

Potando si impara!!!

Questo 2016 è decisamente partito a razzo. Come vi avevo detto una delle mie attività riguarda i corsi per la potatura dell'olivo. E anche quest'anno, organizzati insieme alla [Società Toscana di Orticoltura](#), con sede per i corsi a [Villa Bardini](#) una delle dimore più prestigiose ed eleganti di tutta la città, hanno preso il via le lezioni del Corso di potatura dell'olivo (a proposito che ne dite della vista sul centro di Firenze?).

A Villa Bardini sono spesso ospiti mostre ed eventi di alto livello ... quindi insomma ... hem ... hem ... avete capito – anche se non è la prima volta che faccio questo corso – provo sempre una certa emozione a stare in quelle stanze.



Il corso che è iniziato il 29 gennaio è suddiviso in 4 giornate di 6 ore, per un totale di 24 ore. Durante le giornate si potranno approfondire e provare dal vero le varie tecniche di **potatura dell'olivo**, prendendo anche in considerazione gli altri aspetti colturali, varietali e ambientali che influiscono sullo sviluppo complessivo della pianta e sulla sua gestione. Io so per esperienza che per fare un buon olio è indispensabile poter avere una **“bella pianta”** che produce bene e felicemente i propri frutti durante il lavoro di un anno. E per avere una bella pianta è necessario curarla e trattarla bene, tagliando e potando dove serve con perizia e attenzione.



Eccomi qui al lavoro con un gruppo di miei allievi durante un momento delle lezioni. Quest'anno c'è stato così tanto interesse intorno alle tematiche trattate, che si sta già fissando una seconda edizione del corso, per dare l'opportunità di iscriversi anche a chi non ha potuto partecipare.

Per me è sempre grande motivo di soddisfazione e – come sempre quando si insegna- è anche un modo per comprendere e 'mentalizzare' meglio certi meccanismi di potatura. Il bello dell'insegnamento infatti è anche questo: aiuta ad apprendere e motivare in profondità il perché di certe scelte.

E' proprio vero ... **potando si impara** ... buon olio a tutti!!!

Sacher Torte? Con l'olio extravergine di oliva, ovviamente ...

Cosa si fa un pomeriggio di pioggia, dopo la scuola? Quando la nostalgia per le vacanze finite serpeggia sia nello spirito che nello stomaco? Ma sì, cuciniamo il nostro dolce preferito: "La Sacher Torte".

Il mio piccolo uomo ha scoperto questa meraviglia quest'estate a [Vienna](#). Ci siamo messi d'impegno e abbiamo provato diverse pasticcerie, ovviamente non ci siamo fatti mancare quella originale prodotta dal Sacher Hotel. **La più buona?** La bontà dipende anche dalla situazione in cui ci troviamo ad assaggiare una cosa... volete mettere una bella giornata di sole, 3 ore di sci sulle gambe, le guance rosse dal freddo e una fetta di torta davanti? Sicuramente una gustosissima ricompensa! Insomma la Sacher ormai non ci abbandona più...



Quando andiamo al rifugio???

E pensare che, come spesso accade per le grandi invenzioni, questa torta è nata casualmente, dalle mani di un giovane apprendista cuoco, [Franz Sacher](#). Una sera, era il 1832, alla corte del Principe Metternich a Vienna era prevista un' importante cena e il capo cuoco si ammalò.

Che fare? L'allora sedicenne Franz dovette arrangiarsi a preparare da solo il dessert, e decise di lanciarsi in una torta al cioccolato, speziata, farcita di marmellata di albicocche e ricoperta con una ricca glassa. Gli ospiti del potente cancelliere austriaco rimasero così estasiati da tale golosità, che battezzata con il nome del suo creatore, la fecero diventare presenza indispensabile sulle ricche tavole dell'alta società europea. Poteva mancare sulla nostra?

Oggi, anche se la ricetta originale è custodita gelosamente dagli eredi di Franz Sacher, sono state elaborate moltissime varianti della torta. E così io e il mio piccolo chef abbiamo creato **la nostra** ... e mettiamo in conto che l'idea del dolce è stata una **scelta improvvisa**: che le uova in frigo erano tre invece di sei... che la cioccolata a disposizione era soltanto 200gr,....e che preferiamo **l'olio** al burro, ormai lo sapete, vero? E quale ricetta meglio si adatta a tutte queste congiunture?

Vi svelerò il mio **ever green**... ovvero la ricetta della **torta alla yogurt**, camuffata da Sacher. Mettiamoci, inoltre, che allo chef piace molto di più la **marmellata di fragoline di bosco** che quella di albicocche.....Insomma Franz Sacher non ce ne voglia, ma noi abbiamo creato **la nostra Original Sacher Torte**...

Avrai bisogno di:

3 uova

100 gr cioccolato fondente

1 vasetto yogurt

2 vasetti di zucchero (usate il vasetto di yogurt come dosatore)

3 vasetti di farina

1 bustina di lievito

per la farcitura:

1 cucchiaino di miele

100 gr cioccolato fondente

1 barattolo di marmellata

Come si fa:

La preparazione della torta è piuttosto semplice: rompere le uova, aggiungere lo yogurt, riempire il vasetto 2 volte con lo zucchero e montare il composto. Aggiungere poi 3 vasetti riempiti con la farina, ed unirla al composto setacciandola. Unire anche mezzo vasetto di olio. Sciogliere a parte a bagnomaria il cioccolato e poi aggiungerlo al resto dell'impasto. Infine unire lentamente la bustina magica: il lievito.



Difficile resistere alla tentazione di mangiare la marmellata a cucchiariate!!!

Versare il composto in una teglia e farlo cuocere in forno per circa 30 minuti a 180°. Una volta cotta, tagliarla in due formando due strati. Spalmare su entrambe le parti superiori

di marmellata e ricomporre la torta. Sciogliete il cioccolato con il miele e ricoprite la torta.

Prendetene una bella porzione e gustatela lentamente! E non dimenticate che questa è anche più sana: c'è l'olio extravergine di oliva!



Harrison Ford e l'olivo, pianeti diversi o facce dello stesso pianeta?

Nell'ultimo STAR WARS Harrison Ford vi è sembrato un po' legnoso? ...forse come un legno d'olivo? Adesso tocca a voi decidere: partecipate al contest!

Di questo grande attore americano che ha fatto le parti del duro avventuriero in [Indiana Jones](#), che è stato malmenato senza essere battuto dai replicanti di [Blade Runner](#), che è stato il colonnello Lucas in [Apocalypse Now](#) ma anche Han Solo in quest'ultimo episodio di [Guerre Stellari](#), si sa che in gioventù è stato un falegname.



—
Eccolo in alcune [foto](#), come riporta la stampa di questi

giorni, mentre con un gruppo di altri lavoratori è impegnato su un cantiere (ma anche a voi, in questa foto mentre fa il V di vittoria, vi sembra che potrebbe essere adatto ad interpretare Gesù?). Gli altri però non ci risulta che abbiano fatto una gran carriera nel cinema ...



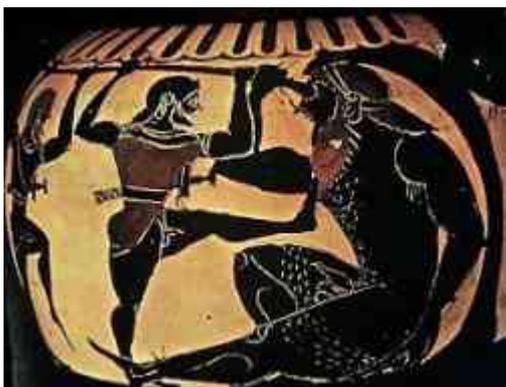
Comunque sia, qualche tempo fa è apparso anche in una trasmissione italiana come giudice di un talent, **AMICI**, condotto da Maria De Filippi. Se ne stava appisolato sulla poltrona rossa, non troppo partecipe per la verità alle vicende della trasmissione e alle manfrine dei concorrenti.



Ad un certo punto, introdotto da giochi di luci e musica, viene portato sul palco un grande albero di olivo. E' il regalo che va al grande attore e alla sua attività a sostegno delle organizzazioni a tutela dell'ambiente e della natura. (... che gli sia servito quello stage da falegname?). Ma perché Maria De Filippi e il suo staff scelsero proprio l'olivo? Immaginiamo dopo lunghe riunioni e discussioni? Perché questa pianta è diventata simbolo di pace e di rinascita?

Questa scena televisiva è la scusa per addentrarci nella **storia** di questa pianta, cominciando un bel po' di tempo fa...

Secondo studi recenti la **Olea Europea** (così si chiama l'olivo) deriverebbe da una serie di incroci che sono stati raggiunti nel corso dei secoli con nove eventi/passaggi di domesticazione, in cui sono stati impegnati gruppi di piante provenienti da più zone del mediterraneo sia dell'est che dell'ovest. Già in questo scopriamo che la storia dell'olivo è fatta di mescolanza e di accettazione. Se escludiamo per un attimo le fonti di origine religiosa (già nella Genesi si parla ampiamente dell'olivo, e nella Bibbia se ne fanno circa settanta citazioni, fra l'altro il nome **Christos** – cioè Gesù – vuol dire semplicemente **unto**, in quanto prescelto) in Omero lo troviamo in alcuni passaggi fondamentali. E' da un gigantesco



tronco di olivo che **Ulisse** ricava la trave che servirà ad accecare Polifemo e fuggire dall'isola. E' sempre lui, il Re di Itaca, che ricava scavandolo da una possente pianta di olivo il letto nuziale che condivide con Penelope, simboleggiante una unione quanto mai

salda.

Basti pensare che in Grecia chiunque fosse stato trovato a danneggiare una pianta di olivo veniva condannato **all'esilio**, perché ritenuto un delinquente. (...e che dire del fatto che oggi per costruire qualche orribile villeggio vacanze si

abbattono piante che sono lì da anni e anni ...).

A chi primeggiava nelle gare delle **Olimpiadi** veniva offerto come premio una corona di olivo ed una ampolla di olio. Anche **Romolo e Remo** sarebbero venuti alla luce sotto un albero di olivo. Così come era consuetudine per i romani premiare i cittadini più virtuosi con corone di rami di olivo intrecciati.



Da sempre l'olivo è stato assunto a simbolo delle rigenerazione, la colomba liberata da **Noè** dopo che con l'Arca ha superato il diluvio universale, porta nel becco un ramoscello d'olivo, che attestava la fine del castigo e la riconciliazione di Dio con gli uomini.

Bene, dopo tutto questo diluvio di cultura, veniamo al nostro gioco, al **domandone finale**:

Ad Harrison Ford è stato regalato un olivo perché:

- È un attore bravo ma legnoso
- Gli si ricorda simpaticamente che era meglio quando faceva il falegname
- Può avere una chance come interprete di un film sulla vita di Cristo
- E' impegnato attivamente in cause ambientaliste
- L'olivo è una pianta magica e simbolica

Votate! Aspettiamo le vostre risposte al test, per fare una classifica che pubblicheremo nelle prossime uscite!

