



Carta degli oli mon amour. Come nasce la selezione perfetta e perché a tavola non può più mancare

23 Novembre 2023 

FOGGIA – Nel tempo in cui pranzi e cene al ristorante rispettano i canoni della tanto inflazionata “experience” i professionisti devono saper stare al passo, ma con intelligenza. Se la scelta diventa la regola e questo vale già per il giusto vino selezionabile in carta, anche per gli oli non è più possibile fare eccezione. Una carta degli oli, ora una realtà necessaria da portare a tavola pone ai ristoratori una necessaria presa di coscienza. Tra stellati e ristoranti più appetibili al grande pubblico, la selezione del condimento sta diventando essenziale.

Con **Guido Giuliani**, tecnico specializzato su oli alimentari, blend master e controllo qualità nonché parte dell’Associazione Olivicoltori dell’Apo Foggia, abbiamo ragionato sugli elementi necessari per una carta degli oli perfetta e indispensabile.

Una perfetta carta olio deve avere caratteristiche ben precise. Quali?

Di carta dell’olio se ne sente parlare già dagli anni Novanta, ma negli ultimi anni c’è maggiore consapevolezza sull’argomento, anche se la strada da fare è tanta. Abbiamo iniziato a lavorarci su perché non ritenevamo più sufficienti le informazioni date nei ristoranti riguardo l’olio. Ciò che non può mancare è, sicuramente, il nome della cultivar, zona di produzione e trasformazione, quindi i sentori di riferimento e il pairing con il cibo. Sarebbe l’ideale suddividere il tutto per regione, struttura e sentori, in modo che il consumatore riesca ad avere maggiore contezza di ciò che sta mettendo sul suo piatto. Deve passare un messaggio fondamentale, cioè che l’olio non è tutto uguale e ogni ingrediente vuole il suo. In tutta l’Italia ci sono più di 300 cultivar riconosciute ed è necessario saperle comunicare. Per questo il ristoratore deve sapere cosa vende e come comunicare al cliente la scelta fatta, senza mai annoiarlo. Bisogna fare informazione sull’olio spiegando ogni sua peculiarità in grado di arricchire il piatto.

Un olio selezionato per la carta deve avere specifiche caratteristiche. Quali?

Con lo sdoganamento della cucina regionale avvenuta con Gualtiero Marchesi oramai molto tempo fa, anche per gli oli è necessario fare lo stesso. Un prodotto che finisce in carta deve essere 100% extravergine di oliva colto e prodotto in Italia, analizzato e certificato attraverso l’analisi valutativa consultabile se necessario. Queste informazioni, derivanti dalle sedute ufficiali di panel, non sempre sono disponibili in tutti i ristoranti, ma si tratta della carta d’identità del prodotto.



Quali oli non devono mai mancare in una buona carta degli oli?

Partiamo dal presupposto che quest'anno la campagna olearia sta andando davvero molto bene nel Sud Italia e di olio ce n'è molto, di altissima qualità. Puglia, Calabria e Sicilia, insieme, hanno realizzato l'80% della produzione nazionale nel 2023. Cosa non deve mai mancare in carta oli però, è difficile da dire, allora partiamo da una suddivisione di zone. Con la cultivar Leccino che si produce un po' in tutta Italia – con buoni risultati in Toscana e Marche – si porta a tavola un olio mediamente fruttato e che mette sempre tutti d'accordo. Poi c'è l'Itrana o l'oliva di Gaeta, una cultivar perfetta per creare oli dolci con sentori erbacei in grado di arricchire panificazioni e zuppe calde. Scendendo al sud, la Coratina non deve assolutamente mancare per la sua piccantezza e amarezza, tratti fondamentali. Così come non si può prescindere da una selezione di oli insulari come la famosa Nocellara del Belice. Poi, nella valutazione della costruzione della carta oli, bisogna tenere conto di ciò che lo chef vuole raggiungere in termini esaltazione di gusti per ogni piatto.

E se volessimo pugliesizzare la carta?

Oltre all'immane Coratina, puntiamo sulla Peranzana armonica, fruttata e morbida, perfetta per arricchire il pesce. Un posto va dato all'Ogliarola Garganica leggermente fruttata più o meno rispetto alla zona di produzione. Infine il Leccino pugliese con la sua spiccata dolcezza, adatto per chi a questo tipo di sapore non può rinunciare.

La carta degli oli sta riscuotendo grande attenzione e a voler servire “olio buono” sono in tanti. C'è differenza tra una selezione di oli da “stellato” e da ristoranti più easy?

Assolutamente sì. Fino a poco tempo fa si vedevano sui tavoli di vari ristoranti i classici set da condimento con le oliere trasparenti dai colori non proprio invitanti, perché alla fine ciò che contava era condire e basta. Oggi non è più così e fare ancora una distinzione è doveroso. Una carta degli oli da cucina stellata lavora solo e soltanto con oli di prima fascia e 100% italiani. Non esiste olio comunitario, né fuori né in cucina. Lo stesso concetto entra anche nella cultura dei ristoranti più semplici, bistrot ecc. La bottiglia del piccolo frantoio di nicchia diventa protagonista a tavola grazie anche alla giusta informazione che si fa, quindi un olio certificato e controllato non è più utopia nella maggior parte dei casi. È necessario però, lavorare ancora sulla sensibilizzazione legata all'olio come alimento. Se la bottiglia è già bella da vedere, il risultato vero e proprio si vede e si sente al piatto.

Quant'è importante una carta dell'olio in un ristorante e perché c'è bisogno di averne una fatta a modo?

www.virtuquotidiane.it Carta degli oli mon amour. Come nasce la selezione perfetta e perché a tavola non può più mancare



Un ristorante che parla di bontà e altissima qualità delle sue materie prime non può lesinare sull'olio utilizzato in cucina e a tavola. In breve il ristorante deve usare un prodotto "figo" ovunque.

Consapevolezza sulla carta oli: a che punto siamo?

Assieme alle istituzioni e all'Unione Europea bisogna propagare ancor di più l'importanza dell'olio a tavola e incentivare la costruzione di disciplinari senza "vie di fuga". Mi auspico che nel giro di pochi anni si arrivi a maggiore consapevolezza anche attraverso una buona educazione alimentare che ognuno di noi deve avere, perché in fin dei conti siamo ciò che mangiamo.