







# Le donne dell'olio

## Determinazione e competenza in versione femminile

**N**on posso che essere contento di esordire su questa rubrica parlando di Angela Canale. La prima volta che la incontrai fu più di sette anni fa, quando muovevo i miei primi passi nel territorio umbro che mi ha poi felicemente accolto per sei anni della mia vita. Inutile dire che l'impressione fu ottima fin dal primo momento, perché Angela ha sempre rappresentato per me un importante punto di riferimento e di confronto su tutto quello che riguarda l'olivo e l'olio. D'altronde la storia di Angela parla chiaro. Laurea in Scienze Agrarie presso l'Università di Perugia, agronoma, assaggiatrice d'olio d'oliva ufficiale iscritta all'albo nazionale e regionale, da dodici anni lavora come respon-

**Angela Canale, una preparazione a tutto campo, dal vivaio al prodotto finale dell'azienda per cui lavora, quel Rocchio Alto che si è aggiudicato il premio "Olionovello" al cibusTour di Parma**

DI FRANCESCO BARTOLOZZI

sabile tecnico della "Azienda agricola Faena". L'azienda, da secoli proprietà dei Conti Faena di Civitella de' Conti, praticamente è presente in tutti i settori della filiera. Infatti, si è specializzata nella coltivazione dell'olivo partendo dalla selezione, in proprio vivaio, di cultivar di grande valore agronomico, sia di tipo tradizionale sia di nuova costituzione, e seguendo tecnologie di avanguardia allo scopo di ottenere olio di altissima qualità. Il Rocchio Alto, appunto, olio di grande pregio, come recita la sua etichetta, dal sapore fruttato con retrogusto leggermente amaro e piccante, dal colore verde e con la caratteristica di conservare a lungo la naturale freschezza dei suoi aromi. L'olio è ottenuto dalla cultivar Frantoio in purezza e testimonia l'ottima qualità del prodotto umbro, il che in qualche modo va a compensare le annate di scarsa

produzione come quella della campagna appena finita, spesso vittime delle gelate primaverili tipiche di queste zone d'Italia. All'inizio della sua attività Angela si è trovata con un carico di circa 40mila piantine all'anno prodotte, adesso la media è di circa 100mila piantine all'anno. Lei è cresciuta di pari passo con l'azienda, partecipando in prima persona a questa escalation. L'export ha ormai raggiunto tutte le parti del mondo, con sublicenziatarie in Cile e Argentina, commercializzando soprattutto i brevetti di varietà come Fs-17 e Don Carlo, e portinnesti come il DA12-I, tutti prodotti dal Cnr-Istituto di Ricerche sulla Olivicoltura di Perugia. L'azienda Faena, infatti, si affida ai principi del modello di olivicoltura che il suddetto Istituto segue sotto la guida del suo direttore, Giuseppe Fontanazza. Angela mette a disposizione non solo la sua competenza in termini vivaistici e agronomici, ma anche le sue doti di assaggiatrice per la selezione della migliore miscela di olio extravergine. La cosa bella è che ha sempre lavorato con estrema modestia, rimanendo sempre in secondo piano rispetto all'azienda, eppure la sua opera "oscura" è sem-

**B**ottiglia di Rocchio Alto,olio della "Azienda agricola Faena".



pre stata preziosa e fondamentale. Tanti i riconoscimenti per l'azienda nel corso degli anni, l'ultimo

dei quali risale a pochi mesi fa, quando il Rocchio Alto ha ottenuto il premio del miglior olio novello (un nome che sinceramente stona quando si parla di olio, perché non definirlo semplicemente nuovo?) del 2001 al cibusTour di Parma, primo tra i 31 oli ammessi a partecipare al concorso. Angela mi confida di aver partecipato personalmente e attivamente alla scelta dell'olio da mandare al concorso. Ed è stato bello notare la sottile vena di commozone nel raccontarmi questi aneddoti, perché Angela ci mette davvero il cuore e la passione nel suo lavoro. Da quando ho lasciato Perugia porto con me i tanti confronti che abbiamo avuto, quasi sempre partendo da opinioni concordi, ma anche quando i pareri erano divergenti, era comunque fruttuoso ascoltare i suoi consigli, basati su una logica solida, mai superbi, e comunque sempre aperti a valutare tutte le "campagne". □



**A**ngela Canale accanto ad un olivo secolare.