

IL
FRAN
TO
IO

Giulio Mannelli

**Extravergine
umbro
raffinato e intenso**

DI FAUSTO BORELLA

Q

Quando si pensa all'olio santo o all'olio benedetto, la memoria torna a quelle terre che hanno avuto una grande influenza cattolica durante i secoli dello sviluppo e della divulgazione

del verbo di Dio. L'**Umbria** è forse una delle più importanti realtà italiane, dove la fede si è radicata e ha avuto un grande fermento. Basti pensare a Jacopone da Todi, San Benedetto da Norcia, Santa Rita da Cascia, o San Francesco, che ha reso così celebre la città di Assisi nei secoli. Immagino che questi santi, abbiano percorso migliaia di chilometri a piedi, o sopra un asinello, sfiorando delle piante di ulivo, che oggi a distanza di secoli sono ancora vegete e imponenti nella loro maestosità.

L'Umbria va visitata in tutta la sua bellezza con ogni mezzo possibile, ma quando si percorrono le strade che salgono verso gli appennini, si aprono verso il monte Subasio o i colli Martani, allora si vive una cartolina di ineguagliabile bellezza. Una di queste cartoline si trova a **Bettona**, in provincia di Perugia: un borgo etrusco di rara raffinatezza e suggestione. Il mare di ulivi che ci accompagnano sa-

«Due ristoranti, un borgo, un residence, un frantoio e migliaia di piante di ulivi»

lendo per queste colline, dimostra che da sempre qui si è pensato alla produzione di **olio extravergine di qualità**. L'evoluzione dei macchinari per la produzione dell'olio evo, insieme agli strumenti ideali per la corretta conservazione come l'immediata filtrazione, porta ad avere sempre una qualità eccellente e necessaria per ottenere un olio sempre profumatissimo e dalle elevate virtù nutrizionali.

Tra i vari bravi produttori, della zona, c'è un ragazzo che è riuscito a convincere la famiglia e soprattutto è riuscito a sconfiggere alcuni retaggi antichi che volevano frantoi di pietra, fiscoli maleodoranti e sistemi davvero obsoleti. Questo giovane appassionato si chiama **Giulio Mannelli** e insieme alla sua famiglia, all'interno dell'azienda agraria che porta il suo nome, ha creato un mondo che ruota intorno all'olio di estrema qualità con



In apertura, la vista degli ulivi di Giulio Mannelli; qui accanto, il classico abbinamento pane e olio



risultati quasi commoventi. Due ristoranti, un borgo, un residence, un frantoio e migliaia di piante di olivi di varietà **Moraiolo**, **Leccino**, **Ascolana Tenera**, **Frantoio**, che esaltano il suo lavoro quotidiano.

Giulio è un elegante imprenditore agricolo che ama mettere i panni dell'uomo che in giro per il mondo presenta i suoi adorati oli. Ma da settembre a novembre, momento della migliore raccolta e frangitura delle olive, indossa una seconda pelle, la tuta dell'operaio frantoiano che, senza più guardare l'orologio o i giorni della settimana, frange, controlla, avvita, stringe, modifica i suoi macchinari ultra moderni, nell'attesa di veder sgorgare il liquido verde dal beccuccio metallico denominato separatore. In quel momento il frantoiano ha un'attesa spasmodica come se stesse per nascere un bambino, perché da quella prima volta, si capirà com'è andata l'annata dell'olio. Sempre precaria, sempre incerta fino all'ultimo perché una grandinata improvvisa, o un ritorno della mosca olearia potrebbe danneggiare o distruggere del tutto il raccolto, curato con tanta passione durante l'anno.

Tutto questo Giulio Mannelli lo sa e anche la sua famiglia; papà **Franco** e mamma **Laura** in azienda sanno accogliere gli ospiti con rara gentilezza e discrezione. Le sorelle **Elena** ed **Elisa** si occupano della foresteria e del frantoio, la prima con professionale cura mentre la seconda, considerata la giovane età, con avvenente ribellione e freschezza. Una terza sorella di Giulio, **Silvia**, ha pensato di percorrere la strada finanziaria, magari per dare alla famiglia dei consigli di carattere economico. Questa bella famiglia sembra quasi il ritratto di un famoso mulino televisivo, ma hanno ottenuto questo successo con grandi sforzi e sacrifici, per arrivare al vertice della qualità in fatto di produzione di olio evo e altri prodotti gastronomici. Se i bambini scoprissero che in questa azienda creano tre creme al pistacchio, alle nocciole e cioccolato con olio extravergine, il giorno dopo farebbero la fila davanti al cancello del Poggio degli Olivi. Un esempio da seguire per i produttori di olio che cercano sempre di migliorarsi e per i viaggiatori che vogliono vivere un fine settimana circondati dal relax, la quiete e il buon cibo.

In questa pagina, in alto a sinistra gli ulivi di Belfona, in provincia di Perugia; accanto una brocca di olio extravergine

INTERVISTA CON
Giulio Mannelli

proprietario dell'azienda agricola omonima
www.agrariamannelli.it

UN NETWORK DI ECCELLENZE



In un borgo perugino di rara raffinatezza, Bettona, un'azienda agricola, un frantoio e due ristoranti: un mondo che ruota tutto intorno all'olio extravergine di qualità.

• **Com'è riuscito a creare quasi la perfezione con l'olio extravergine di oliva?**

Non è stato facile, e soprattutto non è ancora finita. Produrre un olio di qualità vuol dire avere alle spalle tante raccolte e tante frangiture e capire e migliorarsi ogni volta. Qui in Umbria non è così facile far comprendere al-

cuni miti che devono essere per forza sfatati, come cercare la resa e non la qualità o andare via senza filtrare l'olio. Piano, piano la diffidenza ha lasciato lo spazio allo stupore per aver fatto un buon olio e quindi si ricredono e tornano da noi.

• **Creare diversi oli, con diversi formati e materiali, aiuta o confonde il consumatore?**

Mi sto accorgendo che se da più linee di oli, l'appassionato comincia a conoscere le varietà olivicole e si affeziona a quell'olio. Dobbiamo con-

tinuare a dire a tutti che l'olio vero, quello artigianale deve essere amaro e piccante, perché vuol dire che sarà molto ricco di polifenoli. Poi ci sono i ristoratori che acquistano le bottiglie da 250 ml. per metterli sui tavoli dei locali, mentre le famiglie preferisco i formati da 500 e 750 ml.

• **Sempre più oli, soprattutto durante i mesi invernali, vengono venduti a pochi euro al litro. Cosa ne pensa?**

Penso che, come succede per il vino e tanti altri prodotti, ci vorrebbe un avvertimento sulle etichette; quelli venduti a 5 euro al litro hanno una qualità inferiore a quelli che vengono prodotti con certissima cura e a noi frantoiani costano minimo 15 euro al litro.

• **Crede di più nel mercato italiano o in quello estero?**

L'Italia rimane ovviamente il mio primo amore, ma avendo oltre 15 mila piante di olivi, mi sto guardando sempre più in giro. Il mio ultimo viaggio mi ha portato a Baku, capitale dell'Azerbaijan, dove c'è un grande interesse per i nostri oli, perché la loro cucina è molta simile alla nostra cucina: se gli insegniamo qual è il corretto abbinamento, il gioco è fatto.

