

Venerdì,
14 gennaio
2005

Anno XXXIII N. 11
€ 0,90

Avenire



de gustibus

in tavola

Vent'anni fa c'era solo quello della pubblicità, oggi sono centinaia le aziende che frangono in proprio il raccolto



Olio, sperimentatelo anche nel gelato



DI PAOLO MASSOBRIO

L'olio rappresenta un mondo eccezionale e il fatto che questo prodotto sia finalmente uscito dalla condizione di *commodities* (ma che fatica!) è un punto di valenza per il consumatore. Vent'anni fa l'olio era solo quello della pubbli-

cità, per intenderci, oggi sono centinaia le aziende che invece hanno cominciato a frangere in proprio il raccolto e a imbottigliare. Il segnale che l'olio sta riscuotendo un interesse molto forte è dato anche dalla nascita delle guide. La più autorevole è *L'Extravergine*, la guida ai migliori olii del mondo di qualità accertata, firmata da Marco Orreggia. La quinta edizione viene presentata lunedì a Milano (ore 18,30 - showroom Bulthaup), con 318 olii di eccellenza italiana e 83 di eccellenza mondiale. L'annata olearia 2004, quella appena terminata, registra un buon livello sia quantitativo sia qualitativo. Ma anche qui, la ten-

denza è ancora quella di considerare buona un'annata con tanto raccolto. In ogni caso - secondo Maurizio Pescari, uno dei massimi esperti d'olio che cura la selezione dei 200 migliori olii d'Italia per *Il Glosario* - l'olio del 2004 è superiore a quello della sfortunata annata precedente. Con l'olio c'è addirittura una scuola di pensiero che attraversa la cucina. E sia Maria Gabriella Fogli sia Giovanna Ruo Berchera, esperte di cucina, sanno suggerire ricette di dolci a base di olio anziché di burro e di altri grassi animali. L'olio insaporisce paste, riso (il riso all'inglese), pesce, insalata e recentemente, ad Expo dei Sapori a Milano, l'Associazione Nazionale

Città dell'Olio ha lanciato anche il gelato all'extravergine di oliva. In Sicilia, l'olio viene utilizzato con l'aloe per fare un sapone delicato. L'azienda che lo produce si chiama Cinque Colli ed è di Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, dove risiedono due campioni rinomati a livello mondiale: l'azienda Zottopeera di Giuseppe Rosso e l'azienda Cutrera. Infine, per non sbagliare, scegliete un fruttato leggero della Liguria per le insalate (Azienda Cotta di Vasia), un fruttato medio del centro Italia per le zuppe (Viola di Foligno) e un fruttato della Calabria, per le carni (Olearia San Giorgio di San Giorgio Morgeto).

Esperte di cucina suggeriscono ricette di dolci con questa base invece del burro