

Oro Verde

Diario Toscano

di Jörg Teuscher

Andrea Lehmann e Michael Hoffmann – la produttrice di olio toscano e lo chef d'eccezione di Berlino. Un incontro inaspettato che si è trasformato in collaborazione, un certo scetticismo iniziale si è tramutato in rispetto e una semplice conoscenza è diventata amicizia.

Andrea Lehmann, 47 anni, nata e cresciuta a Tuttlingen nel Baden-Württemberg; 12 anni fa si è trasferita a Piano di Mommio, un piccolo paese della Versilia, una regione nel nord della Toscana, a metà strada fra Pisa e Massa. Qui Andrea gestisce Il Casone, un antico casolare, tipico di questa regione, il cui prodotto più importante è l'olivo e il suo olio. L'olio extra vergine d'oliva del Casone è riconosciuto come unico nel suo genere, un olio d'oliva toscano da intenditori, qualcosa di veramente speciale.

La "signora di campagna"- questa la definizione che Andrea preferisce dare di se stessa- non è solo la proprietaria del Casone, ma è anche fattore, manager e direttrice- sempre in movimento, si sposta fra cucina, ufficio, orto e oliveto, Firenze e Roma, spesso al telefono chiacchierando in Svevo o sbraitando e brontolando in Italiano- talvolta il contrario. Diverse volte all'anno, quando la natura rigogliosa si prende una pausa, anche Andrea fa lo stesso, indulgendo nella sua seconda passione, il buon cibo. Per questo vola a Dubai, Barcellona, Londra o Madrid- e anche Berlino.

Aveva letto di Michael Hoffmann e del suo stile di Cuisine Avantgarde Classique e aveva appreso che i menù di Hoffmann spesso presentano le verdure con carne o pesce come contorno, che questo chef aveva un debole per l'olio buono e, successivamente, aveva comprato il suo libro di erbe di cucina. Ciò che accadde dopo fu una visita al ristorante Margaux a Berlino, un luogo affascinante con il suo cibo eccellente, e dopo una lunga chiacchierata con lo chef, lei lo invitò per una visita in Toscana. Michael Hoffmann acconsentì a cucinare alla festa autunnale del Casone - probabilmente era anche curioso di fare la conoscenza di questo olio leggendario, dato che Hoffmann non è uno che si mette in mostra o frequenta le feste.

Jörg Teuscher, un giornalista che scrive per il giornale gastronomico Garçon, accompagnò Michael Hoffmann al Casone, a visitare una regione dove la natura compone un mosaico colorato, dal blu del Mar Tirreno al giallo delle vaste spiagge sabbiose, al verde rigoglioso della pineta, al bianco del marmo delle Apuane.

Giovedì, 23 ottobre 2008

Berlino-Schonefeld- Pisa, un collegamento economico grazie ad Easyjet. I voli sono buoni, soltanto però da aprile ad ottobre. La compagnia offre il collegamento fra Berlino e la famosa città sul fiume Arno, solo in primavera, estate e autunno.

Arrivo all'aeroporto Galileo Galilei . Un poster enorme da il benvenuto ai turisti con un panorama collinare tipico della toscana, una bottiglia di olio e la scritta "Benvenuti in Toscana" – siamo nella patria dell'oro Verde.

Continuiamo il nostro viaggio verso nord sull'autostrada A12. Le insegne riportano nomi noti: Lucca, città nativa di musicisti famosi come Luigi Boccherini e Giacomo Puccini, la località di mare Torre del lago vicino alla residenza estiva di Puccini, sul lago Massaciuccoli dove il compositore cacciava uccelli di ogni genere; Viareggio, dove ogni febbraio si festeggia il carnevale, uno dei più bei festival di folklore italiani; la lunga serie di località di mare Lido Camaiore, Marina di Pietrasanta e Forte dei Marmi, si succedono separate solo dalle insegne delle città.

Dopo mezz'ora arriviamo a Piano di Mommio, un luogo anonimo: un garage, un bar e un supermercato. Via delle Fonti ci conduce su per una strada in salita, in cima c'è il Casone, una vecchia casa, costruita 300 anni fa su diversi livelli, con degli annessi, il tutto costruito con grandi massi di pietra. La piscina di granito nero è un'aggiunta successiva. C'è anche un parco ben curato, opere d'arte tra i cipressi, un orto e 4 ettari di oliveto. Gli italiani la chiamano Tenuta, è una proprietà di campagna.

Dodici anni fa Markus, Andrea Lehmann e il loro figlio Alexander si trasferirono in Toscana, comprarono il Casone e rinnovarono l'intero complesso. Da allora la coppia si è divisa, Andrea abita in Italia e Markus in Liechtenstein. Alexander che ha 16 anni frequenta il liceo a Viareggio, la città più vicina e, se non diventerà manager, probabilmente dirigerà il Casone in futuro, almeno così vorrebbe sua madre, la quale ha investito un sacco di energia e denaro in tutti questi anni, con l'obiettivo di ripristinare l'oliveto che era stato abbandonato. Adesso i 1.111 olivi che hanno più di 500 anni, crescono di nuovo sulle tradizionali terrazze restaurate, 240 giovani alberi sono stati piantati. È un investimento per il futuro perché ci vorranno circa 15 anni prima di raccoglierne i frutti.

Veniamo accolti come vecchi amici, tutti allo stesso modo, alcuni sono amici di vecchia data. Il Casone è una casa aperta a tutti. L'oste e gli ospiti, seduti intorno ad un tavolo da 15 posti: Andrea Lehmann e suo figlio Alexander; sua sorella Angelika e suo marito Cornelio Raffi, un italiano del Trentino; Hans Diener, un artista dello stucco in pensione e la sua compagna Sigrid Bleier, una ex presentatrice della radio, entrambi di Tuttlingen; Horst Guth e la sua famiglia da Neustadt nel Baden; l'autrice di ricette di cucina Justina Hoegerl da Monaco e noi da Berlino.

Mangiamo cibo tipicamente toscano, il che significa principalmente carne, preparata in modi diversi, ma soprattutto, tanto di tutto. Ci servono la bistecca alla fiorentina, una gigantesca bistecca ricavata dalle mucche di razza chianina, che comprende osso e filetto, grigliata dal signor Hans sul camino. Viene servita con tanto olio d'oliva della casa, succo di limone e pepe. Insieme ad una bella pagnotta casalinga e pomodori, sodi e dolci, che vorremmo portare via per fare assaggiare ai fruttivendoli tedeschi. Prodotti naturali dal sapore naturale, questo è il motto della cucina toscana, ricca di aromi e piena di saggezza, ideale per persone intelligenti e brillanti, qualcuno cita lo scrittore Giuseppe Prezzolini. Un buon Brunello di Montalcino accompagna la bistecca. Alla tavola del Casone la mente trova pace.

I raccoglitori che lavorano solo durante il raccolto, devono alzarsi molto presto e devono indossare scarpe resistenti, specialmente se piove spesso, come in queste giornate di ottobre. Cornelio Raffi è il responsabile dell'oliveto. Alle sette e mezza circa ci avviamo alla ricerca dell'oggetto del desiderio – di per se già una faticaccia. Le terrazze, circa 1,20 m. distanti l'una dall'altra, sono in alto. La diversità bizzarra dei vecchi tronchi d'olivo. Cornelio cita un vecchio detto: più il tronco è annodato e attorcigliato maggiore è la resa della pianta. Inoltre ci dicono che, nelle colline toscane, la resa media per pianta si aggira intorno ai sei – sette kilogrammi. Il che tradotto in olio corrisponde a circa un litro d'olio. Un albero, un litro d'olio. Se sei a conoscenza di questo rapporto, non puoi credere seriamente che un supermercato possa offrire un buon olio d'oliva a € 2,50 o € 3,50. Non ci si stanca mai di dirlo: l'olio d'oliva a buon mercato non è per niente buono.

Andrea Lehmann ragionando dice: Al Casone la produzione di 1 litro di olio costa circa 40 Euro: si inizia a fine Febbraio con la lunga potatura, a seguire la fertilizzazione biologica con un complesso mix di minerali, oligoelementi, microorganismi, estratti di piante e oli essenziali; il ripido oliveto deve essere curato durante i mesi seguenti fino a quando in Ottobre/Novembre si raccolgono le olive e si frange, l'olio viene messo in bottiglie di vetro scuro che lo proteggono dai raggi ultravioletti. Inoltre, quest'anno con l'aiuto della polvere di caolino, Andrea è stata in grado di sconfiggere la mosca dell'olivo per la prima volta, la stessa che distrusse il raccolto del 2007. La porcellana d'argilla polverizzata viene spruzzata sugli alberi e l'improvviso sbiancare di questi in luogo del più familiare verde, fa scappare le mosche. La mimetizzazione degli alberi con i nuovi frutti deve essere rinnovata dopo ogni acquazzone. Ovviamente tutto ciò è molto più dispendioso del solito martellamento chimico usato in certi posti.

Non c'è da stupirsi se l'investimento supera il guadagno fatto con la vendita dell'olio, tanto più che Andrea Lehmann – essendo Sveva – è posseduta da un desiderio quasi Prussiano di perfezione insieme a una inclinazione a lavorare più vicina possibile alla natura e all' ecologia.

La squadra dei raccoglitori si divide in scuotitori e raccoglitori. Horst Guth, impiegato della AOK da Neustadt sul Titisee e amico da molti anni, lavora come scuotitore. Lo strumento che solleva pesa circa 2 kg ed è lungo quanto un'asta per il salto in alto. In cima vengono inseriti due pettini di plastica che scuotono delicatamente i rami e due strumenti ad aria che riescono a soffiare via dai rami anche le olive più ostinate.

Questi strumenti vengono chiamate “manine”. Questo diminutivo sembra poco realistico alla luce degli sforzi che occorrono per far andare le olive nelle reti a maglia fitta posizionate sotto gli alberi senza danneggiarle. “Adoperando il meccanismo ad aria l'asta vibra, sembra di avere 1000 formiche che ti si arrampicano sul braccio”, dice Horst Guth. Ma ne vale la pena, non potresti raccogliere più delicatamente.

Il raccoglitore raccoglie i frutti, circa 400 chili al giorno. Quelli che cadono spontaneamente rimangono a terra. I raccoglitori più giovani sono Alexander e Sophia, entrambi 16 anni, il più vecchio è Giorgio 75 anni, un contadino nato e cresciuto qui. Per Andrea Lehmann la sua esperienza è tanto preziosa quanto quella degli esperti di olivo cultura. Giorgio le ha anche raccontato dell'antica classificazione fatta dai romani:

Oleum ex albis ulvis era il nome usato per l'olio più pregiato fatto con le olive ancora verdi.

Oleum viride definiva l'olio fatto con le olive più mature, di colore violaceo.

Oleum maturum i Romani chiamavano così l'olio fatto dalle olive completamente mature, olive nere.

Oleum caducum era l'olio ottenuto dalle olive cadute dall'albero.

Oleum cibarium infine era l'olio ricavato da olive danneggiate o anche marce, si dava agli schiavi.

“Se diamo un'occhiata a ciò che viene portato ai frantoi oggi, penso che dovremmo reintrodurre questa classificazione anziché abusare continuamente del termine extra vergine”, dice Andrea Lehmann.

L'olio d'oliva del Casone viene estratto dalle tipiche varietà Toscane: Frantoio (80%) e Leccino (10%). Le varietà Maurino (5%) e Quercetano (5%) vengono aggiunte.

La spremitura viene fatta lo stesso giorno della raccolta. Prendiamo la macchina per recarci con Andrea Lehmann e suo cognato Cornelio Raffi a Piano del Quercione, distante un paio di chilometri. Fuori dal paese, in una zona industriale, si trova l'impianto del Frantoio di Massarosa, un edificio tanto moderno quanto poco romantico.

Le olive vengono lavate, separate dalle foglie e dai rametti e schiacciate fino a farne una polpa che finisce dentro un'attrezzatura chiusa ermeticamente. Dentro una centrifuga chiusa ermeticamente la polpa viene divisa nei suoi elementi costituenti – olio, acqua e parti solide (sansa). Dopo l'olio viene filtrato per togliere i residui di polpa. Marco Lederone, proprietario del frantoio spiega: “La regola generale è che prima si frange, migliore è l'olio”.

La procedura richiede 40 minuti, la temperatura non deve superare i 27°C in nessun momento, le direttive EU lo richiedono per l'olio extra vergine d'oliva. Andrea Lehmann vuole che i macchinari vengano puliti prima della spremitura delle olive del Casone – niente deve interferire con la qualità del suo olio.

Certi contadini sorridono a tali richieste. Probabilmente non lo farebbero se il capo del Casone fosse un uomo. L'olio d'oliva è un affare da uomini in Italia. Nel frantoio i maschi stanno fra di loro. Di quando in quando parte un'occhiata di strafoto ai frutti del vicino che si trasforma in occhiate d'invidia quando l'olio scorre nelle taniche e lattine portate lì. Comunque, perfino l'olio che è un'offesa al palato viene dichiarato il migliore della toscana.

La sera, nella cantina del Casone, assaggiamo l'olio del 2008. Ha l'odore dell'erba appena tagliata, sulla lingua è morbido con un accenno di erbe. Porta con sé una lontana nota acre e per un attimo sviluppa questa sensazione pungente in gola che è tipica dell'olio toscano. Mio Dio, l'olio può avere un sapore meraviglioso.

Lo chef Michael Hoffmann più tardi scrive questa frase: “Questo olio – spremuto davanti ai miei occhi – è l'esperienza olearia più entusiasmante che si possa avere. L'olio è incredibilmente intenso, morbido come il cachemere, caldo come un cuore con un finale sorprendentemente lungo. Per quanto mi riguarda, è la più grande rivelazione degli ultimi anni, e sono estasiato di poter usare questo olio nella mia cucina.”

Sabato, 25 ottobre 2008

Un giorno di autunno pieno di sole. La Toscana presa direttamente da un libro di fiabe. C'è una festa al Casone. Ci sono valide ragioni per festeggiare. Il raccolto di olive del 2008 promette un eccellente risultato, l'olio nuovo è fonte di ispirazione. Una ragione sufficiente per Andrea Lehmann per invitare ospiti, non solo amanti dell'olio ma anche dell'arte, perché il Casone è sempre stato anche una dimora per l'arte.

Anna Engert da Allgäu (Baden-Württemberg), Ebi de Boer dalla Frisia orientale e Tony Munzlinger da Wittlich, tutti trasferiti in Toscana diversi anni fa. I loro dipinti e sculture risentono dell'influenza regionale tanto quanto le opere dell'italiano Antonio Caldarera.

Il fascino trasmesso dal colore e dalla materia. Incantevole, sublime, toccante. Mentre osservava Mark Brandenburg Theodor Fontane scrisse una volta: Ogni paesaggio, anche se spoglio, ha sempre le sue sette bellezze. Dobbiamo solo saperle trovare. In Toscana questo non rappresenta un problema. Questa è la bella vita.

“wunderkammer”, questo è il motto che Andrea Lehmann ha scelto per la festa. Si applica anche alle delizie culinarie.

Accanto allo chef italiano Andrea Mattei del Ristorante Magnolia dell'Hotel Byron di Forte dei Marmi e Cristiano Tomei del Ristorante l'Imbutto a Viareggio – una promessa della cucina toscana moderna- troviamo anche lo chef Michael Hoffmann da Berlino ai fornelli. Ravioli cotti in acqua d'olivo con olio d'oliva e formaggio di capra, calamaretti e finocchio scottati in olio d'oliva, polvere di olive candite e emulsione di prezzemolo – rana pescatrice affogata in olio d'oliva , sauté di carabineros in burro di Grenoble, salsa di fagioli bianchi con limoni canditi e salvia – tutti i piatti fanno riferimento all'olio d'oliva del Casone.

Lunedì, 27 Ottobre 2008

Salutiamo la Toscana. Un bicchiere di vino prima di partire, alla tua salute Andrea. Grazie Mille per l'ospitalità, arriverci Casone. Lasciamo il paesaggio autunnale di Piano di Mommio, un'ultima occhiata al verde dei pini e al bianco marmoreo delle Apuane. Scenari pittoreschi di un paesaggio culturale affascinante le cui delizie culinarie ti lasciano con la voglia di tornare: pesce, che non trovi altrove, scampi e granchi, carne di manzo e capra, lardo Tizzone, un salume morbido stagionato nella cenere, fagiolo schiacciato, una varietà di fagiolo con un particolare sapore, coltivato ormai solo in pochi ettari di terreno. Kaiserling, una delizia di fungo servita con parmigiano e naturalmente, l'oro verde Toscano – olio extra vergine d'oliva.