



**GRUPPO ENTOMOLOGICO  
NATURALISTICO  
MELDOLESE**

*Sede Sociale: Piazza F.Orsini, 12-47014 - Meldola (FC)*

# **il germoglio**

*germoglio*

*Fotocopiato in proprio-numero unico*

*Organo Ufficiale G.E.N.M.*



**Notiziario di Informazione Naturalistica**

## **L'ORO LIQUIDO DEI BERBERI**

*di Ida Colucci*

Tutto è cominciato con il miraggio delle capre che brucano sugli alberi.

Siamo nel Sahara occidentale marocchino, nel Souss tra Agadir ed Essauria, in vista di terre tutt'altro che desertiche per la presenza di splendidi alberi con folta chioma.

Accertata la concretezza del paesaggio, capisco di trovarmi al cospetto della specie di argan



(argania spinosa) apparsi 80 milioni di anni fa, ma oggi presenti solo in questa zona ed alti fino a 10 m. che ben sopportano il peso delle capre arrampicatrici fin sopra i rami più teneri.

Descritti per la prima volta dal medico arabo Ibn Al Baytar nel 1219, vivono in terreni aridi con temperature fino a 50°.per 150-200 anni; impossibile guardare le radici poichè si spingono fino ad una profondità di m.30 in cerca di acqua e ciò è di notevole valore poiché contrasta la desertificazione e l'erosione del terreno, ma la parte più interessante è



rappresentata dai frutti simili alle olive con un seme 16 volte più duro di una noce.

E' piacevole vedere i dromedari masticare le foglie e la gustosa polpa dei frutti, ma molto più suggestivo è osservare le peripezie delle capre sugli alberi e solo a queste è riservato un ruolo importante nella produzione del pregiato e raro olio d'argan chiamato anche "Oro Liquido". Ogni biennio l'albero produce circa 30 Kg. di frutta che le capre spolpano golosamente. Il nocciolo con il suo rivestimento elastico viene intaccato dalla saliva e

sputato o ingoiato e quindi aggredito dai succhi gastrici. Trascorse 24 ore e dopo aver completato tutto il ciclo digestivo, il nocciolo organoletticamente trasformato, sarà espulso con le feci.

Le donne berbere recuperano i semi così modificati per utilizzarli nella produzione casalinga dell'olio d'argan che purtroppo si ossida facilmente dando origine ad un prodotto mediocre.

Chi avrebbe mai pensato di riciclare il residuo di un boccone di capra?...

Ebbene accade anche questo!.....

Per migliorare la qualità ed incentivare la produzione a livello industriale, Zoubida Charrouf, docente di chimica alla Facoltà di Scienze dell'Università Mohammed V di Rabat, nel 1995 elaborò e presentò un progetto alle autorità locali.

Fondò la prima cooperativa a Tamanar: "amal" (= speranza). Seguirono altre due a Tizdi e Mesti.

E' semplice presenziare alle diverse fasi di estrazione dell'olio a patto che si riesca ad individuare l'edificio non avendo il consueto aspetto delle fabbriche.



*Ingresso della Fabbrica*



*Frantumazione dei noccioli*



*Armelline*



*Vecchie macine*



***Pressatura delle armelline***

Per ottenere un prodotto più pregiato è meglio raccogliere i frutti maturi quando cadono dai rami spinosissimi ed impraticabili. Segue l'essiccazione, manualmente, la frantumazione su di una pietra per separare le armelline dal duro guscio. Queste vengono poi torrefatte e passate alla pressa. L'olio ottenuto viene filtrato ed imbottigliato, di colore un po' scuro e dal sapore forte. Se vi si aggiungono delle mandorle tritate e del miele si ottiene l'amlou beldi, una crema che ancora oggi i berberi offrono agli ospiti in segno di benvenuto. Se i noccioli non vengono tostati si ottiene un olio cosmetico ricco di vitamina E, idratante, disinfettante e con un forte potere antiossidante.

Conosciuto e commercializzato già dai Fenici, tale olio è sempre stato usato dai Berberi per l'alimentazione e la cosmesi con poteri doppi rispetto all'olio di oliva.

Quest'olio è molto prezioso e dall'elevato prezzo per la sua lunga e faticosa produzione poiché per farne un litro occorrono circa 30 Kg. di frutti e 16 ore di lavoro. Purtroppo ciò ha attirato venditori e distributori con pochi scrupoli immettendo sui banchi lungo le strade di Essauria ed Agadir olii non garantiti e di scarsa qualità.

***Il Prezioso liquido***



L'industrializzazione ed il commercio dell'olio ha contribuito a minacciare seriamente questa specie unica al mondo che dal 1998 è patrimonio mondiale dell'umanità e la zona è stata dichiarata dall'UNESCO "Riserva della Biosfera".

Il governo marocchino sta cercando di risolvere questa drammatica situazione con programmi di protezione e rimboschimento aiutati dal GTZ (associazione tedesca per la collaborazione tecnica) dal 1995 e dichiarando gli alberi proprietà demaniale anche quando sono in terreni privati.



Tale albero, presente sin dal 1886, lo si può osservare in Italia solo nell'orto botanico di Cagliari.

Il maggiore riconoscimento italiano è stato dato a Zoubida Charrouf, rappresentante dei produttori dell'Olio di Argan, a Torino il 25 ottobre 2008 quando le hanno consegnato il Premio Internazionale Parmigiano-Reggiano nel corso del Salone del Gusto di Slow Food.

### *Esposizione dei prodotti*

Per concludere, le capre non sono le uniche a fornire bacche come materia prima per lavorazioni alimentari, infatti anche i *Paradoxurus hermaphroditus* (zibetti delle palme comuni) provvedono a corrodere e digerire con i succhi gastrici un nocciolo ingerito il quale è poi pronto per una leggera tostatura divenendo il miglior caffè al mondo: il Kopi Luwak, venduto anche a \$50 a tazza.

Ma questa è un'altra storia.....

*Foto di Fulvio Attisani*

**Comunicazioni: La sede sociale G.E.N.M. è in  
piazza Felice Orsini, 12 - 2<sup>^</sup> piano - 47014. Meldola (FC)  
Info. 3387492760**

**Sito web. [www.genm.it](http://www.genm.it) E.mail: [info@genm.it](mailto:info@genm.it) n. 27**