Olio buono nella ristorazione si può

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 30 Aprile 2017 10:21



Da una discussione intavolata sull'argomento "pizza" tra la gourmet **Stefania Petrotta** e me, è emersa la condivisione di uno dei problemi della nostra ristorazione: la scarsa attenzione per l'olio extravergine d'oliva, di quello impiegato in cucina e di quello offerto a tavola. Quest'ultimo è quasi sempre di qualità insufficiente, ma almeno è visibile e valutabile da tutti, immaginatevi però cosa può accadere con quello utilizzato tra le spesse mura della cucina! Nelle mie valutazioni di ristoranti e pizzerie, nonostante la qualità dell'olio non possieda un parametro solo ad esso dedicato, comunque vi garantisco, da appassionato della materia quale sono, che esso ha un suo peso e durante ogni mia recensione chiedo, o quanto meno mi informo e scruto più o meno segretamente, per capire la politica del locale in merito, tuttavia quasi sempre rimango deluso. Pertanto, ho voluto dare spazio e risalto sul mio sito web a quest'aspetto della ristorazione con cui mi scontro troppo spesso, anche nei migliori locali ho trovato oli di bassa qualità, messi li tanto per accomodare o peggio, palesemente difettati e avariati, lasciando a **Stefania** l'onere di bacchettare e di far girare sui social la nostra comune indignazione in merito, condivisibile comunque da chiunque lo ritenesse opportuno in bacheche e diari di ristoratori, cuochi, pizzerie e pizzaioli, fategli questo regalo che speriamo smuova qualche coscienza, a buon intenditor...!

OLIO !



Nell'era di **Masterchef** e compagnia bella, che l'ambito enogastronomico vada "di moda" è una certezza. Così come è assodato che, mediamente, tutti ormai siamo in grado di distinguere i locali dove si faccia buona cucina da quelli più scadenti. Oddio, proprio tutti magari no, ma non è questo il contesto per aprire una discussione sul ruolo che abbiano avuto i programmi televisivi di cucina o i siti di recensioni.

Prendiamo dunque per buono che il livello della cultura enogastronomica della popolazione si sia decisamente innalzato. Di fatto però, la maggior parte del popolo "mangereccio", ha ancora dei gap culturali tali da non fargli percepire - e ripeto che parlo della maggioranza, non certo di quella minoranza appassionata che si informa assiduamente – dettagli che poi tanto piccoli non sono. Anzi, nel caso specifico, sono essenziali per la riuscita dell'intero piatto, che sia una pizza, un'insalata, un buon pesce o un piatto di pasta (e perfino un dessert, **Nino Graziano** docet).

Parliamo dell'olio, l'oro verde che tutti abbiamo a casa e che tutti ci aspettiamo di trovare su qualsiasi tavola. Io sono una che è cresciuta a "bukë dhe vaj" che, per coloro che non conoscessero l'arbëreshë, vuol dire semplicemente e meravigliosamente "pane e olio". E quando dico olio date pure per scontato che stia parlando dell'unico che possa appellarsi tale: l'olio extravergine di oliva, il fantomatico olio EVO come ormai si trova indicato in tutte le ricette. Sia che mi sieda nella più bieca osteria, sia che mi trovi in un meraviglioso locale stellato, passando ovviamente per le pizzerie, è la prima cosa che chiedo al cameriere. E non nascondo che, nonostante sia cresciuta ad "olio buono" e sebbene a casa mia parlare del "nostro olio" sia sempre stato come parlare di un preziosissimo tesoro accessibile solo alla famiglia e a pochi intimi amici, per me è una tale droga da non riuscirne a fare a meno anche quando è al palato evidente che si tratti di un olio scarso. Specie se mi trovo di fronte una buona pizza di cui mi sono conservata qualche pezzo di bordo alla fine, proprio per intingerlo in esso.

E così è a voi che mi rivolgo, ristoratori e, soprattutto, pizzaioli. Troppo spesso a fronte di un buon menù o un'ottima pizza, noi clienti "olio-dipendenti" ci troviamo dinnanzi un olio di bassa qualità. Ma davvero oggi non si comprende il valore di questo prodotto? Davvero oggi si deve assistere a questa scena in una terra naturalmente vocata alla sua produzione? Non dimentichiamo, infatti, che la **Sicilia** è la terza regione di produzione di olio d'oliva in una nazione seconda per produzione mondiale (dati Ismea/Unaprol). Le varietà siciliane sono tra le più rinomate e le più versatili. Abbiamo una scelta di oli tale che ci permette di partire da quello dal sapore più delicato per

arrivare a quello più gustoso e forte, riuscendo ad abbinare a qualsiasi piatto l'olio giusto che sappia valorizzarlo al meglio. E non mi venite a dire che si tratta di un problema di costi, perché se solo vi prendeste la briga di girare un pochino la nostra bella terra, scoprireste una tale ricchezza di piccole aziende produttrici con cui sarebbe addirittura pensabile un accordo per la produzione di un "taglio sartoriale" solo vostro! Figuriamoci se non ci si potrebbe accordare sul prezzo della fornitura.

Insomma, amici pizzaioli e ristoratori, è vero che questo è il momento dei programmi televisivi di argomento culinario, ma è anche vero che è l'era di **Slow Food** e dei prodotti a chilometro zero, della riscoperta dei piccoli produttori, delle antiche lavorazioni e del recupero dei grani antichi. Facciamo in modo che anche l'olio abbia il suo posto sulle vostre tavole e che si tratti di un trono.

Stefania Petrotta