

Volpe: business tra passione, storia e "italian heritage"

Casa Sana: olio Dop prodotto in Puglia dagli ulivi dell'antica via Appia

ROSANNA BONURA

Si dice che spesso la passione sia la chiave del successo. E Luciano Volpe lo sa bene; in qualità di Socio alla direzione di *SLV International*, lo spirito imprenditoriale che è in lui non ha avuto alcuna titubanza davanti alla decisione di creare un suo marchio di olio extra vergine d'oliva. Inizialmente un hobby, una semplice curiosità dalla quale Luciano si è presto fatto affascinare. «Era una sorta di progetto esplorativo. Ho iniziato con ricerche, solo per interesse personale, e ho scoperto che molteplici fattori possono dare origine alle differenze tra gli oli» ha spiegato. E così, la curiosità è diventata una passione nella quale si è buttato a capofitto, tanto che dopo cinque anni è nata *CasaSana DOP Extra Virgin Olive Oil*, il cui nome evoca proprio la qualità del prodotto, olio d'oliva DOP (denominazione d'origine protetta). «È certamente uno dei prodotti più salutari presente in commercio, che viene direttamente dall'albero e non subisce alcun trattamento; si tratta di olio DOP, per questo lo abbiamo definito "sano", per la propria salute» ha aggiunto Luciano.

Naturalmente, proprio per questo progetto che ama definire "passion project" in quanto ispirato principalmente dalla sua passione, Luciano si è recato in

VIVERE TORONTO

Easterweer al Lower Ossington Theatre

Magico e realista allo stesso tempo, un misto tra cabaret e opera cui fanno da sfondo musicale le splendide musiche di John Southworth, riviste e adattate da parte di Andrew Downing. Questo è Easterween, lo spettacolo che tratta la storia di una mitologica caccia all'uovo, durante un inverno senza tempo. Cd e LP potranno anche essere acquistati al concerto. 4-5 aprile 2012, Main Theatre, Lower Ossington Theatre.

Forever Plaid

Lo spettacolo è una versione goffa e divertente che racconta la storia di quattro giovani ragazzi, tutti cantanti, morti in seguito a un incidente automobilistico, mentre si recavano nel luogo dove si sarebbe svolto il loro primo concerto. Come per miracolo, i quattro protagonisti tornano in vita per realizzare il loro sogno, dando luogo al concerto mai avvenuto. 1 3-29 aprile 2012, Lower Ossington Theatre.

Italia, dove ha anche studiato e lavorato.

Qui, dopo aver assaggiato l'olio d'oliva di diverse regioni italiane, ha deciso di stabilirsi in Puglia, regione decisamente nota per l'ottima qualità degli oli prodotti e per il gran numero di esperti in questo campo. «Abbiamo provato diversi oli d'oliva, recandoci in più regioni italiane, ma solo in Puglia abbiamo trovato la qualità che cercavamo, una maestria decisamente maggiore che ci ha convinti a stabilire a Bari la sede della nostra società».

L'olio d'oliva che abbiamo prescelto si ottiene da un tipo di oliva chiamato "Coratina", la cui coltivazione avviene a Bari, uno dei centri agricoli più importanti di tutta l'Europa del sud, principalmente grazie all'ampia rete di coltivatori, produttori e artigiani che danno un notevole contributo all'economia della regione. Il marchio *Casa Sana* è una produzione di Villa Cappelli (www.villacappelli.com). Per la produzione di olio DOP si utilizzano inoltre olive di alta qualità, raccolte esclusivamente all'interno di uliveti circostanti

A destra :
Luciano Volpe,
docente universitario,
imprenditore,
creatore di un proprio marchio di olio extra vergine di oliva "Casa Sana" (in alto a destra)



la Villa, nei quali crescono alberi bassi, in modo da evitare eventuali ammaccature in caso di caduta delle olive, che vengono rigorosamente raccolte a mano e sistemate all'interno di ceste.

Si tratta di un procedimento che non utilizza macchinari, né tanto meno alte temperature; al contrario, l'estrazione dell'olio avviene attraverso torni in pietra, cui segue la colatura all'interno di barattoli di diverse dimensioni. Un metodo che Luciano stesso definisce "all'antica", ma che rappresenta la lavorazione più autentica che si possa pensare per l'olio d'oliva. «Il metodo di produzione - ha lui stesso affermato - non si discosta da quello di 2000-3000 anni fa, quindi la coltivazione avviene nel modo più naturale possibile». E il buon risultato si vede e si "assapora".

Tra i clienti di *Casa Sana* d si annoverano i migliori chef di Toronto, le scuole di cucina, ristoratori e diplomatici stranieri. A seconda del raccolto, *Casa*

Sana arriva a produrre fino a circa 35000 litri di olio d'oliva all'anno.

Sicuramente, l'esclusività nasce anche dalla storia che caratterizza i luoghi in cui avviene la produzione di questo olio, altro elemento che interessa e appassiona Luciano: la storia romana. Infatti, gli uliveti utilizzati si trovano sul percorso della celebre Via Appia, costruita dai romani 2000 anni fa, per trasportare i soldati da Bari a Roma. Una via che tra l'altro, attraversando l'intera penisola italiana, è presto divenuta una importante rotta commerciale. «La strada ha una larghezza di 30 metri e l'olio si ottiene a partire da ulivi che crescono proprio in cima alla Via Appia, nell'unico tratto di strada (2-3 km) che non è mai stato asfaltato, tanto che, se lo si attraversa si trova solo ghiaia e melma. Solo la scorsa estate sono stati effettuati degli scavi, che hanno riportato alla luce una strada greca. Il fatto che proprio



qui crescano gli uliveti, proprio in quella che era la principale via della mobilità militare, fa sì che le mie passioni si combinino in modo perfetto con questo lavoro» ha spiegato Luciano.

Se si vuole davvero conoscere l'olio extra vergine d'oliva, vi sono molteplici fattori da valutare, un po' come quelli coinvolti nella scelta di un vino. Ciò che fa di un olio, un olio di buona qualità, è il terreno in cui crescono gli ulivi, il momento in cui avviene la raccolta delle olive, il modo in cui essa si effettua. «La prima cosa da fare quando si acquista un olio di oliva è sentirne l'odore, perché se non sa di olive, allora c'è un'alta percentuale di probabilità che non si tratti di olio extra vergine di oliva al 100%, ma che magari sia un mix di altro» ha puntualizzato Luciano.

Con un marchio autentico e un olio d'oliva di qualità superiore, *Casa Sana* vuole interpretare al meglio la ricchezza del prodotto paragonabile a quella della storia e che caratterizza gli uliveti dei quali si serve. Ecco un altro esempio dove la passione incontra il successo.

Per ulteriori informazioni su *CasaSana*: info@casasana.ca o al numero 416 460 5587

Per procedere all'acquisto fuori Toronto e in qualunque altra città canadese o negli Stati Uniti, visitare il link seguente: <http://www.oliveoilemporium.com/onlineStore/ProductList/>