



CANTONE

15.12.2021 - 06:00 | LETTO 1'991

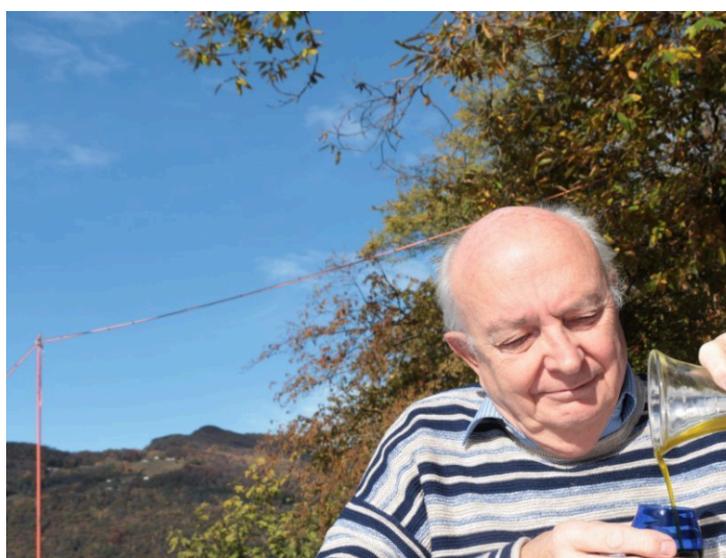
# Mario e il suo amore per l'olio d'oliva

**Mario Piazzini è uno dei pochi assaggiatori - e non sommelier - d'olio d'oliva ticinesi.**

**Un'attività che tuttavia è solamente una passione: «Nonostante naso e gusto non possano essere sostituiti da una macchina, sarebbe illusorio vivere di questo».**



di Giorgio Doninelli  
Giornalista



LUGANO - «È un grande piacere, paragonabile alla degustazione del vino. Si possono percepire tutte le sfumature dei sapori e condividere le esperienze». Mario Piazzini è uno dei pochi assaggiatori d'olio d'oliva ticinesi. Assaggiatore sì, ma non sommelier, come precisa lui stesso: «Ufficialmente sono un assaggiatore, perché un sommelier si occupa anche dell'abbinamento con il cibo, mentre io mi occupo unicamente di valutare la qualità dell'olio».

La sua storia che nasce da lontano e da un mondo che con l'olio (perlomeno quello d'oliva) non ha nulla a che fare: «Ero un ingegnere elettrotecnico, ma arrivato a 49 anni ho deciso di cambiare professione. Avendo delle conoscenze nel mondo dell'ulivo, nel 2000-2001 ho potuto aprire un piccolo commercio di olio d'oliva». Da cosa nasce cosa e così Mario Piazzini inizia a interessarsi e a farsi un nome nel (piccolo) ramo degli assaggi.

In Ticino infatti gli esperti di olio si contano sulle dita di una mano, due al massimo. «Si possono seguire dei corsi, ma evidentemente alle nostre latitudini non rappresenta una professione. Sarebbe illusorio pensare di poter vivere di questo», conferma Mario Piazzini. Lo si fa per passione, insomma. Tuttavia per valutare e apprezzare il nettare che si estrae dalle olive, l'uomo resta una figura chiave, che una macchina non può sostituire: «I nostri sensi sono certamente più validi di alcuni strumenti di misura per determinare gli elementi tipici dell'olio d'oliva: il fruttato, l'amaro, il piccante. Parametri estremamente importanti per poter classificare un olio», conclude.

