

società > italia

I trentacinque anni di Onaoo

Le date parlano chiaro: 1983-2018. L'**Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva** ha festeggiato a Roma il suo storico anniversario, in occasione del quarto Meeting Internazionale alla presenza dei suoi associati provenienti da diverse parti del Mondo. Tante le occasioni di cultura

OO M



Grandi festeggiamenti alla presenza delle massime personalità del mondo oleario, per la ricorrenza dei 35 anni di Onaoo, acronimo di Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva, realtà molto attiva a livello internazionale per l'impegno nella formazione olearia, oltre che per essere la più antica e longeva scuola d'assaggio di oli da olive nel mondo.

Onaoo ha fatto il proprio esordio a Imperia nel 1983. L'organizzazione è nata con l'esclusivo impegno di promuovere, diffondere e valorizzare l'arte dell'assaggio, sia da un punto di vista tecnico che operativo, uno dei più grandi patrimoni del nostro territorio.

Onaoo è anche altro. Si tratta di un organismo molto vicino all'arte e alla cultura, tanto che per l'occasione del suo 35° compleanno, il leitmotiv della prima giornata è stato quello dell'emigrazione, un tema molto dibattuto in un momento storico così complesso come quello attuale.

Qualcuno si sarà potuto chiedere cosa legghi questo tema all'olio. È vero, ma non tutti sanno che a cavallo tra Ottocento e Novecento in Liguria, ed in particolare nella città di Imperia, venivano portate, in uniche e decorate lattine, il prezioso ingrediente alle comunità di emigrati italiani in America del Nord e del Sud.

Si è pertanto creata nel tempo, una collezione unica al mondo, presentata da Daniela Lauria, storico dell'arte e curatrice della collezione e da Manuela Guatelli, proprietaria ed erede di una delle storiche famiglie, i Guatelli, che nel 2006, nell'entroterra di Imperia, all'interno di un frantoio del XVII secolo hanno creato il "Museo della latta d'olio". Una collezione imponente, formata da ben sei mila imballi.

Il prestigio della raccolta sta nel fatto che si tratta dei primi "cliché" che dovevano servire quale riferimento per la tiratura dell'intera produzione e che costituiscono una chiara testimonianza di come, a seguito dell'incremento della produzione dell'olio di oliva, sorsero stabilimenti che fornivano imballaggi in banda stagnata litografata per l'industria esportatrice italiana.

Le lattine di olio erano destinate sia alle famiglie, ma soprattutto agli emigrati, i quali, giunti nel nuovo paese, richiedevano questo fondamentale ingrediente della cucina italiana. Nostalgici della patria, non si accontentavano della solita latta, la volevano bella e decorata con i simboli dell'Italia. Anche il famoso regista premio oscar Francis Ford Coppola, grande appassionato di storia dell'emigrazione italiana, venuto a conoscenza della collezione, ne ha voluto alcuni pezzi che ha collocato in California presso la sua tenuta di Napa Valley.

La cultura italiana e del mediterraneo "trasportata" oltre oceano nelle latte di olio dagli imprenditori/frantoiani è stato il tema che continua con "Frantoi dell'arte. Spremiture di idee" progetto ideato da Onaoo e dal Teatro Pubblico Ligure nel 2009, progetto che vede economia e cultura protagoniste: il frantoio da sempre è luogo di incontro, agorà per la comunità, ed ecco che l'olio si fa logos, parola, dialogo.

"Frantoi dell'Arte" con incontri eventi e convegni è stata anche l'occasione per una riflessione più ampia su quanto la Cultura possa essere volano per lo sviluppo economico del territorio che la accoglie.

Per i 35 anni di Onaoo a Roma era presente anche il Teatro Pubblico Ligure diretto da Sergio Maifredi, per un racconto che ha visto protagonista la famiglia di Papa Bergoglio, "Vengo dalla fine del mondo", racconto interpretato da Massimo Minella e tratto dal libro "Genova-Buenos Aires solo andata", da lui stesso scritto, edito da Deferrari.

Massimo Minella, giornalista e scrittore, vice-caporedattore a Genova di "La Repubblica", ha affrontato il problema delle radici da ritrovare nei grandi movimenti dell'umanità, nelle migrazioni italiane come in quelle attuali dall'Africa e dalla Siria.

"Vengo dalla fine del mondo" insegue però in particolare la vicenda privata di una delle tante famiglie italiane che dal Piemonte emigra verso il Sudamerica: è la famiglia Bergoglio, impegnata come tante altre, in un viaggio di sola andata; a tornare, dalla fine del mondo sarà Jorge Mario Bergoglio, Papa Francesco.

Nelle giornate romane di venerdì 30 novembre, sabato 1 e domenica 2 dicembre, non ci sono stati solo i festeggiamenti per i 35 anni di Onaoo, ma nell'ambito del quarto Meeting Internazionale Onaoo, vi è stata la full immersion per gli associati, un momento importante in cui, teoria e pratica si sono intrecciati intorno a una serie di temi specifici. I Paesi partecipanti oltre all'Italia, sono stati la Francia (Corsica), Taiwan, Grecia, Cile, Turchia, Svizzera, Belgio, Danimarca, Norvegia, Giappone, U.S.A., Olanda e Ucraina.

L'Associazione e i propri fondatori costituiscono una parte attiva nel processo di educazione, sviluppo qualitativo, promozione e propaganda. La mission di Onaoo, come ha avuto modo di precisare Lucio Carli, il presidente dell'organizzazione, è di "insegnare la scienza dell'assaggio dell'olio d'oliva, affinché ogni individuo sappia utilizzare al meglio le proprie capacità di valutazione organolettica del prodotto e diventi così lui stesso il primo valutatore della qualità di un olio da olive".

La scuola di assaggio Onaoo è una realtà indipendente da aziende o associazioni di categoria, fortificando in questo modo il proprio rigore scientifico e la propria indipendenza di giudizio, al di là del produttore o del luogo geografico di provenienza. A tale scopo, Onaoo valuta la qualità con un approccio scientifico, una valutazione sensoriale obiettiva e libera dai pregiudizi di origine.

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)