



## Bollettino del Rotary Club Bergamo Nord



Distretto 2042 del  
Rotary International

 Anno Rotariano 2017 - 2018

 [bollettino@rotarybgnord.org](mailto:bollettino@rotarybgnord.org)

 [rotarybgnord.org](http://rotarybgnord.org)

 Ristorante Antica Perosa  
Via Betti Ambiveri, 35 Bergamo

### La prossima riunione del Club

**Martedì 5 dicembre** alle ore 20,00 in sede si terrà l'Assemblea Generale dei Soci del Club. Elezione del Presidente A.R. 2019/2020 e dei membri del Consiglio Direttivo A.R. 2018/2019. Serata riservata ai soli Soci.

**28 novembre 2017**

### In questo numero...

- L'olio di frantoio è sempre extravergine

## Una serata gradevolmente scivolosa

di Alberto Longo

2 ore 10 primi e 53 secondi il tempo del vincitore della maratona di New York ; 2 ore 12 primi e 16 secondi è quello del vincitore dell'ultima maratona di Venezia mentre 2 ore 15 primi e 18 secondi è il tempo registrato dal vincitore della maratona dell'olio extra vergine di oliva questa sera al Club.

Le note decisamente positive stanno nell'affluenza massiccia di soci ed ospiti (malcontati una cinquantina) e finalmente tutti i tavoli della sala degnamente occupati nell'affabilità e nel convivio più sereno. Giusto così.

Serata scivolosa e, per una volta, non a causa degli argomenti trattati anzi a ben vedere proprio per quelli considerato che si trattava di olio e l'incipit lo si è avuto nell'assaggiare una semplice ma decisamente gustosa bruschetta offerta e ben presentata dall'anfitrione della sera, Giorgio dall'Olio che a noi piace sempre più riconoscere come un artigiano cultore del gusto, un raffinato esteta del bon ton manifestato



con maestria anche nell'illustrare il prodotto dei suoi oliveti; un olio -il suo- riservato solo ai palati raffinati di intenditori ed amici e di tale privilegio abbiamo potuto godere noi tutti. Grazie.

**Presidente: Ettore Roche**

☎ +39 339 6364054

✉ ettore.roche@gmail.com

**Segretario: Filippo Crippa Sardi**

☎ +39 347 2219487

✉ studiolegalecsc@tiscali.it

**Segreteria operativa: Alessandra Vaccher**

☎ +39 3478454193

✉ segreteria@rotarybgnord.org

**Consiglio Direttivo**

Presidente: Ettore Roche

Past Presidente: Maurizio Facchin

Presidente Eletto: Ernesto Tucci

Segretario: Filippo Crippa Sardi

Tesoriere: Andrea Cantù

Prefetto: Chiara Gerbelli

Consiglieri:

Andrea Agazzi, Daniele Gervasio,  
Carmelo Maccarone, Sergio Panseri**Presidenti di Commissione**

– Effettivo:

Fabio Bergamaschi

– Pubblica Immagine:

Giorgio Lazzari

– Programmi:

Claudio Ferigo

– Amministrazione:

Maria Elena Depetroni

– Fondazione Rotary:

Claudio Cominelli

– Azione Giovanile:

Silvia Carminati

**Motto per il Rotary 2017-2018**

☎ "Il Rotary fa la differenza"

Presidente del Rotary International  
2017-

2018: Ian Riseley

Governatore del Distretto 2042

**Nicola Guastadisegni**

✉ governatore1718@rotary2042.it

Segreteria Distrettuale:

📍 Via Canova, 19/a – Milano

☎ +39 0236580222 📠 +39  
0236580229

✉ segreteria@rotary2042.it

**Siti Rotary in Internet.** I Soci potranno trovare notizie ai seguenti indirizzi elettronici:🌐 **ROTARY INTERNATIONAL:** <http://www.rotary.org>🌐 **ROTARY DISTRETTO 2042:** <http://www.rotary2042.it>📍 **Sede delle riunioni conviviali:** Ristorante Antica Perosa, c/o Starhotels Cristallo Palace, Via Betty Ambiveri, 35 – Bergamo

Per organizzare al meglio le conviviali invitiamo tutti i signori Soci a segnalare la loro partecipazione alle conviviali. Ciò per evitare "sofferenze" in cucina, spiacevoli ed affannosi assemblaggi di tavoli all'ultimo momento.

Gli ospiti-narratori- della serata erano Marco Antonucci e il Silvestro Danesi a diverso titolo esperti dell'arte olearia e "animali" da frantoio ; grande ed esperto intrattenitore ,l'arch Antonucci ci ha subito sfidato con una serie di assaggi (quattro ) non prima di averci spiegato teoria e prassi di tale fase ,oserei dire che ci ha indotto all'assaporamento dei diversi oli stimolando, nel contempo ,la nostra fantasia nel descrivere sensazioni e percezioni e ,proprio in ragione di ciò ,la sintesi che se ne trae è questa : dei nostri sensi l'udito non è interessato ; neppure la vista ,e quindi il colore dell'olio , non ha molto significato perché il fatto che

sia verde o giallo dipende dalla presenza o meno di clorofilla nelle olive . Neppure il tatto rileva nella scaletta di interesse perché il constatare che sia oleoso è dimostrazione lapalissiana. E allora quale senso stimola ? Eh sì,signori, l'olfatto ha il suo peso purché usato a dovere ed infatti, dopo aver scaldato leggermente l'olio per portarlo quasi a temperatura corporea (bastano a dire il vero una trentina di gradi) ci si dedica ad un paio di "annusate" e non di più per sentirne i profumi che, si è constatato, vanno dalla frutta, al campo con diversità di sensazioni erbicole e orto e, infine , il gusto arbitro e re indiscusso delle

Anno Sociale 2017 – 2018

Presidente: **Ettore Roche**

Segretario: **Filippo Crippa Sardi**

Soci presenti: **27**

Agazzi, Arrigoni, Bassoli, Bergamaschi, Bona, Boselli, Bosisio, Carminati, Crippa, Crippa Sardi, Cugno Garrano, Dall'Olio, Depetroni, Facchin, Ferigo, Ghidini Testa, Gustinetti, Locatelli Milesi, Longo, Maccarone, Maestri, Morandi, Panseri, Poloni, Roche, Sico, Tucci.

Coniugi e familiari presenti: **9**

Laura e Giovanni Dall'Olio, Giovanni Florio, Alba Locatelli Milesi, Sara Longo, Marinella Maccarone, Matteo Maestri, Milena Roche, Gaia Sico.

Soci che hanno segnalato l'assenza:

Cantù, Civettini, Colani, Cominelli, Gelmi, Gerbelli, Gervasio, Nusiner, Pansera, Ruggeri, Salvoni.

Ospiti del Club: **4**

Marco e Caterina Antonucci, Silvestro. Danesi, Alessandra Vaccher

Soci Onorari presenti: **2**

Floriana Gamba, Lodovico Aerbis.

\* Soci che non partecipano alla conviviale

identificazioni qualitative del prodotto. Ora, se si pensa che nel nostro paese vi sono ben 538 cultivar diverse (e quindi almeno 538 tipi di olio diverso) appare impresa quasi improba -per un normale consumatore- determinare classifiche organolettiche precise e, soprattutto, diventa quasi impossibile determinare ragionevoli giudizi saltabecando fra gli scaffali dei supermercati considerata la scarsa, scarsissima, informazione sulla qualità del prodotto. Si parlava, poco fa, di gusto (come senso) ed ecco che fra lingua e retrobocca si fanno largo amaro e piccantezza ; distinti e precisi ; sapore di frutta bianca (mele e pere) per le produzioni olivicole del nord Italia , di erbe a prateria per le produzioni del centro e orticole per le olive del nostro meridione sino ad arrivare a distinguere nettamente il sapore del carciofo e ad immaginare tutte le diverse opportunità di abbinamento dall'antipasto al dolce (gelato compreso). Una menzione va fatta anche per la cena; di quelle pensate per l'occasione e con una qualità di prodotto decisamente soddisfacente (

grazie a Ernesto Tucci) . Ma veniamo agli aspetti più meramente tecnici e qui-credetemi- l'operazione di sintesi deve essere assoluta altrimenti si rischia di trascinare con parole e descrizioni : L'olio quando può dirsi extravergine :

i. entra nel frantoio entro le 24 ore dalla raccolta ed esce dal frantoio solo con procedimenti meccanici ( nota per il lettore la storia della spremitura a freddo è una bufala perché la norma consente tale dicitura anche se si tratta a freddo una sola fase del processo);

ii. Ha un limite contenuto di acidità inferiore allo 0,8% ;

iii. Supera ben 50 analisi chimiche e infine

iv. non ha difetti all'assaggio

ma allora se non è extra vergine cosa può essere ? Vergine oppure lampante ( dove per lampante si definisce un olio "vecchio" o "difettato" che non è commerciabile né commestibile ed allora con procedimento chimico lo si raffina e quindi con un'aggiunta -non meglio specificata in

### Le prossime conviviali nel nostro Club

**Martedì 5 dicembre** alle ore 20,00 in sede si terrà l'Assemblea Generale dei Soci del Club – elezione del Presidente A.R. 2019/2020 e dei membri del Consiglio dell'A.R. 2018/2019.

**Martedì 12 dicembre** alle ore 20,00 in sede si terrà la nostra Natalizia. Serata con coniugi ed amici.

**Martedì 9 gennaio** alle ore 20,00 in sede il nostro Socio Francesco Maestri – ci parlerà de "Il pensiero creativo:Viaggio attraverso la Chimica"

**Martedì 16 gennaio** alle ore 20,00 in sede avremo ospite-relatore Rodolfo Vittori presenterà la relazione "1938-1945: Ebrei in bergamasca tra persecuzione e salvezza".

**Martedì 23 gennaio** alle ore 20,00 in sede avremo ospite-relatore l'Amico e Socio del Rotary Bergamo Città Alta Giorgio Mirandola che ci parlerà de "I Vangeli Apocrifi".

percentuale – di olio extra vergine di oliva diventa-per incanto olio d'oliva) più lampante di così!

Altra definizione off records è quella che nelle etichette troviamo come "olio di prima spremitura", a detta del nostro esperto sarebbe come leggere in una bottiglia di acqua minerale che il suo contenuto è potabile (l'apalisse due) e veniamo alla Sansa; lo scarto del frantoio lo si immette in un solvente chimico, viene a galla la parte residua di olio che viene poi riutilizzato per uso industriale.

Altre notizie che ci hanno trovati tutti, chi più chi meno, impreparati circa la temperatura di conservazione dell'olio (tra i 12 ed i 16 gradi) il periodo (max un anno) la bottiglia dove conservarlo (meglio se di vetro scuro e a monouso finita la quale la si getta e se prende una nuova) e poi ancora: tutti gli oli hanno le stesse calorie (ma proprio tutti, semi-arachidi, oliva, mais ecc e sono 8 per grammo) e come usarlo in cucina? ok la frittura ma anche questa operazione deve avere una sua ritualità con la attenzione alla temperatura dell'olio per la immissione della pietanza da friggere (180 gradi) da misurarsi con un termometro e non con metodi empirici che alterano sia la temperatura che il punto di fumo, il famigerato punto di fumo che rende ogni frittura indigesta e talvolta pericolosa e poi, raccomandazione, friggere non in padelle enormi ma cilindriche e alte (bah, non si finisce mai di imparare).

Intorno a me occhi ancora vivaci ed attenti-molto bene anche se sono già le 23,30 e veniamo ai prezzi.

Quello che appare incompressibile qui nella nostra zona è un costo raccolto /litro d'olio inferiore ai 18 euro ma nella bergamasca vi sono circa 70 mila piante; in puglia, solo per fare un esempio, le piante sono milioni ed il costo si abbassa ai 4/5 euro Litro e questo a prescindere dalla qualità, dipende proprio dalla quantità prodotta ed infatti la parte del leone a livello europeo la fa la Spagna con colture intensive che abbattano il prezzo al di sotto dei 4 euro/litro e quindi? beh amici quello che se ne è desunto è che il povero olio sgorga dalle olive come una vera manna preziosa, viene però maltrattato da imbottiglieri, distributori, negozianti, consumatori e seppur maltrattato lo possiamo far diventar sapone ma lui, per vendicarsi, non ha di meglio che imbrattare cravatte (vero Mac?) camicie e giacche

Whow che serata scivolosa! Pant,Pant siamo arrivati al traguardo di 40re 2 primi e 26 secondi!

A.L.



### Le prossime conviviali nei Club del Gruppo orobico 1

**Rotary Club Bergamo:** Lunedì 4 dicembre ore 12,45 Riunione meridiana presso il Ristorante Colonna. Relatore dott. Carlo Torrani, Head of digital marketing and communication di Missoni S.p.A., sul tema "Il Fashion System nell'era dell'e-commerce".

**Rotary Club Bergamo Ovest:** Lunedì 4 dicembre ore 20,00 in sede con coniugi "La Borsa di Studio Mario Caffi". Con la presenza del prof. Roberto Pinto e prof. Matteo Kalchschmidt dell'Università di Bergamo.

**Rotary Club Bergamo Città Alta:** Giovedì 30 novembre riunione sospesa perché 5° giovedì del mese. Sospesa anche la conviviale di giovedì 7 dicembre perché prefestiva. Giovedì 14 dicembre alle ore 20,00 alla Taverna ospite la Direttrice dell'Accademia Carrara Cristina Rodeschini che parlerà di prospettive e progetti della Pinacoteca, del già mitico Catalogo scientifico e di molto altro.

**Rotary Club Bergamo Sud:** Giovedì 30 novembre Assemblea del Club. Giovedì 7 dicembre conviviale sospesa. Giovedì 14 dicembre evento speciale "Natalizia 2017". Giovedì 21 dicembre "Parliamone tra noi" e taglio panettone.