

IL SUPER BREVETTO NATO A CELLE

«La mia rivoluzione dell'olio»

De Martini ha inventato la centrifuga, ora usata in tutto il mondo, che alza la qualità

CELLE. «Per me è motivo di grandissima soddisfazione essere riuscito a realizzare, in una piccola località della Riviera, un prodotto che è stato acquistato da una multinazionale. Solitamente macchinari del genere vengono realizzati da pool di tecnici. Io l'ho creato solo con due collaboratori». Mario De Martini è un gentleman d'altri tempi. Si reca in paese con la sua Panda 4x4 color blu elettrico solo per comprare il giornale o, al mattino presto d'estate, per farsi un tuffo in mare. Ma la sua vita si svolge quasi esclusivamente nella "Torre" di Cassisi, la fortezza saracena sulle alture di Celle in cui vive con la moglie Carla e con Biscotto, il vivace bassotto che da qualche anno ha sostituito il defunto Otto. Qui legge, cura il terreno, costruisce modellini di imbarcazioni (la sua grande passione) in un apposito laboratorio e, a volte di sera, insieme ai quattro figli maschi si diletta a preparare fantastiche pizze.

Questo il microcosmo dell'ingegner De Martini, 84 anni, la cui invenzione è in grande movimento in questo periodo dell'anno. Autunno, tempo di raccolta delle olive, tempo di frantoi e di macchine in azione. Ben pochi a Celle sanno che a inventare l'impianto continuo per la produzione dell'olio è stato lui una quarantina d'anni fa. «Eravamo agenti dell'azienda svedese Alfa Laval, specializzata nella costruzione di centrifughe - racconta - Il primo a prendere i contatti con l'azienda svedese era stato mio padre Augusto, che aveva avuto la brillante intuizione di utilizzare le centrifughe dell'Alfa Laval, nate per scremare il latte, sulle navi per depurare l'olio dalla nafta».

«Nella nostra ditta c'era un settore che riguardava l'olio d'oliva (il mosto veniva separato in olio, acqua e impurità con normali centrifughe verticali) - continua - Per vendere queste centrifughe mi recavo spesso nei frantoi. Osservando il sistema antiquato di produzione a pressa, mi è venuta l'idea di costruire una nuova macchina. Nel vecchio sistema le olive, dopo la frangitura venivano messe sui fiscali di corda e, quindi, nella pressa. Ma nei fiscali restavano sempre dei residui che, irrancidendo, davano all'olio un sapore cattivo. Con l'impianto in acciaio inossidabile che abbiamo realizzato nelle officine di Celle ciò non avviene più. Idee, ricerca, sperimentazione, capacità di realizzazione sono stati i passaggi che ci hanno portato all'impianto continuo per la produzione dell'olio. Uso il plurale perché alla macchina ho lavorato insieme a Vincenzo De Simone e a Enzo Cavalli, oggi diventato uno specialista del vetro. Cuore dell'impianto è una centrifuga alimentata in continuo da una pompa che spinge la pasta d'oliva macinata diluita con dell'acqua. Il procedimento si conclude con la separazione di sansa, olio e acqua di vegetazione».

Mario De Martini distende il suo progetto sul lungo tavolo di legno della sala per spiegare con parole semplici il disegno di difficile comprensione per i non addetti ai mestieri, mentre la moglie Carla (che gli ha dato un validissimo supporto morale ai tempi della sperimentazione nella vecchia casa di famiglia) gli si avvicina teneramente, dopo aver controllato che in forno non si bruci il pollo. «Ho montato il piccolo impianto pilota che avevo realizzato, in parallelo a quello tradizionale,



Mario De Martini insieme alla moglie Carla mentre racconta com'è nato il progetto della sua invenzione

nell'oleificio Tortello di Chiusanico, in provincia di Imperia - spiega - Col grande sostegno (anche gastronomico) del titolare, lo abbiamo sperimentato per tre campagne olearie, durante le quali sono stati fatti dei piccoli aggiustamenti, ma fin dall'inizio era chiaro che, grazie all'impianto, si riuscivano ad ottenere una maggior resa di olio e una qualità migliore. Un giorno il proprietario dell'oleificio, Onorato Tortello, mi ha detto: "Ingegneré, ghe semmu". A quel punto ho telefonato alla sede italiana della Alfa Laval e ho presentato il mio impianto. Nonostante lo scetticismo iniziale, hanno mandato prima un tecnico da Milano, poi sono arrivate le teste d'uovo svedesi che, dopo aver analizzato la macchina, mi hanno chiesto se ero disposto a vendere il brevetto. Gliel'ho ceduto. Una volta scaduto, una valanga di costruttori di macchine olearie l'ha copiato. Ormai è diffuso in tutto il mondo e trova anche altre applicazioni (per separare diversi prodotti). Ma a me resta la soddisfazione di averlo creato, di aver svolto un'attività di frontiera in un periodo d'oro».

Se l'impianto continuo per la produzione dell'olio è stato la sua più brillante intuizione, i suoi modellini di motori o di navi occupano spesso posizioni d'onore in mostre o musei. Fra gli ultimi esposti c'è il blocco di piccoli modelli di motore a vapore e a turbina che è stato uno degli oggetti più ammirati nella recente mostra di attrezzature navali al Nautico di Savona. Ma c'è anche il sommergibile di legno che riproduce quello vero realizzato da David Bushnell durante la Guerra d'indipendenza americana e che è stato esposto all'Acquario di Genova.

STEFANIA MORDEGLIA
mordeglia@ilsecoloxix.it



L'impianto continuo per la produzione dell'olio utilizzato al frantoio di Celle

>> IL PROFILO

UNA STORICA FAMIGLIA DI INGEGNERI PIONIERI NELLA PROGETTAZIONE

... INGEGNERE meccanico lui, ingegnere navale il padre Augusto. Ingegneri due dei quattro figli maschi (Augusto, Luigi, Giacomo e Giovanni). La famiglia di Mario De Martini è originaria di Santa Margherita da parte paterna e italo-argentina da parte della mamma. Mamma Adelita era infatti figlia di un ligure e di un'argentina. Ma da oltre 40 anni Mario De Martini vive a Celle con la moglie Carla (finché i figli andavano a scuola solo nel fine settimana, da almeno vent'anni

in pianta stabile). L'ingegner Mario ama ricordare alcuni successi nella carriera del padre Augusto: «Era stato capo del reparto di artiglieria all'Ansaldo durante la I Guerra mondiale. I Perrone l'hanno mandato in America per acquisire la tecnologia ed acquistare macchinari più moderni per la fabbricazione dei cannoni. Nel momento in cui in Italia servivano cannoni l'Ansaldo li aveva già. Ciò ha contribuito al successo di Vittorio Veneto».

STAGIONE OLIVICOLA

ANNATA RECORD SOLO A IMPERIA

GIORGIO BRACCO

IMPERIA. Una stagione olivicola anomala e da record in tutto l'Imperiese, non soltanto per la grande raccolta (stimata in +20%), ma anche per i tempi, in chiaro anticipo rispetto al passato. Scontenti, invece, gli olivicoltori del Savonese che, nonostante le attese della vigilia, non hanno potuto far conto su raccolti abbondanti.

In provincia di Imperia, dunque, grazie al buon equilibrio tra la temperatura e l'umidità della scorsa estate, abbinato all'assenza della "terribile" mosca olearia e al caldo autunnale, ha finito per creare una sorta di ideale cornice a un prodotto olivicolo che fa davvero ben sperare i produttori (e i consumatori) rivieraschi. A dire il vero, anche se quest'anno la raccolta sembra essere stata ancora più imponente e di gran qualità, già nel 2008 gli alberi erano carichi di frutti.

L'anomalia, semmai, sta nel fatto che ben difficilmente stagioni così prolifiche si ripetono una dopo l'altra. Olivicoltori e frantoiani sono sicuri: l'anticipo della frangitura è di almeno tre settimane.

La stagione scorsa, tanto per avere un raffronto, si iniziò a metà novembre. Olive belle e... sane. Grazie, in quest'ultima caso, alle piogge di primavera, mai troppo abbondanti e comunque cadute nel momento ideale per la maturazione dei frutti stessi.

Il caldo estivo, insieme alle basse temperature della notte, hanno fatto da argine al temutissimo attacco della mosca. Per quanto riguarda la qualità del nettare, anche se è sempre difficile sbilanciarsi in anticipo, ci sono tutti i presupposti perché sia a livelli tra il molto buono e l'ottimo.

E questo, va sottolineato, sia per l'extravergine dell'entroterra, anche quello più alto, sia per quello vicino o nei pressi del mare. Sulla costa, tra l'altro, la raccolta e poi la frangitura sono stati ancora più anticipate rispetto al resto del territorio. E il prezzo? Tutti i produttori, o quasi, sono concordi nel sostenere che non dovrebbe scostarsi da quello del 2008 e degli anni precedenti. L'attesa, per soddisfare quest'ultimo interrogativo (e anche quello sulla qualità), non durerà molto. Dal 27 al 29 novembre, a Imperia, andrà in scena una super edizione di OlioOliwa, tradizionale kermesse dedicata all'extravergine nuovo e ai prodotti tipici dell'enogastronomia rivierasca.

ALASSIO

Festa di Halloween commercianti polemici

COMMERCianti del budello allassino di via Torino in polemica per le condizioni in cui si sono ritrovati la strada ieri mattina dopo la festa di Halloween. Un forte odore di uovo ha riempito l'aria e rivelato la battaglia svoltasi tra giovani a colpi di uovo e farina. Controlli dei vigili urbani anche a Cairo per i tanti petardi sparati. Ma nessun problema.

ALASSIO

Stamattina i funerali del prof Zancanaro

SI SVOLGERÀ questa mattina alle 10 nella chiesa di San Vincenzo Ferreri di Alassio, il funerale di Modesto Zancanaro, 73 anni, notissimo insegnante di matematica, scienze e fisica alle scuole medie, all'istituto Bartolini e al Don Bosco. L'uomo lascia i figli Sabrina e Andrea, oltre alla moglie Paola Tremori, responsabile della Croce Rossa e fondatrice dell'associazione "Amici padre Hermann"

SAVONA

Ciclista tamponata in lungomare Matteotti

UNA ciclista di Spotorno, G. M., 45 anni, è rimasta ferita ieri mattina in lungomare Matteotti. La donna era in sella alla sua bici quando è stata tamponata da un veicolo all'interno della galleria Campanella. Soccorso dai militi della Croce Oro, la donna è stata trasferita al San Paolo per problemi ad una spalla e a una gamba.

L'APPELLO

Emergenza gatti in collina

SULLA collina che domina lo svincolo autostradale di Savona, e precisamente nelle vie Bresciana e Quintana, c'è da settimane un'emergenza gatti: in zona esistono alcuni gattili curati da volontarie che a loro spese provvedono al mantenimento di una quarantina circa di felini. Ultimamente la situazione relativa alla natalità ha avuto un'impennata notevole, sono nati una dozzina di cuccioli che vagano incontrollati sulle strade del quartiere rischiando di essere travolti dai mezzi che transitano. Nessuno ha provveduto ad effettuare la sterilizzazione delle gatte della zona in oggetto e le conseguenze sono sotto gli occhi di tutti. Inoltre le volontarie che mantengono i felini sono in grosse difficoltà a proseguire le somministrazioni di cibo e di medicine ai gatti, quindi a breve la situazione si farà più difficile. Nessuno degli Enti preposti alla risoluzione delle problematiche in oggetto ha dato segni di vita, nonostante ripetute sollecitazioni. Chiunque avesse intenzione di dare un suo piccolo contributo in alimenti, medicine o risorse umane ed economiche può telefonare ad Andrea Delfino (tel. 347-7801155).

CORONATO IL SOGNO DELL'IMPRENDITORE CLAUDIO BETTI

Emilia, il celebre yacht dell'Avvocato, ha gettato l'ancora nel porto di Alassio

Dalla Costa Azzurra alla città del muretto, la storica barca - con un equipaggio tutto di amici - ha già vinto la regata di Portofino

ALASSIO. La tenacia, l'amore per il mare e lo spirito goliardico che lega, da tempo, un gruppo di imprenditori allassini e ingauni, hanno dato vita, a febbraio di quest'anno, a un sogno in mezzo al mare chiamato Emilia. È questo il nome dello splendido yacht varato nel 1930 grazie al senatore Giovanni Agnelli che lo regalò al genero Carlo Nasi.

Da allora il tempo è trascorso inesorabile ma Emilia, come avrebbe fatto una vera signora d'altri tempi, ha mantenuto intatto il suo fascino, nonostante le fatiche patite tra le acque nel

tener testa alla barca La Spina, del marchese Spinola, che cercava di mantenere alto l'onore del Paese nelle regate contro il resto dell'Europa.

Con il tempo Emilia ha cambiato proprietario ed è passata all'armatore torinese Marco Gastaldi, il quale conoscendo la passione per il mare dell'imprenditore allassino Claudio Betti, gli ha affidato il suo gioiello.

Betti, che oltretutto è anche vice presidente del Circolo Nautico di Alassio, grazie all'aiuto del consiglio direttivo e al supporto della Marina Spa e del Comune di Alassio, ha perorato la causa provvedendo al trasferimento di Emilia dalla vicina Costa Azzurra ad Alassio.

«È solo da un anno che ci siamo buttati in questa avventura - spiega Claudio Betti - ma abbiamo ritenuto necessario e doveroso affiancare il nome di

Alassio al prestigio di una così importante imbarcazione, sicuri che ciò potesse essere un veicolo valido per far conoscere Alassio ben oltre i confini della provincia e della regione. Ho reclutato l'equipaggio adatto tra i miei amici, coinvolgendo vari amici di Alassio e di Albenga uniti dalla stessa passione e dall'amore per il mare».

Quanti sono i membri dell'equipaggio?

«Diciotto amici. Tutti liguri, in quanto Emilia è nata in Liguria nei cantieri navali Costaguta nel 1930 ed è stata la seconda Coppa America italiana dopo La Spina del ventinove».

Chi sono i "marinai"?

«Io sono lo skipper, alla tattica Gianni Sommariva e Alessandro Zampori, alle manovre il presidente del Cnam di Alassio, Rinaldo Agostini Ra-

vaglia, Bruno Broccanello, Matteo Lapaglia, alla prua Ernesto Dotti, Gabriele Banchio, Lorenzo Bruno all'uomo del tangone Pierpaolo Pasqualini, jolly equipaggio e pr Federica Betti».

Quando è stato l'esordio vostro e di Emilia?

«A maggio, in occasione della Rolex Trophy che si è disputata a Portofino; competizione internazionale riservata ai dodici metri che abbiamo vinto. A seguire la regata a Montecarlo, per la celebrazione del centenario del Tuiga; nell'occasione abbiamo confermato la superiorità della barca, nella Classe Coppa America, precedendo, tra le altre, la gemella La Spina».

I vostri prossimi appuntamenti?

«Sicuramente andremo a Imperia, il prossimo mese di settembre, in occa-

sione delle Vele d'Epoca. Per il momento Emilia, come ogni signora che si rispetti, sta facendo il suo restyling per essere in forma e competitiva all'apertura della prossima stagione».

In che modo vi allenate, essendo tutti impegnati con il lavoro?

«Con spirito di gruppo, tante risate e ottimo champagne. A parte gli scherzi in occasione delle regate usciamo a mare per fare allenamento, in periodi diciamo morti regattiamo su altre classi. Fondamentalmente è un motivo per ritrovarsi, stare insieme e godere dei magici momenti che solo l'amicizia è in grado di regalare».

Avete qualche progetto futuro?

«Portare il nome di Alassio all'interno di un circuito internazionale».

BEATRICE BARATTO



Emilia è nata nel 1930