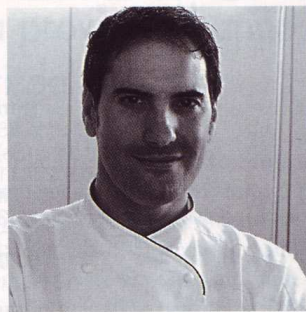


Gli abbinamenti consigliati

Essendo oli dal fruttato di medio-alta intensità, e per lo più contraddistinti da note amare e piccanti nette, seppure in buon equilibrio, gli extravergini "Colline Salernitane" si abbinano sia alle carni, sia ai pesci e alle verdure. Fra le prime, danno il meglio di sé con la carne alla pizzaiola, il coniglio fritto, il capretto o l'agnello

al forno. Valorizzano poi i pesci arrostiti o il baccalà lesso, mentre donano un tocco particolare ai piatti a base di verdure e legumi, in special modo alle zuppe e alle minestre della tradizione campana. In generale, sono anche adatti per i fritti, dai panzarotti alle anmelle, e il loro impiego si può estendere a tutta la vasta gamma delle frittate.

parola di cuoco: quello che fa per me
Pino Navarra - "Rossellinis"



Puglia, in particolare leccino e coratina, poi il toscano, perché è deciso, e il salernitano naturalmente. Uso un buon blend di olive."

Qualche ricordo legato all'olio?

"Da piccolo, con mio padre al frantoio, la densità incredibile di quell'olio, da tagliare letteralmente con il coltello. Si usava a gocce e 20 litri bastavano per un anno. E poi quel colore verde smeraldo, indimenticabile!"

Un piatto speciale con l'olio?

"Direi una maionese di tonno montata all'olio d'oliva, più olio di così..."

La carta degli oli è utile?

"No, a meno che la scelta sia guidata dallo chef che sa fare i giusti abbinamenti. Altrimenti può capitare che un cliente trovi strano il gusto di un piatto solo perché l'ha distrutto con un olio sbagliato: a ognuno il suo mestiere!"

Elisabetta Bodini

Il posto è un sogno sospeso tra cielo e mare a Ravello, nel clou della costa amalfitana. Ma la scenografia non si limita all'eleganza del ristorante e dell'hotel ("Villa Sasso") che lo ospita, la sostanza incontra l'estetica nelle mani del "pluridecorato" chef Pino Navarra.

Se dico olio che cosa mi risponde?

"Che provo affetto... sì, proprio affetto per l'olio! E che sale e olio sono gli ingredienti più preziosi della cucina."

È affezionato a tutti gli oli nello stesso modo?

"Be'... i prediletti sono quelli della mia terra d'origine, la

La Torretta soc. cooperativa
 via Serroni Alto 29
 Battipaglia (Sa)
 tel. 0828672615
 www.oliotorretta.it
 € 6
 (bott. da 500 cc)



Madonna dell'olivo
 via Madonna dell'olivo
 Serre (Sa)
 tel. 0828974950
 www.madonnaolivo.it
 € 10
 (bott. da 500 cc)



Azienda agricola Il Nido
 via Montevetrano 2
 San Cipriano Picentino (Sa)
 tel. 089882343
 www.aziendailnido.com
 € 5
 (bott. da 500 cc)



SCELTI DA NOI

"Diesis" Dop "Colline Salernitane" da olive frantoio, carpellese e rotondella. Giallo dorato dai riflessi verdi, limpido, ha profumi fruttati di media intensità, dai toni floreali e rimandi al pomodoro. Di buona fluidità, è fine ed elegante al gusto, con sentori di banana e mela. Punta di piccante in chiusura, con richiami di carciofo e mandorla.

"Raro" Da olive ravece e rotondella denocciolate. Limpido e di colore giallo dalle sfumature verdi, è un fruttato intenso dalle forti connotazioni erbacee e dai rimandi al pomodoro. Ha corpo, carattere e sapidità, con amaro e piccante netti e persistenti, richiami alla cicoria, al cardo e alla mandorla amara in chiusura.

"Il Nido" Dop "Colline Salernitane" da olive rotondella e frantoio. Giallo dai riflessi verdini, è limpido e ha profumi di media intensità, dalle connotazioni erbacee e di carciofo. Al palato ha buona fluidità e morbidezza, armonia delle note amare e piccanti. Chiude con punta piccante e sentori di mandorla ed erbe officinali.

Il prezzo delle bottiglie si intende franco frantoio

ANCORA...

In California la vetrina dell'extravergine

Il Culinary Institute of America sta per aprire, nella prestigiosa sede di Napa Valley, in California, una oleoteca che prenderà il nome di "Villa Campestri", proprio come l'omonima struttura italiana con sede a Vicchio di Mugello, in provincia di Firenze. In California sarà così tra l'altro possibile degustare e utilizzare gli extravergini selezionati dall'italianissima "Tre-e", associazione che oltre alla sezione californiana si accinge ad aprirne altre in Spagna e Grecia e che si prefigge il compito di individuare, dopo attente verifiche negli oliveti di tutto il mondo, le migliori produzioni. "Saranno coinvolti per l'occasione centinaia di chef," assicura il presidente di "Tre-e", Claudio Peri. Tali chef si avvicenderanno in dimostrazioni gastronomiche coinvolgendo decine di migliaia di persone, abituali visitatori dell'Istituto, nonché gli opinion leader più ascoltati negli Usa. Si prefigura un grande successo per il nostro paese anche perché ogni anno il Culinary Institute viene visitato da 270 mila persone, mentre i corsi e gli eventi sono seguiti da circa duemila chef. Obiettivo di Claudio Peri è, fra gli altri, di convincere le aziende olearie del pianeta a produrre un Super Premium Olive Oil. L.C.