

€ 4
NOVEMBRE
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

IL QUINTO DI
6
NUMERI DA COLLEZIONARE

NUOVE
TRADIZIONI

**DOLCI AL
CIOCCOLATO**

**+ MAI PROVATA
LA PASTA INTEGRALE
CON I PORCINI?**

SAPORI
D'ITALIA

**FARE
IL PANE
(più buono)
A CASA**

**+ TANTI PIATTI
VEGETALI**

DIRETTORE
PER UN MESE

**NIKO
ROMITO**

FOTOGRAFATO
DA LUCA GUADAGNINO

*+ Le sue ricette
d'autore*

ISSN 1121-1504 00011



9 771121 150004
IN EDICOLA DAL 03.11.20

#LACUCINAITALIANAGOESTOUNESCO



Il giovane favoloso

Tempo di molinatura per le settecento varietà di olive italiane e tempo di olio nuovo, sempre più biologico, etico e all'avanguardia

Si chiama Favolosa ed è simbolo di speranza. È la nuova cultivar – 100% italiana – «inventata» dal Cnr e dall'Università di Perugia con cui nel martoriato Salento, in Puglia, stanno sostituendo parte dei cinque milioni di ulivi secolari distrutti dalla *Xylella fastidiosa*. Vicino a Gallipoli hanno già raccolto le olive degli alberi piantati appena due anni fa e l'olio spremuto ha un buon sapore fruttato medio. Ancora una volta l'Italia dimostra così la sua marcia in più in fatto di biodiversità: 700 varietà autoctone (ognuna con profumi e sapori diversi) contro – solo per avere un confronto – le neanche 100 della Spagna, primo produttore mondiale. Come per la Favolosa, è al femminile il nome delle più generose cultivar. Fa invece storcere il naso l'origine – poco nota – della definizione di olio extravergine. Nel Seicento la rivista *Maison Rustique* attribuì la verginità dell'olio solo alla spremitura di frutti da un olivo curato da contadini (uomini e donne) vergini che non avessero mai violato il letto altrui.

Non sapendo – con un tale parametro – valutare la purezza dell'olio di oggi, accontentiamoci di sapere che le **previsioni per la campagna olearia 2020** indicano un calo produttivo del 36%, calcolando il crollo della raccolta al Sud (addirittura -51% in Puglia) non compensato dalla maggiore produzione al Centro-Nord. La qualità però è generalmente buona perché il gran caldo della stagione estiva ha reso quasi ovunque sterile (e quindi non dannosa) la mosca olearia, il più comune dei parassiti degli ulivi. «L'Umbria», afferma Giulio Scattolini, notissimo oil maker, «è la regina dell'annata perché la qualità è ulteriormente cresciuta grazie ai significativi rinnovamenti generazionali nelle aziende e all'innovazione negli impianti». I prezzi si prevedono più contenuti degli anni precedenti, ma attenzione a quelli davvero troppo bassi, talvolta indice di miscele di prodotti stranieri o sfruttamento dei lavoratori. Attenti pure a non rovinare a casa l'olio buono: per preservarlo e degustarlo al meglio va tenuto in luoghi asciutti, lontano da fonti di calore e al buio. CARLO OTTAVIANO



Una gamma di extravergini innovativi per Filippo Berio che nella Lucchesia possiede un potere agricolo-laboratorio, dove opera in collaborazione col Cnr. Tra le referenze anche il 100% italiano, il biologico e quello a bassa acidità. filippoberio.it



Prodotto in Trentino, a Riva del Garda, il **monovarietale 46° Parallelo** di Agririva è ricavato da sole olive Casaliva, raccolte in leggero anticipo di maturazione, così da ottenere oli con più contenuti in polifenoli, antiossidanti naturali. agririva.it



+ provati per voi

Tra gli extravergini più premiati al mondo il monocultivar, ottenuto da olive **Ghiacciola**, Claterna. Prodotto da Palazzo di Varignana, a Castel San Pietro Terme, tra le colline bolognesi, ha sentori di foglia di pomodoro. palazzodi varignanafood.com



Ideale per **sughi e pasta**, l'extravergine di Olitalia. La linea, studiata in collaborazione con l'associazione *Jeunes Restaurateurs d'Europe* e l'Associazione *Verace Pizza Napoletana*, comprende anche un extravergine ideato per il pesce, la carne, la pizza e le verdure. olitalia.com

L'olio 100% italiano **sostenibile** Zucchi è ottenuto da filiera (prima in Italia) interamente tracciata e certificata. Lo scopo? Rispettare l'ambiente e la biodiversità assicurando il controllo dei consumi di energia e acqua e limitando l'uso di fitofarmaci. zucchi.com



Un olio fruttato, estratto a freddo per conservare meglio sapore e proprietà organolettiche, ma soprattutto 100% italiano e ricavato da **agricoltura biologica**: è la novità di Carapelli, tracciato dalla molinatura delle olive all'imbottigliamento. carapelli.it



Prodotto solo da ulivi secolari, nella piccola frazione di Teccognano, vicino a Cortona, in Toscana, questo extravergine, biologico, matura in **anfore** di terracotta dall'autunno alla primavera, momento dell'imbottigliamento. Ghilardi Selezioni, ghilardi-selezioni.com



Un omaggio a Mario Novaro, primo filosofo taoista italiano, l'extravergine Tao di Guido 1860. Ideato dal nipote Guido Novaro, è un **blend** di due oli **siciliani** da Nocellara e Biancolilla, e di due oli **pugliesi**, da Peranzana e Coratina. guido1860.com

