il Vino

di **LUCA GARDINI** Campione del mondo dei sommelier 2010

NELL'AMARONE DI PIOVESOLE LA POTENZA E LA BEVIBILITÀ

A Verona (domani e domenica) sono i giorni dell'Anteprima Amarone. Per noi è l'occasione per parlare di uno dei vini più prestigiosi delle nostre cantine. Ci proviamo segnalandovi l'Amarone della Valpolicella 2006, classico, di Eleva Piovesole.

Do color rosso profondo e luminoso al naso è spesso con richiami di tabacco, amarene con sfumature di eucalipto e caffè tostato. In bocca esplode tutta la sua potenza, ma è anche di una bella bevibilità che non fa sentire il tasso alcolico e ha un lungo finale con richiami di spezie e mentolo.

AMARONE della VALPOLICELLA, classico 2006: Eleva Piovesole, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR). UVE: Corvina, Corvinone, Rondinella. PREZZO: circa 35 euro

Il voto: 91/100

Rapporto qualità-prezzo: Vantaggioso ****

Si abbina alla grande con: pre con salsa ai frutti rossi e scalogno glassato

Degustare ascoltando: Chopin: «Au claire de lune»

l'Olio

DIESIS EQUILIBRATO SU FARRO E TRIPPA

La cooperativa Torretta (www.oliotorretta.com), dal nome della località nel comune di Battipaglia (SA), produce un elegante olio DOP Colline Salernitane, il DieSis, che ci avvolge con i suoi sentori erbacei, con intriganti note di carciofo e pomodoro, mentre al gusto amaro e piccante, intensi ma non troppo, si fondono in splendido equilibrio con toni mandorlati. Si accompagna ad una zuppa di farro o ad una fumante trippa.

Marino Giorgetti

A Napoli da Grangusto a 7 euro per 0,5 litri

il Tema

FESTIVAL, FIERE, CONCORSI SCOPRITE I SEGRETI DELL'OLIO

Oggi a Milano c'è Olio Officina, a febbraio ExtraLucca, poi Olio Capitale e il Sol Assaggi, corsi, chef, produttori: dove andare per conoscere un tesoro italiano

La stagione dei festival gastronomici è partita con l'olio extravergine di oliva. E' il momento giusto perché la raccolta è finita da poco e profumi, sapore, polifenoli sono al massimo.

A Milano Il primo appuntamento è proprio oggi a Palazzo delle Stelline, con Olio Officina, un progetto di Luigi Caricato, giornalista, scrittore e oleologo, giunto alla terza edizione. Il tema è «L'anima sociale dell'olio». Una manifestazione con vari livelli di «lettura». Ci sono addetti ai lavori che si scambiano idee, gourmet che vanno a sentire gli chef (da Aimo Moroni a Pietro Leeman a Perbellini), curiosi che si dedicano alle scuole di degustazione e agli assaggi guidati, famiglie che portano i bambini per le attività dedicate ai piccoli. «Volevo dare spazio all'olio visto come riscatto sociale - racconta Caricato che ha ideato anche Olio Capitale, fiera specializzata che si tiene a marzo a Trieste -. Ho invitato padre Enzo Bianchi, priore di Bose, San Patrignano, la comunità italiana dell'Istria aiutata dalla Fao a ripiantare gli ulivi». L'olio è un tesoro per l'Italia eppure la conoscenza è ancora modesta. «Il consumatore non si deve fermare all'etichetta - dice Caricato -. Deve assaggiarne diversi, fare confronti. L'olio ha fatto tanta strada sulla via della qualità ma sta arretrando sul piano delle aziende. Non si ripianta, si rinvia la potatura, si tengono ulivi che non sono nè belli nè funzionali. La Spagna ci ha superato. In Salento ad esempio non si può meccanizzare la raccolta perché le proprietà sono interrotte dai muretti a secco. La tradizione è importante. Ma se non è proiettata nel futuro non serve a niente».

A Lucca Fausto Borella ha lanciato in Toscana ExtraLucca, manifestazione alla seconda edizione. Borella, avvocato convertito da Veronelli al culto dell'olio, ha l'ambizione di far diventare Lucca «un centro dell'olio di eccellenza, dove i produttori si incontrano, gli appassionati vengono a fare un weekend per assaggiare le migliori etichette, godere di pillole di cucina, seguire grandi verticali di vino organizzate da Cernilli». Come cuochi ci saranno Alessandro Borghese e Gennaro Esposito, per la musica Roy Paci. Borella, che alla manifestazione premia i 30 oli più buoni d'Italia, ha una serie di regole base per i consumatori. «Tenete l'olio in bottiglie scure, ben tappato e al buio perché si ossida. L'olio per essere buono deve pizzicare. E dev'essere amaro. Gli oli buoni costano? Certo ma fanno anche bene alla salute, vanno nei piatti che diamo ai nostri figli. Quindi una scheda del telefono in meno e una bottiglia di olio buono in più».

A Verona Marino Giorgetti è il responsabile tecnico del Sol (fiera di aprile dedicata all'olio che affianca il Vinitaly) e il capo panel del concorso Sol d'Oro. «Chi viene a Verona troverà il meglio della produzione italiana da provare nelle degustazioni. Io faccio una manifestazione che registra sempre il tutto esaurito. Si chiama "oli stellari". Presento in due ore le etichette che hanno vinto il concorso nelle varie categorie. L'avvenimento è gratis ma bisogna prenotarsi sul sito. Il Sol d'Oro è la Champions degli oli. Io parto dagli ottavi e man mano vanno avanti solo i migliori. I finalisti vengono assaggiati 5 volte!».

mic

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LOMBARDIA
- **Il Roccolo, Dop Garda Bresciano,** Andrea Bertazzi (Polpenazze del Garda, Brescia)

ALTO ADIGE
- **Erbhof Unterganzner** Josephus Mayr (Cardano, Bolzano)

FRIULI
- **Poljane**, Starec (San Dorligo della Valle, Trieste)

VENETO
- **San Giorgio**, Eremo San Giorgio dei Camaldolesi (Bardolino, Verona)

TOSCANA
- **Il Paratino - San Patrignano** (Cecina, Livorno)
- **Antico Colle Fiorito** (Porciano Lamporecchio, Pistoia)

PUGLIA
- **Terre dei Paduli** Laboratorio urbano aperto (S. Cassiano, Lecce)

CALABRIA
- **Nocellara del Belice,** Pasquale Librandi (Vaccarizzo Albanese, Cosenza)

SICILIA
- **Bufalefi Dop Monti Iblei,** Felice Modica (Noto, Siracusa)

Una selezione di oli scelta da Luigi Caricato: uniscono qualità e valore sociale

LA GUIDA

202 degustazioni su «Terred'Olio»

«Terred'Olio» di Fausto Borella recensisce il meglio degli oli italiani: 202 degustazioni, 121 produttori. In libreria dal 10 febbraio a 16 €.

pagina a cura di **PIER BERGONZI** E **DANIELE MICCIONE**

TUTTE LE DATE

OLIO OFFICINA
Oggi e domani a Milano
A Palazzo delle Stelline corsi, show cooking, degustazioni e le vignette di Marini. Ingresso: 15 euro

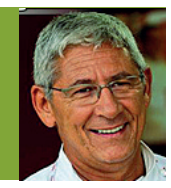
EXTRA LUCCA
15-16 febbraio
A Villa Bottini degustazioni di olio e di prodotti tipici.

OLIO CAPITALE
7-10 marzo a Trieste
Fiera con oltre 200 produttori dall'Italia e dall'estero.

SOL
6-9 aprile a Verona
In concomitanza col Vinitaly, c'è pure il concorso Sol d'Oro

Sostiene lo Chef

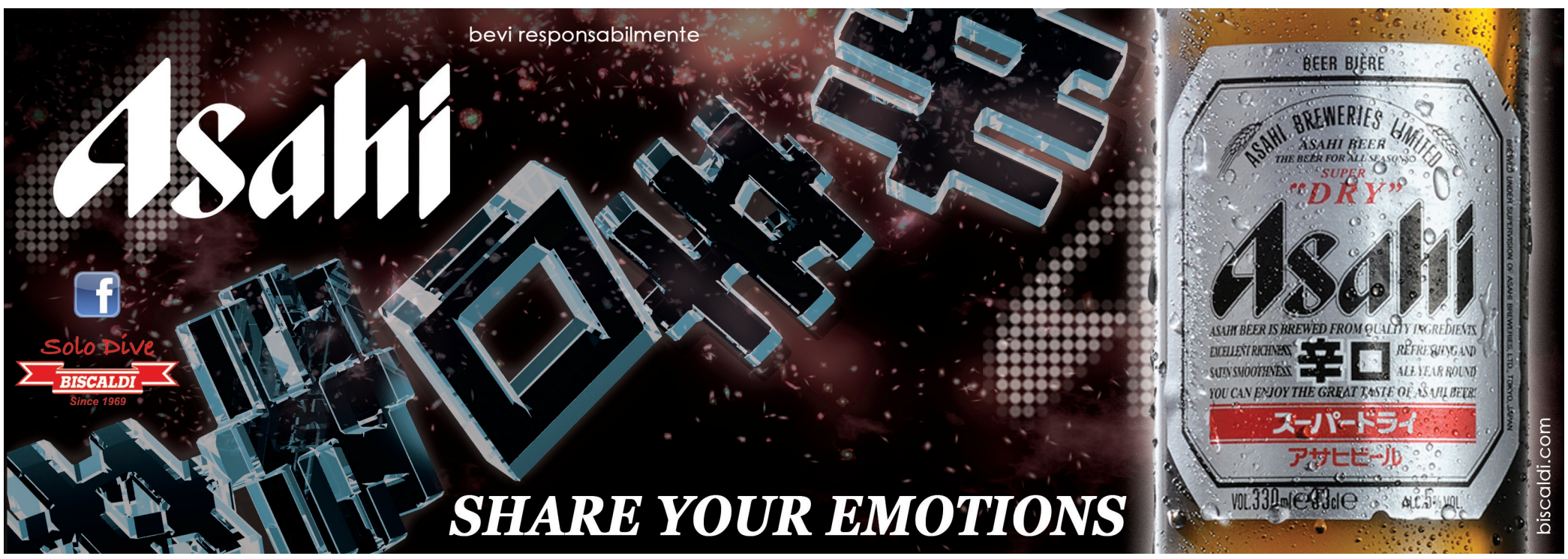
DI **TANO SIMONATO**



NOCELLARA DEL BELICE SA DI MANDORLA DOLCE PERFETTA CON IL PESCE

Tano Simonato, 58 anni, è il pioniere dell'olio di qualità nella ristorazione. Con «Tano passami l'olio», ristorante di Milano con una stella Michelin, ha aperto nel '95 una strada innovativa con i piatti che traggono ispirazione dal carattere degli oli.

Assaggio tutti gli anni circa 400 oli e ne scelgo per il mio ristorante una cinquantina. In Italia ci sono più di 500 varietà di olive, i sapori e le sfumature degli oli sono infinite, ma se devo sceglierne uno dico la Nocellara del Belice. Si tratta di un olio siciliano dalla dolcezza pronunciata, è come mettersi in bocca una mandorla dolce. Superato il primo impatto senti la foglia di pomodoro e il basilico e alla fine questi aromi si trasformano in bocca in un «pizzicare» di mandorla amara e carciofo. La uso, ad esempio, nella pescatrice in crosta di farina al pomodoro, con crema di mozzarella e profumo di basilico. Gli aromi degli ingredienti vengono amplificati dalla Nocellara. A casa provatela sul pesce, ad esempio su una triglia appena scottata accompagnata da due broccoletti. Ma sta bene anche su un arrostino di vitello.

consiglio

L'olio per molti consumatori è ancora un mistero. Quindi vorrei dare ai lettori un semplice schema da seguire. L'ideale è avere in casa tre oli: uno leggero (Liguria o Garda), uno medio, magari siciliano, uno intenso, per esempio un pugliese. Il primo andrà usato sui prodotti più delicati. Una carota per esempio ha solo bisogno di un po' di dolcezza. Quello medio serve per pesce, carni bianche, verdure saporite. L'intenso per le carni rosse. Comprate gli oli dei produttori italiani, che hanno bisogno di una mano, e occhio all'etichetta: controllate la data di scadenza. Un olio è ottimo dalla produzione fino all'estate poi comincia a decadere. Quindi usate oli freschi a crudo e cucinate con quelli dell'anno prima approfittando magari di un prezzo ribassato.