

Senza peli sulla lingua

Dice sempre quello che pensa anche a costo di farsi dei nemici. L'imprenditore **Giorgio Novaro** non è solo un produttore di ottimo olio d'oliva, ma è soprattutto un uomo che, negli affari come nel privato, dà tutto se stesso. E i risultati si vedono... **Manuela Mancini**

Parlando di Giorgio Novaro, già nostro "imprenditore del mese" sul numero di marzo, si potrebbe tranquillamente parafrasare il detto *Pane al pane, vino al vino con Pane al pane e olio all'olio*. E sì perché, se c'è una cosa di cui il titolare dell'oleificio Novaro è provvisto in abbondanza è la sincerità. Se, in affari sia una qualità o un difetto, dipende dai punti di vista, certo è che l'industriale di Imperia Oneglia, ex proprietario dell'Olio Sasso, non ha peli sulla lingua. Neanche quando si tratta di andare contro l'establishment, con il rischio di far si dei nemici. D'altronde, sempre per rimanere in tema di citazioni, *molti nemici molti onori...* «Non sono tanto i nemici, quanto piuttosto la serietà professionale e l'onestà a dare l'onore» intervieni Giorgio Novaro, «da quando ho iniziato a lavorare – nel 1974, come proprietario dell'olio Sasso e, nel 2001, come titolare dell'Olio Novaro – mi sono posto come imperativo categorico quello di mettermi sempre

dalla parte del consumatore, vendendo un olio buono al giusto prezzo. È così che i miei clienti mi conoscono ed è per questo che mi ripagano con la loro fiducia e fedeltà». Ci sembra doveroso a questo punto segnalare che di recente, al palmares dell'imprenditore, si è aggiunta anche la proposta di entrare a far parte del circuito dei fornitori mondiale della catena di alberghi di lusso Starwood.

Ma torniamo alla sua virtù che ci piace tanto, la franchezza. È vero che secondo lei l'olio Dop, quello con il certificato di origine protetta, non è necessariamente garanzia di qualità?

«Assolutamente. Le faccio subito un esempio. Qualche tempo fa, in una vallata dell'entroterra ligure, nota per l'eccellenza del suo olio e quindi certificata, si è verificata un'infestazione di mosche che ne ha compromesso la qualità: l'olio sapeva di marcio ma è stato venduto ugualmente a un prezzo elevato. Mi chiedo: è giusto dare al consumatore un olio cattivo e ca-

rissimo solo per una questione burocratica? È un po' la medesima questione del biologico. Il biologico puro non esiste. Basta per esempio che un terreno attiguo sia trattato con i pesticidi perché anche la mia coltivazione ne resti contaminata, magari anche solo a causa di un colpo di vento. Dicendo questo mi farò senz'altro dei nemici, ma, spero, anche degli amici».

Ma, allora, per comprare un olio buono, cosa si deve guardare?

«Ci si deve affidare alla professionalità dell'azienda e, più che guardare, si deve gustare: il mio olio è il risultato di una miscela armonica tra i migliori oli dell'annata provenienti da tutt'Italia con occhio di riguardo alla mia Liguria. E questo è già una garanzia di qualità».

C'è qualche altro mito che desidera sfatare?

«Che l'olio toscano sia il migliore del mondo. Non è vero. È una questione di gusto. Tutti gli oli sono buoni quando sono fatti bene. Poi si possono preferire quelli più



leggeri, come il ligure, o più fruttati, tipici del Centro Sud. Uscendo dall'Italia, ci sono degli ottimi oli in Spagna, in Grecia e in Tunisia. Diciamo che, in linea di massima, le olive, se sane e se frante subito, possono dare un buon olio. Per quanto mi riguarda, l'unica eccezione, è l'Andalusia dove si produce un olio dal retrogusto poco gradevole che dipende dalle caratteristiche del terreno. Un altro luogo comune che mi sento di contraddire, è quello del *panel test* che prevede l'assaggio da parte di sette esperti per conferire il certificato di qualità a un determinato olio. Basta però che un assaggiatore abbia fumato una sigaretta o per creare un'alterazione nella percezione del gusto. Il test può dare un orientamento, ma non ha un valore assoluto».

Un buon olio di cosa deve sapere?

«Di oliva, di mandorla, carciofo ma anche leggermente di foglia. Ma soprattutto deve avere un sapore pulito e lasciare la bocca asciutta e non unta».

Lei lavora con alcuni degli hotel più prestigiosi del mondo. Come è riuscito a penetrare nella ristorazione alberghiera, un mercato molto ambito e concorrenziale?

«Ci ho messo la mia faccia, anche perché sono sicuro di quello che vendo. Mi reco personalmente da



tutti i miei clienti, e instaurò con loro un rapporto, prima di tutto umano. E sono sempre a disposizione».

La soddisfazione più grande?

«Quando il direttore acquisti nazionali di Starwood mi ha detto *noi ci troviamo bene con lei, perché c'è un rapporto umano*».

Una cena indimenticabile in albergo?

«Ce n'è stata più di una. Natural-

mente ho mangiato sempre molto bene negli alberghi che comprano il mio olio, in particolare al Palace e al Principe di Savoia di Milano, al Cavalieri Hilton e al St Regis di Roma, all'hotel Europa&Regina e all'Excelsior Lido di Venezia e al Cala di Volpe in Costa Smeralda».

Il ristorante, invece, che l'ha delusa?

«Non voglio fare nomi, ma è quello di uno chef molto noto, le cui spe-

cialità erano molto belle da vedere ma, per i miei gusti, con poca sostanza».

So che lei è un ottimo cuoco. Cosa preparerebbe a un ospite di riguardo?

«Gli presenterei un menu con queste opzioni: tartare di salmone, pasta con il ragù di pesce, cosciotto di capriolo farcito con foie gras e funghi e filetto di selvaggina in crosta».



in esclusiva per
**MASTER
MEETING**

POLPETTONE DI CAMOSCIO E STAMBECCO

Ingredienti per 6 persone

500 gr. di polpa di camoscio tritata • 500 gr. di polpa di stambecco tritata • Alloro, rosmarino, timo e salvia frullati • 2 cucchiaini di aceto balsamico Novaro • 3 cucchiaini di Worcestersauce • Sale • 2 patate bollite • 3 spicchi d'aglio tritati • 1 cipolla tritata • 1 tazza di pane ammollato nel latte • 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato • 2 uova intere • 200 gr. di olio extra vergine di oliva Novaro "Selezione Speciale" • Farina • 1 bicchiere di vino bianco.

Preparazione:

Marinare la carne la sera prima con olio, aglio, cipolla, spezie, aceto e salsa Worcestersauce mescolando bene il tutto. Il pomeriggio successivo aggiungere gli altri ingredienti e impastare accuratamente in modo da rendere il tutto ben omogeneo. Modellare quindi il "composto", cospargerlo di farina, e poi adagiarlo su carta da forno in una teglia, ungerlo e cuocerlo in forno a 190 gradi. Dopo mezz'ora circa innaffiare col vino bianco e cuocere per un'altra ora circa. E buon appetito!

Le ricette di Giorgio Novaro

Appassionato dei fornelli, Giorgio Novaro ha accettato di svelarci le sue ricette più riuscite, creandone una nuova in esclusiva per noi: il polpettone di camoscio e stambecco. Ovviamente, da preparare con il suo olio.

TARTARE DI SALMONE FRESCO

Ingredienti per 4 persone

600 gr. di salmone fresco sfilettato • 1 porro • 1 cipollina • 2 limoni • 3 cucchiaini di aceto balsamico Novaro • 2 cucchiaini di Worcestersauce • 1 tuorlo d'uovo • 5 cucchiaini d'olio extra vergine Novaro "Selezione Speciale" • sale q.b.

Preparazione:

Tritare il salmone, aggiungere il porro e la cipollina sminuzzati e mescolare con una forchetta. Aggiungere l'aceto e la salsa e far amalgamare bene il tutto. Versare il succo dei 2 limoni e mescolare, salare e versare l'olio. Rompere il tuorlo d'uovo e far amalgamare bene il tutto.

Lasciare riposare in frigorifero per circa un'ora e servire.



FILETTO DI SELVAGGINA IN CROSTA

Ingredienti per 6 persone.

6 filetti di cervo o di daino o di camoscio spessi circa 2 cm • 6 fette di foie gras d'oca crudo spesse circa 1 cm • Alloro e rosmarino, timo e salvia frullati • 2 cucchiaini di aceto balsamico Novaro • Sale grosso q.b. • 2 spicchi d'aglio tritati • 1/2 cipolla tritata • 200 gr. di olio extra vergine di oliva Novaro • Pasta sfoglia • n° 6 foglie di erba cipollina

Preparazione:

Marinare i filetti nell'olio, aceto, aglio, cipolla e spezie per un paio d'ore. Salare. In una pentola antiaderente sufficientemente grande versare la marinatura e scaldarla bene. Fare quindi scottare, per pochi minuti i filetti e deporli su quadrati di pasta sfoglia adeguatamente grandi. Scottare appena nella stessa marinatura le fette di foie gras e deporle sui filetti. Chiudere la pasta sfoglia a fagottino legato in cima con l'erba cipollina. Mettere i fagottini in forno, a 190° su una teglia antiaderente e cuocere finché la sfoglia non è dorata. Servire poi i fagottini con contorno di porcini al funghetto e purea di patate e carote.