

Cucina shopping



di Simona Cortopassi

VA TUTTO LISCIO COME... L'OLIO!

L'extravergine di oliva è un fiore all'occhiello della produzione italiana. Dal tipo di spremitura alla materia prima, ecco le caratteristiche da considerare quando lo scegliamo per portarlo sulla nostra tavola



CRUDO O IN COTTURA, È VERSATILE E DECISO

Per chi ama un olio versatile, deciso ed equilibrato c'è l'olio extravergine di oliva Sagra 100% italiano: un ottimo alleato in cucina, utile in ogni situazione. Grazie al suo carattere è perfetto a crudo come condimento, ma è ideale anche in cottura perché, con le sue sfumature aromatiche, valorizza il sapore naturale del cibo, aggiungendo gusto alla preparazione. Ideale con piatti corposi, zuppe e arrostiti, l'olio è ottenuto da olive raccolte e molite in Italia, che ne garantiscono l'elevato standard di qualità. **Olio extravergine di oliva Sagra 100% italiano** (1 litro), da 6,99 euro.



IL CONDIMENTO È TUTTO "BIO"

Non tutti i condimenti sono uguali e non è solo una questione di gusti personali. Quando si parla di olio extravergine, poi, i fattori da tenere in considerazione non sono pochi: vanno dalla spremitura alla raccolta della materia prima. Un aspetto, quest'ultimo, su cui il marchio Filippo Berio ha puntato per il nuovo Biologico, l'olio extra vergine prodotto con sole olive da agricoltura "bio", selezionate nel rispetto dell'ambiente. Estratto a freddo, a una temperatura inferiore ai 27 gradi per preservare le caratteristiche nutrizionali del prodotto, la bottiglia sprigiona note di cardo, erba appena falciata e frutta fresca che regalano a ogni piatto un retrogusto leggermente amaro. È ottimo in abbinamento a verdure, minestre, carni e pasta. **Olio Filippo Berio Biologico** (1 litro), da 7,99 euro.

DA FILIERA CERTIFICATA E SOSTENIBILE

Scegliere un olio in base all'acidità significa scoprire come le olive sono state coltivate, raccolte e lavorate. Più questo fattore è basso, maggiore è la freschezza e di conseguenza la qualità. Un olio così è perfetto per l'utilizzo a crudo, ma la sua versatilità lo rende adatto all'utilizzo con i piatti delle tradizioni regionali italiane, a cui conferisce gusto e carattere. Ne è un esempio l'olio extravergine Zucchi 100% italiano, vellutato al palato, dal sapore dolce e armonico con note amare e piccanti che si svelano in un momento successivo, proveniente esclusivamente da agricoltura biologica, nel rispetto dell'ambiente. Con il suo profilo aromatico, è ideale negli impasti di panificazione, nella preparazione di dessert e salse a base di cioccolato e per valorizzare piatti a base di pesci. **Oleificio Zucchi Evo 100% italiano** (1 litro), da 9,50 euro.



DAL GARDA UNA BOTTIGLIA DOP DELICATA ED ELEGANTE

L'olio extravergine di oliva è il condimento per eccellenza della dieta mediterranea ed è proprio il clima mite a determinarne la qualità. Sebbene lontana dal mare, la zona del Garda è una delle più ricche di coltivazioni autoctone quali Casaliva, Favarola e Grignano, capaci di regalare un prodotto unico nel suo genere per eleganza e delicatezza. Nasce qui, nell'azienda agricola Albino Armani, l'olio extravergine d'oliva Dop Garda, caratterizzato da un bouquet delicatamente fruttato ed erbaceo, che conferisce un gusto armonico e raffinato. Perfetto in abbinamento a piatti di media intensità gusto-olfattiva come antipasti a base di crostacei, insalate, risotti con molluschi, secondi a base di carne grigliata o in umido e formaggi caprini. **Olio extravergine Albino Armani**, prezzo da rivenditore.



UN'ECCellenza DEL CILENTO

Nel caso dell'olio extravergine, l'indicazione di origine in etichetta è obbligatoria. Se si tratta di prodotti Dop è doveroso inserire anche la zona nella quale le olive sono state raccolte e in cui si trova il frantoio dove è stato estratto l'olio. Il Cilento Dop, per esempio, si ottiene dalla prematura di olive di tipo Pisciotana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino e, in misura inferiore al 15%, altre varietà locali. Qui nasce l'olio extravergine Brado, di alta qualità, prodotto artigianalmente con metodi di lavorazione antichi che conferiscono il tipico aroma tenue e delicato con evidenti sentori di pinolo e retrogusto di nocciola e mandorla. Due le linee prodotte: 100 ulivi (in edizione limitata) e Frantoio in tre formati (da 375 ml, 500 ml e 750 ml). **Olio Brado** (500 ml), da 6,99 euro.

