

PANSA & TASCA /// a cura di Giorgio A. Lambri

"Incanto sublime" l'extravergine di Gropparello e la favola-sogno di Gianpa Bononi divenuta realtà

Lo confesso. Quando ho conosciuto **Giampaolo Bononi**, a un expo alimentare di diversi anni fa, mi ci sono accostato con notevole diffidenza. Olio extravergine d'oliva sulle colline piacentine? Faticoso da "digerire" tanto più per il fatto che a propormelo era un milanese. Ho pensato subito ad un bluff, sbagliando clamorosamente! Gli assaggi e la conoscenza diretta del "Gianpa" - poi sfociata in amicizia - mi hanno rapidamente ravveduto. E oggi, quando ho ricevuto il suo emozionante libretto intitolato **"Olivicoltura di confine"**, non solo ho rafforzato la mia convinzione del fatto che solo gli imbecilli non cambiano mai idea, ma ho verificato quanta strada abbia fatto questo appassionato artigiano (che oggi produce 700 litri all'anno e ha 500 piante) sulla strada della qualità e di una produzione che ha già guadagnato consensi e credibilità. E pensare che ci è arrivato per caso a Gropparello questo visionario sognatore, che di mestiere faceva

tutt'altro. Aveva un sogno nel cassetto e lo ha inseguito con pervicacia ed entusiasmo. L'anno della svolta per lui è stato il 2000 quando "mette giù" 150 piante con varietà diverse per valutare l'acclimatazione, in paese lo guardavano come il "milanese matto" ma lui ha già in mente il suo **"Incanto Sublime"**, nome del primo extravergine piacentino certificato al 100%, che oggi tanto per dire trovate sugli scaffali di Eataly. Il libro di Bononi è una sorta di favola diventata realtà. "Sono cresciuto a Corsico, periferia sud di Milano - scrive - dalla finestra di casa mia si poteva inizialmente ammirare il panorama della campagna lombarda coltivata, via via sostituito da nuove costruzioni come in una famosa canzone di Celentano". Ecco come nasce il desiderio di fuggire da dove c'era l'erba ed ora c'è una città. Ma torniamo al libro. Un importante capitolo è dedicato alla storia dell'olivicoltura per arrivare a quella "di confine" e alla nascita degli **"Olivi di Giampa"**, la sua piccola azienda. "Quando decisi di prendere casa in Ap-



pennino cercavo qualcosa di indefinito - spiega - la prima volta che vidi la mia futura casa ai **Perossi di Gropparello** non mostrava segni di vita; insieme a mia moglie iniziammo a immaginare come avrebbe potuto diventare, c'erano delle vigne ma produrre vino non era nelle mie corde. Poi un giorno fui folgorato sulla via di Damasco, anzi di Vigolzone, dove in un convegno nell'Azienda Barattieri fu presentato un progetto olivicolo che mi colpì particolarmente". Da lì in avanti il sogno di Bononi ha preso forma. La prima produzione avviene nel 2007-2008, il Gianpa la ricorda con emozione. All'epoca frangeva da Ambrosini a Sarzana, una produzione limitata quella dei primi anni ma la strada era tracciata e Bononi non si sarebbe fermato. Lo step successivo fu l'acquisizione di un frantoio e di un locale adatto ad ospitare la frangitura a quel punto tutto era pronto per iniziare una produzione vera e propria. Così è nata la confezione di "Incanto Sublime", con informazioni fondamentali sulla etichetta ad esempio il

fatto che l'olio proviene da cultivar locali abbinati a cultivar italiani messi a dimostrarci per resistere alle avversità climatiche. La produzione di Bononi si è fin dall'inizio caratterizzata dalla ricerca dell'eco sostenibilità e della certificazione Bio. Avviata la produzione egli ha cominciato una capillare opera di comunicazione con eventi specifici dedicati, dei quali Eataly Piacenza, Slow Food e Coldiretti sono stati promotori facendo conoscere quest'olio tutto piacentino. La collaborazione con i Contadini Resistenti è stato un altro step importante come pure l'accesso strategico ai social media. "Tra i punti vendita che hanno fatto la storia dell'extra vergine piacentino - spiega Gianpa - il primo a crederci che cito è il mio mentore Flavio, titolare della bottega storica della Giselda, che prende il nome da sua mamma, a Sariano di Gropparello, punto di riferimento della Val Vezzeno». Oggi incanto sublime è apprezzato da tanti ristoratori a cominciare da Danila del ristorante le proposte di Corano, ma anche da la Colonna del mitico Ettore Ferri e da un importante chef stellato come Tom-

maso Arrigoni del ristorante Innocenti Evasioni di Milano. Per non parlare della bottega del macellaio piacentino Marco Girometta in piazza Prealpi, nel capoluogo lombardo, oppure di Edidon, presidio francese dell'alta Val Nure a Farini o della Locanda del Falco o della Trattoria da Faccini dove il sommelier dell'olio Alessandro Villa è stato tra i primi a comprendere l'importanza di questa produzione e via via con tante altre negozi. «Prendo in prestito una citazione di Abramo Lincoln - chiosa Gianpa - "alla fine ciò che conta non sono gli anni della tua vita ma la vita che metti in quegli anni", l'immaginazione e il desiderio di progettualità mi hanno permesso di intraprendere questo cammino quando deciso di piantare olivi, ancora oggi nella zona di gruppo parallelo mi chiamano "il milanese" ma essere qui ed aver raggiunto questi traguardi in vent'anni mi riempie di gioia e di orgoglio». Tra quelli che hanno creduto nel Gianpa c'è anche lo chef vegano Arnaldo Amlesu che utilizza "Incanto Sublime" per il suo prelibato olio burro di Malvasia. **g.l.**