

EXTRAVERGINE MARGINALE NELLA RISTORAZIONE, IN ABRUZZO ARRIVA LA CARTA DELL'OLIO

11 Novembre 2022



PESCARA - “Si paga l’acqua, il coperto, ma l’olio nella ristorazione è gratis”. Su questa considerazione provocatoria, lanciata dal ristoratore **Filippo De Sanctis**, che fa riflettere sulla percezione dell’olio extravergine di oliva, si è sviluppato “Adamo ed Evo”, il secondo appuntamento di Farmer Olio, la rassegna di Circle Studio volta alla conoscenza e alla valorizzazione dell’Olio evo.

Dopo il primo incontro che si è svolto al museo Michetti di Francavilla al Mare (Chieti) dal titolo “Natura e territorio”, mercoledì pomeriggio una platea di produttori, ristoratori, titolari di strutture ricettive e giornalisti, al museo delle Genti d’Abruzzo di Pescara, ha partecipato al secondo dei tre incontri organizzati nell’ambito del più ampio progetto di conoscenza e valorizzazione dell’oro verde d’Abruzzo promosso dalla Camera di Commercio di Chieti-Pescara e che vedrà la redazione di una o più carte dell’olio d’Abruzzo da inserire all’interno

dei ristoranti. Con l'obiettivo di diffondere una sempre più consapevole cultura dell'olio, Camera di Commercio, Circle Food Communication, in collaborazione con il Consorzio di Tutela Olio Dop Aprutino Pescarese, quello delle Colline Teatine e il Movimento Turismo Olio Abruzzo, hanno messo in piedi i tre eventi.

L'appuntamento, moderato dalla giornalista enogastronomica **Eleonora Lopes**, ha visto gli interventi del professor **Oreste Tolone**, docente di antropologia all'università d'Annunzio e di De Sanctis ristoratore della Costa dei Trabocchi.

“L'olio nella ristorazione è gratis - ha detto l'imprenditore, titolare di tre ristoranti a San Vito Chietino (Chieti) -. È un problema di etica e di percezione. Il ruolo dell'Evo è ancora troppo marginale. Bisogna farlo crescere. Oltre 800 anni fa esisteva il detto 'commerciante del vino poverino, commerciante dell'olio d'oro'. A distanza di 800 anni qualcosa è cambiato, forse perché si è persa la sacralità dell'olio e va recuperata”.

E proprio la sacralità dell'olio nella storia è stato uno degli oggetti dell'approfondito intervento del professor Tolone che è partito dalle prime attestazioni di piante di olivo, circa 23 mila anni fa, alla sua progressiva diffusione sul territorio e nella cultura, in chiave religiosa e profana. “Tra i primi alberi che sono stati domesticati, c'è l'olivo circa 10.500 anni fa (la vite 9 mila). Ai tempi della fondazione di Roma l'olivo non era diffuso. Sette secoli dopo era dappertutto, ma è solo tra la fine del Medioevo e gli inizi del Rinascimento, che diventa determinante”.

Ad aprire l'evento **Tosca Cherisch**, dirigente del settore promozione della Camera di Commercio Chieti-Pescara. “Non c'è sufficiente consapevolezza attorno all'olio Evo. Da questa considerazione è nato il progetto della Carta dell'Olio. Da quando siamo partiti siamo riusciti a coinvolgere 34 aziende olivicole del territorio, stiamo conducendo un'attività di sensibilizzazione tra i ristoranti affinché adottino la carta dell'olio che verrà redatta. Inoltre verrà avviata una fase di formazione, curata dal Movimento turismo dell'olio, per il personale della ristorazione che avrà il compito di raccontare e proporre nel modo migliore l'olio ai clienti a tavola”.

“Vogliamo ripercorrere quello che è stato fatto per la carta dei vini - ha aggiunto **Piercarmine Tilli**, presidente del Movimento turismo olio Abruzzo -. Dobbiamo creare una sinergia tra il mondo della ristorazione e della produzione. Giochiamo una partita per elevare il percepito dell'olio abruzzese, che è un olio di eccellenza”.

“La tipicità, la qualità e il paesaggio sono aspetti fondamentali che danno una caratterizzazione unica del nostro olio a livello nazionale - ha affermato **Silvano Ferri**,

presidente della Dop Aprutino Pescara - . Bisogna fare un salto di qualità per comunicare bene questo prodotto speciale”.

Il seminario è stato accompagnato da una degustazione, a base di Evo, proposta dallo chef **Guido Brandito**. In apertura un cocktail gin oil (base gin con succo di limone e olio evo); pane biscottato con cicoriotta di campo saltata e olio evo monovarietale Dritta; risotto zucca, zenzero, mantecato con olio Evo e semi di zucca tostati; crumble di pane, con mousse al cioccolato e giro di olio Evo Dritta e Leccino. Il terzo e ultimo evento si terrà a Chieti, nella sede storica della Camera di Commercio, il 16 novembre e sarà incentrato su alimentazione e cucina.

LE FOTO









