

Oro verde di frantoio in frantoio

Leo Piccinnino decide di mettere da parte la sua la per prendersi cura dell'azienda di famiglia: arriva la tecnologia, quella sostenibile, ed è la svolta



Le tre bottiglie

Natura-Cellina (100% cellina)

Nome Natura-Cellina di Nardo. Tipo olio extra vergine di oliva. Categoria: fruttato medio. Composizione 100% Cellina di Nardo. Note organolettiche.

Colore: dorato con intensi riflessi verdi. Naso: fruttato fresco e armonico di oliva verde e foglia, con sentori di frutti rossi, corbezzolo, germoglio di mirto ed erba fresca. Gusto: pieno con con percezione spiccata di amaro e piccante.

Natura-Ogliarola (100% ogliarola)

Nome Natura-Ogliarola. Tipo olio extra vergine di oliva. Categoria: fruttato medio.

Composizione 100% ogliarola salentina. Note organolettiche. Colore: dorato con intensi riflessi verdi. Naso: fruttato fresco e armonico di oliva verde e foglia, con sentori di carciofo, mandorla ed erba. Gusto: pieno con percezione equilibrata di amaro e piccante.

Natura-Leccino (100% leccino)

Nome Natura-Leccino. Tipo olio extra vergine di oliva. Categoria: fruttato leggero.

Composizione 100% Leccino. Note organolettiche. Colore dorato con intensi riflessi verdi. Naso: fruttato fresco e armonico di oliva verde e foglia, con sentori di carciofo, mandorla ed erba. Gusto: pieno con persistenti richiami di carciofo con percezione moderata di amaro e piccante.

L'EFFICIENTE INGEGNERE

DAL CUORE CONTADINO

Tappa a Masseria Stali, a Caprarica di Lecce

di Pino DE LUCA

A Caprarica ci si può arrivare in molti modi. Come in moltissimi paesini. Se si sceglie la strada da Cavallino, si gode di panorami più gradevoli rispetto a quelli che offre la superstrada che da Lecce va verso Maglie e che si deve lasciare a Galugnano. Da Cavallino, si incontra all'ingresso di Caprarica un grande cartello: Caprarica, città dell'olio. Anonimo resta l'ingresso provenendo da Galugnano.

Nella più plastica rappresentazione degli iati salentini, "Mancina a Tuije e mbie a Ruffianu", da una parte c'è la dichiarazione e dall'altra, la parte opposta, la spiegazione.

E per capire perché Caprarica è città dell'Olio bisogna proprio entrare da Galugnano, svoltare a destra dopo un bel viale alberato, e poi in fondo e ancora a destra finché non termina la strada e comincia il luogo della storia odierna. Masseria Stali. Luogo di riposo, di sapienza culinaria e di prodotti a km. pardon, a metro nullo. I Piccinnino da sempre lavorano la terra e raccolgono olive e fanno olio, lavoro duro un tempo. Il tempo dell'olio da illuminazione e da "visione emergetica". Il lavoro è duro, la fortuna scarsa e i figli si mandano a scuola, quasi per affrancarli dal lavoro di "furese", poco re-

munerativo, socialmente reietto, assitito.

E il buon Pantaleo (Leo per tutti) fa buoni studi, diventa ingegnere e, come tutti gli ingegneri esercita la sua professione con diletto e soddisfazione. Poi l'azienda paterna deve fare a meno del padre e l'affetto dei figli non può tradire la storia, almeno da noi è ancora così, e speriamo lo sia ancora per molto, e l'ingegnere comincia ad occuparsi dell'azienda. Ma l'ingegnere è un ingegnere e non gli ci vuole molto per capire che i tempi cambiano e che bisogna reinterpretare l'agricoltura se non si vuole che il frutto del lavoro da ingegnere venga risucchiato dalle inefficienze della campagna. E così il vecchio frantoio cittadino si rivela troppo angusto per le evoluzioni tecnologiche e abitare distante dal luogo di lavoro implica una perdita di tempo inutile e far due lavori bene è impossibile da reggere. La testa dice "Professionista"

e il cuore dice "Furese". E il cuore comanda sempre e, quando si è seri ed equilibrati, la testa si mette a disposizione del cuore. Fine della carriera di progetti e scartoffie e inizio della carriera di produttore di olio, di ristorante, albergo, coltivate di orti e di frutteti.

Dicono tutti che dietro ad un grande uomo c'è sempre una grande donna, la signora Rita in questo caso. Loro si scambiano spesso di posto e quindi chi sta dietro l'altro è una bella sfida.

buon Leo si mette di buzzo buono e cerca di riversare nella campagna il suo know how e quello che, a suo dire, è semplicemente buon senso.

Qualità dunque, da costruire soprattutto nella campagna, nel rispetto di piante che ci sono state prima di noi e dopo di noi ci saranno ancora per lunghi e lunghi secoli. Amore per la terra e le buone pratiche, intelligenza organizzativa, tecnologia spinta nella propria linea di muffatura. Una azienda che chiude tutto il circuito, dalla produzione, alla lavorazione alla comunicazione e, attraverso le sapienti mani della signora Rita, fianco della fruizione immediata e mediata.

Le olive di Leo, come, vuole dire nelle innumerevoli "lezioni" seguite dai più di quaranta "allievi", non solo non toccano terra, ma non sono toccate nemmeno da mani umane. Fuori c'è la vasca di scari-

pagna. E così il vecchio frantoio cittadino si rivela troppo angusto per le evoluzioni tecnologiche e abitare distante dal luogo di lavoro implica una perdita di tempo inutile e far due lavori bene è impossibile da reggere. La testa dice "Professionista"



olio, così qualcuno sarà paginato alla fine del ciclo e qualcun altro è già pronto per moltiplicare la vita. Ci godiamoci di celina a cru pizza della signora, sotto la peggior scettando di olio cina, che verginagio. Ma questa s racconterà più avanti.

PRODOTTO DAL GOVERNO DI LEVERANO

NOVATO

VIII Rassegna dei Vin Rossi del Salento

Infesta

centro storico Leverano



Venerdì 7 ore 22.00 Ariacorte
Sabato 8 ore 23.00 Mau Mau
Domenica 9 ore 21.00 Mery Fiori
ore 23.00 Skarlat