



Cinquant'anni di eccellenza: il Brisighello tra riconoscimenti e innovazione

Il convegno nazionale che si è svolto a Brisighella, presso il Convento dell'Osservanza, è stato interamente dedicato al mezzo secolo del pregiato olio romagnolo

È stato un bel compleanno quello del **Brisighello** che, dopo mezzo secolo di vita e tanti riconoscimenti, ha ufficialmente festeggiato i 50 anni. E lo ha fatto nella bella cornice del **Convento dell'Osservanza** a Brisighella, con un convegno nazionale dedicato interamente ad uno dei più pregiati extravergini (nonché prima Dop certificata in Italia), organizzato dalla Cab-Terre di Brisighella in collaborazione con l'[Accademia Nazionale dell'Olivo e dell'Olio](#) dal titolo "L'olivicoltura e l'olio di Brisighella: dal passato al futuro".



Il convegno all'interno del Convento dell'Osservanza (Foto © Daniela Utili).

Il Brisighello compie 50 anni, un convegno ne celebra i successi

Un anno speciale per celebrare i traguardi raggiunti ma anche un'annata eccezionale, ha detto il presidente della Cooperativa **Sergio Spada**, dopo quella del 2023 che ha fortemente risentito dei danni dell'alluvione.

«È anche la festa della nostra comunità, della nostra grande famiglia, di chi lavora nella cooperativa, dei soci: è grazie a questa bella sinergia che siamo riusciti a dar vita a un grande extravergine di successo».

Franco Spada è presidente onorario del [Consorzio Olio Dop di Brisighella](#) nonché memoria storica e "anima" di questo olio, che con la sua lungimiranza ha reso famoso il prodotto di una piccola comunità. Durante il convegno ha ripercorso tutte le tappe della Cab: dalla sua costituzione nel 1962, quando si occupava anche di vino, alla realizzazione del primo frantoio nel 1972, alla nascita del Brisighello nel '75 fino ai giorni nostri passando per le varie fasi dell'evoluzione tecnologica e raccontando aneddoti e personaggi che hanno dipinto questa storia.



Da destra, Sergio Spada, presidente Cab-Terre di Brisighella e Franco Spada, presidente onorario (Foto © Daniela Utili).

Certo, il Brisighello grazie all'impegno della Cab e alle sue scelte anticipatrici di una olivicoltura innovativa e di un olio di alta qualità, si è affermato come un prodotto di punta in Italia ed ha iniziato a varcare i confini nazionali. La sua eleganza, l'armonia data dall'equilibrio tra amaro e piccante caratteristici della varietà Nostrana da cui si estrae questo olio, i suoi sentori di carciofo, erba, mandorla e pomodoro sono stati uno strumento prezioso nelle cucine dei più affermati ristoratori e degli chef più attenti agli abbinamenti col cibo.

Il Brisighello e i grandi chef

Tanto che dal 1980 al 2002, ogni anno, la bottiglia portava un cartiglio con la ricetta di uno chef famoso. Tra questi il noto **Valentino Marcattili** del pluristellato **San Domenico di Imola** che propose un "*Salmone al vapore in vellutata all'olio di oliva*" pensato apposta per il Brisighello.

«Ricordo che chiesi il mosto d'olio, appena spremuto, proprio per quella ricetta, perché i profumi e il sapore dell'olio appena spremuto sono impareggiabili. Lo abbiamo utilizzato anche in tante altre occasioni, perché è eccezionale, tra i migliori ed è sempre stato nella nostra cucina», ci racconta Marcattili.

Un collarino celebrativo dei produttori

Per l'occasione dei festeggiamenti il look del packaging è stato impreziosito da un collarino con i nomi dei **trentuno produttori che hanno conferito le olive** per realizzarlo e sull'etichetta, per la prima volta, si legge il claim salutistico certificato da una ricerca dell'Università di Bologna: «I polifenoli dell'olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20g di olio d'oliva».

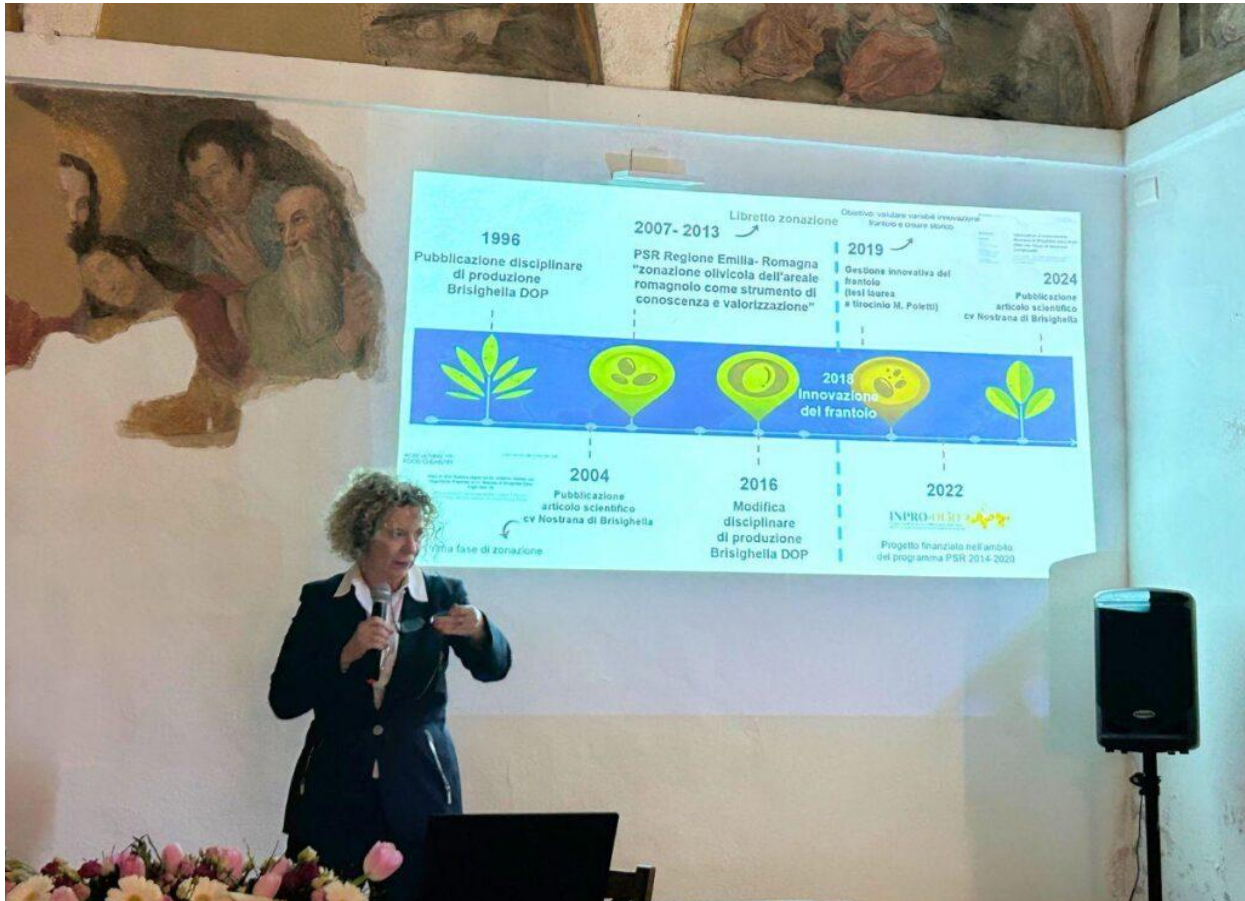
Gli effetti benefici sulla salute

Nero su bianco per sottolineare che anche il **Brisighello giova alla salute**. E lo ha spiegato bene il **Dottor Paolo Viozzi**, nel suo intervento, quando ha illustrato i risultati di uno studio condotto sulla popolazione brisighellese in un più ampio progetto dell'Università di Bologna.

«Iniziato nel '72 e voluto dal prof. Giancarlo Descovich, il progetto dimostrò come il colesterolo fosse responsabile delle malattie cardiovascolari. – ha spiegato **Viozzi**. – Ci si accorse che a Brisighella la mortalità a causa di quelle malattie era in crescita e superava la media nazionale, quindi lo studio diventò anche "interventista": partì una vera e propria campagna preventiva che coinvolse la popolazione (3.000-3.500 persone), volontari, medici, insegnanti, dietisti che erano a disposizione dei brisighellesi gratuitamente tre giorni alla settimana, senza mai nominare la parola "dieta". Nel frattempo, però, gli alunni delle elementari imparavano i consigli della Dieta Mediterranea e facevano osservare ai genitori che era meglio usare l'olio al posto del burro. Dopo circa quattro anni i risultati furono confortanti: verso la fine dell'86 il 6,1 per mille dei brisighellesi moriva ogni anno di quella patologia, nel '90 la percentuale era scesa a 4,5 per mille.»

Un olio salutare, quindi, ma senza dimenticare il gusto.

«Se si riesce a far sovrapporre gli aspetti edonistici, di piacere a quelli della salute significa che si è fatto un buon lavoro. – ha detto **Tullia Gallina Toschi** del dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari dell'Università di Bologna. – A suo tempo chi ha imboccato questa strada ha osato – ha proseguito riferendosi alle scelte antesignane della Cab che collabora da anni con l'Università. – Qualità significa anche conservare nel tempo le caratteristiche qualitative dell'olio. I risultati del gruppo di ricerca che coordina hanno dimostrato come gli oli conservati in bottiglie di vetro verniciato bianco presentino un'ottima shelf-life: dopo 12 mesi in condizioni di stress avevano preservato meglio i polifenoli (gli antiossidanti) dalla degradazione. Sulla base di questi risultati la Cooperativa ha deciso di riportare il claim salutistico in etichetta»



La dott.ssa Tullia Gallina Toschi durante il suo intervento (Foto © Daniela Utili).

Il convegno ha dato spazio anche alle sfide del futuro, come i cambiamenti climatici. Della necessità di aumentare la produzione attraverso **nuovi modelli di olivicoltura** ha parlato ampiamente **Andrea Celli**, tecnico olivicolo di Consorzi Agrari d'Italia che ha illustrato le varietà più idonee a realizzare impianti intensivi di olivo a parete e quelle resistenti alle fitopatie in genere e alla Xylella.

Agnese Taticchi del dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'Università di Perugia ha parlato di industrie innovative per migliorare la qualità e la sostenibilità dell'extravergine che, ad esempio, introducono in frantoio strumenti per raffreddare le olive così da proteggerle dai rischi di ossidazione legati anche all'innalzamento delle temperature che si verifica di anno in anno.

«Ho sempre sostenuto che Brisighella è una realtà olivicola piccola, ma pioniera. – ha concluso il presidente dell'Accademia Nazionale dell'Olio e dell'Olivo, **Riccardo Gucci**. – Ciò dimostra come un'idea intelligente di 50 anni fa è diventata vincente per aver saputo valorizzare un prodotto creando anche reddito. I brisighellesi hanno uno spirito da esploratori per le strade non battute e saranno ancora tra i primi a sperimentare.»



Riccardo Gucci, presidente dell'Accademia nazionale dell'Olio e Dell'Olio

Alla fine un consiglio: attenzione a **non rischiare di snaturare l'identità di questi oli** che qui, a Brisighella, è ben definita con l'utilizzo di varietà nuove e adatte a impianti intensivi che nulla hanno a che fare con la biodiversità di questo territorio.

Data di creazione

08/04/2025

Autore

daniela-utili