Da manager ad ambasciatrice dell'olio extravergine: la storia di Eva Collini e della prima oleoteca a Torino

Si chiama L'Evo di Eva la prima oleoteca a Torino nata dalla passione per l'oro verde di una ex ingegnera desiderosa di affrontare nuove sfide professionali

L'Italia è il secondo Paese produttore di olio di oliva al mondo, con **520 differenti cultivar** e tante regioni vocate all'olivicoltura e con peculiari caratteristiche pedoclimatiche. Nonostante ciò, si contano sulle dita di una mano **le oleoteche cittadine**, ossia quelle attività che oltre alla vendita di oli extravergine dei vari territori promuovono la cultura di questo alimento con degustazioni guidate, corsi ed eventi a contatto con i produttori.

Ecco perché l'apertura di un'**oleoteca a Torino** rappresenta un **esempio virtuoso** di come si possa valorizzare una risorsa italiana tanto importante e sulla quale i consumatori non hanno ancora piena consapevolezza. Ma **L'Evo di Eva**, in via Stampatori 19F, è anche la dimostrazione di come una passione si possa evolvere in impresa, anche abbandonando una professione di successo.

L’esterno dell’oleoteca in via Stampatori 19F (Foto © Fulvio Falbo).

L’Evo di Eva, la prima oleoteca a Torino

Eva Collini, fondatrice de **L’Evo di Eva**, era un ingegnere con molti anni di esperienza nel settore automotive, prima di abbandonare questa posizione prestigiosa e seguire il sogno di avviare un locale interamente dedicato all’olio e alla sua cultura.

Mentre aumentava l’insoddisfazione e il distacco dal suo lavoro, Eva ha iniziato un percorso di avvicinamento e studio dell’olio di oliva che l’ha condotta all’iscrizione nell’**Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti di oli d’oliva vergini ed Extravergini**.

Racconta che, partecipando a una cena organizzata dal **Gambero Rosso** durante la Fiera del Tartufo di Alba, ha compreso come l’olio di oliva non avesse lo stesso appeal riservato al vino e che quindi poteva essere una buona opportunità creare un contesto in cui l’extravergine fosse protagonista di un percorso gastronomico più ampio.

L’Evo di Eva nasce proprio da questa considerazione e grazie all’incoraggiamento del marito. Quella della pandemia non sembrava il periodo più favorevole per avviare un’attività ma l’imprenditrice non si è scoraggiata e il tempo le ha dato ragione. Oggi l’oleoteca torinese è un vivace centro di cultura sull’extravergine, con menù e degustazioni mirate per educare i clienti sulla qualità dell’oro giallo.

L’interno del negozio di Eva Collini (Foto © Fulvio Falbo).

L’Evo di Eva e le sfide del mercato

Uno dei maggiori ostacoli che Eva ha affrontato, è stata la **percezione errata dell’olio d’oliva** da parte dei consumatori, molti dei quali associano l’olio a prodotti economici e di bassa qualità reperibili nella grande distribuzione. Le **degustazioni e gli incontri di approfondimento**, diventati il cuore dell’oleoteca, hanno scalfito questa convinzione: i clienti possono assaporare oli diversi e apprendere come riconoscere qualità superiori.

Non mancano le **degustazioni tematiche** come, ad esempio, quella combinata con vino piemontese e formaggio francese che hanno riscosso molto successo e attratto molti visitatori.

L’importanza della comunità

Un altro aspetto cruciale del successo della realtà sabauda è stata la creazione di una comunità attorno al prodotto. Collaborando con piccoli produttori, locali e non solo, Eva Collina è riuscita a offrire un assortimento di oli di qualità ma anche a stabilire un dialogo costante tra aziende e consumatori.

In oleoteca si trovano tra le **cinquanta e le settanta referenze di oli italiani**, ed esteri in piccole quantità. Ciascuna è il frutto di una selezione che parte dall’approfondimento della filosofia

produttiva per passare a una degustazione al buio in due panel per arrivare alla scelta definitiva.

> «Se guardo al futuro sono ottimista sulla crescente consapevolezza dei consumatori sull'importanza della qualità dell'olio extravergine di oliva. -afferma **Eva Collini** – Nonostante le sfide legate alla concorrenza dei supermercati, i clienti fedeli aumentano gradualmente. L'obiettivo è quello di continuare sulla strada dell'educazione del pubblico sull'uso dell'olio d'oliva nella cucina quotidiana, sottolineando i benefici per la salute e il gusto unico che può apportare ai piatti.»

Eva Collini durante una serata dedicata all'olio (Foto © Fulvio Falbo).

Questo percorso dimostra anche che, nonostante le difficoltà del mercato attuale, c'è sempre spazio per chi desidera fare la differenza attraverso la qualità e la passione. Con una continua educazione dei consumatori e il supporto dei produttori locali, L'Olio di Eva è un modello che Eva Collini è pronta a far crescere, magari con l'apertura di altre piccole olioteche.

L'Olio di Eva
Via Stampatori, 19/F – Torino
www.olioevodieva.com

Data di creazione
04/12/2024
Autore
fulvio-falbo