



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 11:52:37 di mercoledì 20 ottobre 2010 - 16.438 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito per parole chiave ... per codice ...

Saldi IKEA

Extra sconto per i soci IKEA Family 20% su molti prodotti già scontati!
IKEA.com/it/SALDI

Acidità Perossidi K270

Misurali con OxiTester in modo rapido semplice e affidabile
www.OxiTester.it

CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

18/06/2009 16.46.00

L'olio extravergine d'oliva C'è ancora tanto da sapere

di Roberto Vitali

Dopo il corso tenuto da Marco Antonucci sull'olio d'oliva, il Club dei Buongustai di Bergamo ha organizzato una cena per abbinare oli di varie regioni a piatti preparati dagli chef della trattoria Il Battello di Verdello. La varietà delle cultivar per la gioia del palato e degli abbinamenti

La cultura dell'olio deve fare ancora parecchia strada tra i consumatori, tante sono le lacune di conoscenza sulle sue qualità nutrizionali e sulle modalità di utilizzo in cucina, nonché quelle di conservazione. Giusto che il Club dei Buongustai Bergamo, sempre tra i primi a voler approfondire conoscenze enogastronomiche, abbia sentito l'esigenza di frequentare un corso sull'olio d'oliva che si è tenuto nei mesi scorsi a Carobbio degli Angeli (Bg) nei suggestivi ambienti della acetiaia Testa. A chiusura del corso una dimostrazione sul campo, con oli scelti dal docente, l'architetto Marco Antonucci di Lovere, portati alla Trattoria Il Battello di Verdello (titolari Roberto Aglio e Maria Pianzoli) per una cena-degustazione.

La scelta è caduta sull'olio del lago d'Iseo (prodotto a Costa



Volpino e a Riva di Solto), su quello toscano, un terzo campano, infine uno calabrese e uno siciliano. Una gamma varia per far risaltare l'enorme ricchezza degli oli italiani, diversi per cultivar (se ne contano circa 400) e territorio, quindi totalmente diversi per aromi e gusto. «La Spagna è il maggior produttore mondiale di olio – ha detto Marco Antonucci – ma si tratta di una produzione uniforme, poco variata, mentre la nostra può dare sensazioni molto più ricche e varie». Dall'olio del Sebino non

piccante, quasi dolce, a quello calabrese che ha sentori di erba tagliata e carciofo, a quello siciliano dove addirittura si avvertono i sapori delle foglie di pomodoro. Quanto alla conservazione domestica, è stato raccomandato che l'olio d'oliva teme la luce, l'aria e il calore. E per le frittiture? Non serve l'olio extravergine, è uno spreco, basta un olio d'oliva o anche di semi (di arachide, meglio, è stato raccomandato), purché venga usato per friggere una sola volta.

I cuochi della trattoria Il Battello hanno preparato un menù che, preso a sé stante (bruschette toscane, gamberoni lardellati al vapore, antipastini lombardi, tagliatelle alla mediterranea, carosello di mare al vapore con pinzimonio di verdure fresche, arance di Sicilia condite con olio siciliano e gelato agli agrumi), è piaciuto per la professionalità delle singole preparazioni. Perplesità sono nate sulla scelta dei piatti in menù in relazione allo scopo della serata: quello di far risaltare gli aromi dei vari oli sui vari piatti. Cosa che non è sempre avvenuta, per la complessità delle pietanze presentate, i cui ingredienti e sapori erano tali da coprire le specifiche caratteristiche che dovevano essere ricercate nei vari oli (eccezion fatta per il pinzimonio e per il pesce al vapore, ovviamente).

CONDIVIDI



[Club dei buongustai Bergamo](#)

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

[Turnover nel consiglio direttivo del Club Buongustai Bergamo](#)

[Tesori del lago di Sarnico Ultima meta estiva per i Buongustai Champagne Hostomme e formaggi Cena speciale per i Buongustai Bergamo](#)

[I Buongustai di Bergamo "a scuola" per conoscere il salmone affumicato](#)

[Gita a Ferrara e Ravenna per buongustai Tra monumenti e piatti del territorio](#)

[clicca per l'archivio della sezione](#)

