

MOTOCICLISMO

Fascicolo n. 2769 - anno 105 - giugno 2019 - mensile € 5,00 in Italia

TEST&PROVE

APRILIA Tuono V4 1100 Factory
BENELLI 502C
YAMAHA Ténéré 700
YAMAHA XSR700 XTribute
LAMBRETTA V125 Special
DUCATI MIG-RR (e-bike)



KAWA Versys 650 (36.000 km)
HONDA CBR600F (2011-2012)
KTM 690 Adventure (Special)

DUELLO 125
BENELLI TNT
FK Mini Scrambler

COMPARATIVA
YAMAHA Tracer 900 GT
KAWA Versys 1000 SE GT
DUCATI Multistrada 950 S

TURISMO

LIGURIA

La Riviera di Ponente e i borghi dell'entroterra

TOSCANA

Cartoline dal Chianti

TENERIFE

Paesaggi marziani con la moto e la e-bike

ENDURANCE

24 ORE DI LE MANS
Il punto sul Mondiale

GUZZI FAST ENDURANCE
Noi al via con Guareschi

TECNICA

TRIUMPH

Come nasce una "special di serie"

ANDREANI

Lo stato dell'arte delle sospensioni

GOMME SPORT TOURING

Bridgestone, Continental, Dunlop, Metzeler, Pirelli
7.000 KM SU STRADA E RILEVAMENTI IN PISTA
I test da nuove e da usate, su asciutto e su bagnato

PICCOLA GRANDE

TÉNÉRÉ

PIÙ DI 500 KM SU ASFALTO E OFFROAD
APPROFONDIMENTI E INTERVISTE
LA SUPER TÉNÉRÉ 750 DEL 1989



SOMMARIVA, 104 ANNI DEDICATI ALL'OLIO

QUATTRO GENERAZIONI PER IL CAVIALE DEL CENTA

Tutto nasce da Domenico e sua moglie Rosa, genovesi. Come tanti altri abitanti della Val Polvechera (tristemente nota per il ponte crollato lo scorso agosto) furono costretti ad andarsene a causa dello sviluppo industriale dei primi del '900 e si spostarono nella Piana Ingauna fondando, nel 1915, l'azienda agricola Sommariva. Il loro figlio Giobatta prese le redini dell'azienda dopo aver fatto ritorno dalla Grande Guerra, lasciando poi a sua volta l'eredità a Domenico, detto Nino. Nino è la chiave di volta del successo dei Sommariva, oggi famosi in tutta Italia per l'olio, il pesto, le salse liguri e molti altri prodotti. È lui che subentra allo zio Checchin nella gestione dell'antico frantoio costruito sulle mura medievali di Albenga e specializza l'azienda di famiglia nelle olive e nella produzione d'olio. Ed è sempre Nino che, tra i primi in Italia, intuisce l'importanza del biologico e, nel 1972, converte le coltivazioni secondo la prima disciplina di Agricoltura Biologica. Infine è lui il creatore del "Caviale del Centa", il patè di olive, capperi e acciughe diventato famoso in tutta la Penisola. La ricetta in sé è semplice (quanto equilibrata), ma il colpo da genio del marketing è quel nome, legato al fiume Centa che, con i suoi 3,2 km, è uno dei più corti d'Italia. Nello storico frantoio, oggi, c'è il negozio per la vendita al dettaglio e il museo "Civiltà dell'Olio": 400 mq dedicati al mondo dell'olio, senza cadute di stile autoreferenziali. È gratuito e, se per i gruppi è consigliata la prenotazione (solo per dare

il tempo ai gestori di preparare un piccolo buffet di assaggi), se andate da soli o in 2-3 potete presentarvi direttamente alla porta (www.oliosommariva.com/museo-olio/). È qui che incontriamo Agostino, figlio di Nino, un omonimo affabile che ci accoglie sorridendo. Lui è la quarta generazione alla guida dell'azienda, i suoi figli porteranno avanti la tradizione?
 "È entrata ora la quinta generazione, Alice, mia figlia di 26 anni, mentre invece mio figlio Gabriele (Giobatta di secondo nome, 22 anni) sta studiando Agraria a Torino, quindi spero che nell'arco di 2-3 anni si unisca anche lui".
Vendete all'ingrosso o al dettaglio?
 "Non facciamo grande distribuzione (non produciamo abbastanza per affrontarla). Vendiamo al dettaglio qui in negozio, ad Albenga abbiamo anche il servizio a domicilio, oppure serviamo particolari negozi e gastronomie. Da un po' di tempo facciamo anche vendita on-line. Inoltre sono 40 anni che siamo nel mondo del Biologico (siamo certificati), quindi serviamo negozi con questa impronta, nel Centro e Nord Italia".
Che tipi di olive lavorate?
 "Solo olive locali. Abbiamo la nostra azienda agricola dove coltiviamo per l'80% l'oliva taggiasca (circa 5.000 piante, ndr)".
Oltre all'extravergine quali sono i vostri prodotti di punta?
 "Dai nostri laboratori escono le taggiasche in salamoia, le taggiasche denocciolate sott'olio, diverse creme a base di olive. Produciamo anche cosmetici, ma il nostro

prodotto di punta è il pesto alla genovese. Nella nostra azienda agricola abbiamo 3.500 mq di serre coltivate a basilico genovese DOP, certificato bio. E poi c'è il Caviale del Centa: è un prodotto nato nel 1970 da un'idea di mio papà. Il Centa è il fiume di Albenga, si chiama così perché pare sia formato da cento affluenti. È un prodotto solo nostro, che un po' ci caratterizza".

Lei ci è nato in mezzo alle olive, nel frantoio, avrà molti ricordi...

"Il ricordo più bello è il profumo dell'olio quando si cominciava la spremitura, a novembre (ora si comincia il 10 ottobre). Ricordo che quando iniziava la stagione dell'olio scendevo giù dalle scale di casa e sentivo il rumore delle macine, ma soprattutto il profumo acidulo delle olive. Quel giorno si faceva la farinata di ceci, il pane caldo e si mangiava quest'olio appena fatto. Era un giorno di festa. Adesso, negli impianti moderni, quel rumore sordo di pietra sfregata, non si sente più".

Il cliente come reagisce ai prezzi da olio gourmet?

"Beh, il mondo dell'olio è diverso da quello del vino. Un buon vino non fai fatica a venderlo a 25 euro la bottiglia, mentre un olio ottimo sembra caro se arriva in negozio a 13 euro. Ma io dico sempre che il vino ti dura mezz'ora, una bottiglia d'olio ci fai una settimana (ride)! Seramente, se considerassimo l'olio come alimento e non come condimento, faremmo sicuramente dei passi avanti in questo senso".



IL PARADISO DELL'OLIO

Agostino Sommariva ci dà il benvenuto nella azienda di famiglia, già frantoio di Albenga. Di fianco, alcune giare per l'olio esposte nel museo "Civiltà dell'Olio".

