



L'OLIO GIUSTO PER OGNI GUSTO!

I PROFUMI DELLA PRIMAVERA E L'ARRIVO
DELL'ESTATE, PER ESALTARE I PIATTI
CON L'OLIO MIGLIORE

di FAUSTO BORELLA



1. Azienda Agricola Rampini Notaresco Teramo Abruzzo Monocultivar Tortiglione 100% www.vellutodolio.it

Spesso mi sento dire che su un piatto composito ci vuole un olio delicato. Niente di più sbagliato! Prendete delle orecchiette fatte in casa, mettetle i friggitelli e l'amarozza della rucola, inserite la buona acidità lattica della stracciatella e non mettetle per niente sale e pepe. Abbondate di quest'olio abruzzese prodotto dalla varietà più affascinante da vedere d'Italia: il Tortiglione. L'olio di Vittorio Rampini sarà profumato, buonissimo e persistente e sostituirà i soliti condimenti che vanno molto spesso a coprire gli ingredienti di qualità.



Orecchiette con friggitelli rucola e stracciatella

Ricetta a pag. 115

2. Olio Cavazza Manerba del Garda, Brescia. Lombardia. Dop Garda. www.oliocavazza.it

Quando trovo una ricetta così semplice, mi s'illuminano gli occhi; non solo perché l'ha preparata la dolce Monica, ma perché quando gli

ingredienti sono tre e tutti di altissimo pregio, un abbondante filo d'olio fresco con richiami di carciofo e mandorla amara, creato in provincia di Brescia dalla famiglia Cavazza, allora i cinque sensi, e l'"umami" sono appagati.



Mezze maniche con pomodoro pancetta e cipolla

Ricetta a pag. 51

3. Azienda: miaItaly di Monia Caneschi Spello (PG) Umbria Olio: "Il mio io" www.miaITALY.it

Cos'è il genio? Lo chiedeva un film memorabile: "Amici miei" del 1975. Per Monia Caneschi il genio non è altro che mettere tutto il proprio estro nelle confezioni di olio e poi produrlo in maniera eccellente. Allora il 70% di Moraiolo che



c'è in quest'opera d'arte, (la confezione è da Oscar per il packaging), esalterà sia la pasta ripiena di una bufala prodotta il giorno prima, sia gli asparagi freschi di montagna appena raccolti. Il tocco dei gamberi è una vera finezza.



Paccheri ripieni con ricotta di bufala pontina asparagi di bosco e gamberetti rosa di Terracina

Ricetta a pag. 120

4. Pruneti. San Polo in Chianti. (FI) Monocultivar Leccino 100% www.pruneti.it

Alzi la mano chi ha ancora la fortuna di sedersi intorno a un tavolo la domenica con almeno 10 persone? Spero tanti, me lo auguro per voi, perché è una delle sensazioni di calore più autentiche rimaste nel nostro Bel Paese. Lo voglio festeggiare questo giorno con una grande famiglia italiana dell'olio; i fratelli Paolo e Gianni Pruneti, che hanno fatto della loro terra il motivo di vita. Pesto, zucchine e mazzancolle in padella, con



la delicatezza strutturata del loro Leccino renderà questo giorno di festa ancora più gioioso.



Calamarata al pesto di fiori di zucchine e mazzancolle rosolate

Ricetta a pag. 98

5. Frantoio Speranza. Monocultivar San Felice www.frantoiosperanza.com

I biscotti col baffo, quelli a manubrio, buoni, ma un po' "burrosi". E allora la mia solita implorazione è di non usare più il grasso animale, ma per 100 g di burro utilizzate 88 g di olio evo monocultivar San Felice, tipica varietà umbra, creata nel frantoio Speranza di Giano dell'Umbria. Resterete colpiti dalla fragranza e freschezza, e non vi fermerete a un krumiro ma ne mangerete due, poi tre, forse quattro!



Krumiri con crema fredda al tè verde

Ricetta a pag. 188

