

**IL CODICE
DEGLI ABBINAMENTI**
THE PAIRING
RULES

**QUANDO
L'OLIO
INCONTRA
IL CIBO**
WHEN OIL
MEETS FOOD

04

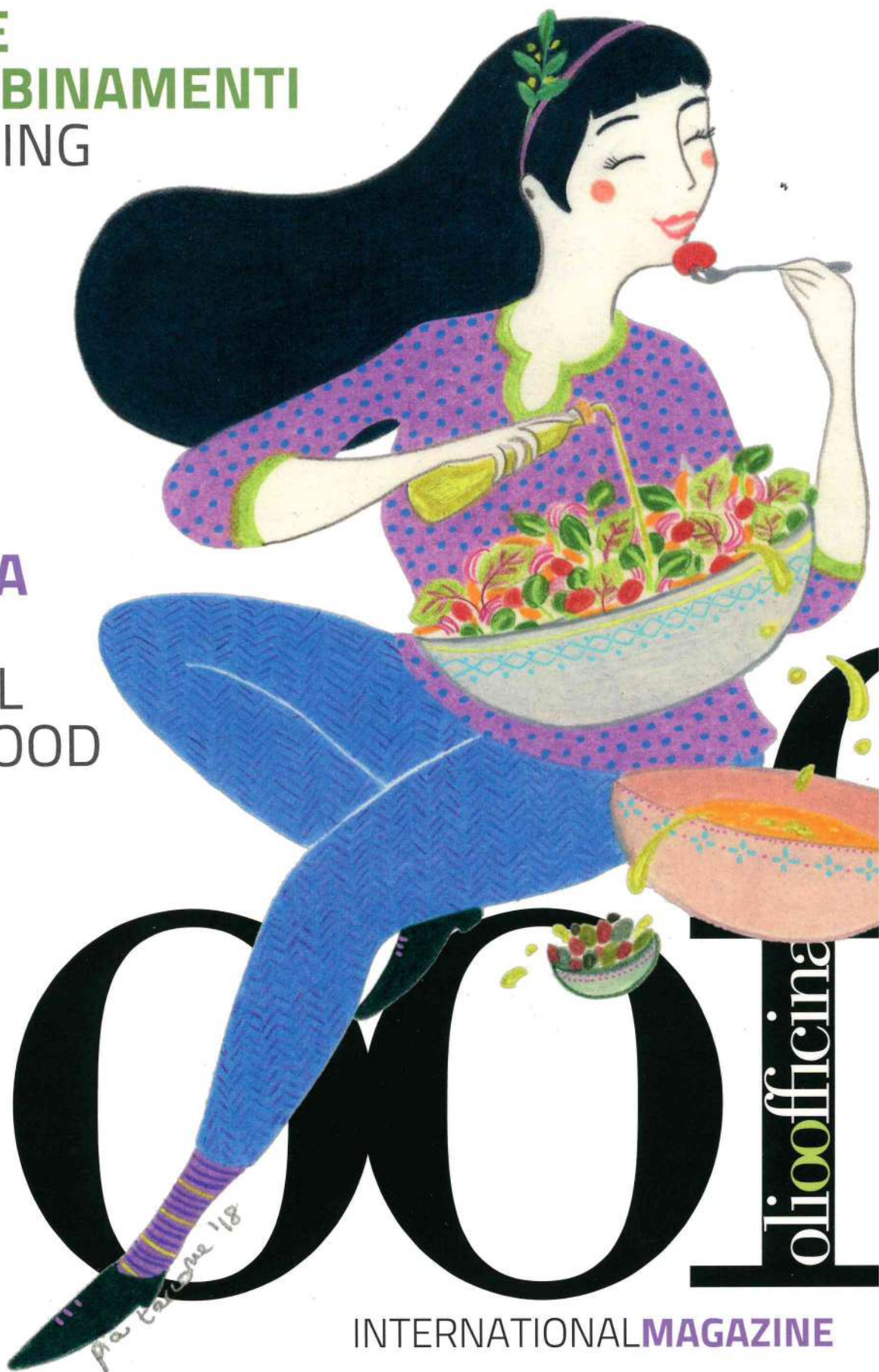
primavera **spring** 2018

ISBN 978-88-94887-14-3



9 788894 887143

euro 12,00



oliofficina

INTERNATIONAL **MAGAZINE**



Agostino Sommariva

Imprenditore oleario ligure a capo di Sommariva Tradizione Agricola, ha anche fondato un Museo della civiltà dell'olio, con sede ad Albenga, città dove è nato nel 1966 e dove ha sede la sua azienda. È stato un velista che si è imposto con successo in gare e in campionati nazionali e internazionali, conseguendo due medaglie d'oro ai campionati del mondo e partecipato all'Olimpiade di Seul nel 1988.



Illustrations by Doriano Stroligo

QUANDO L'OLIO FINISCE IN BARATTOLO

oof
INTERNATIONAL MAGAZINE #04

di **Agostino Sommariva**

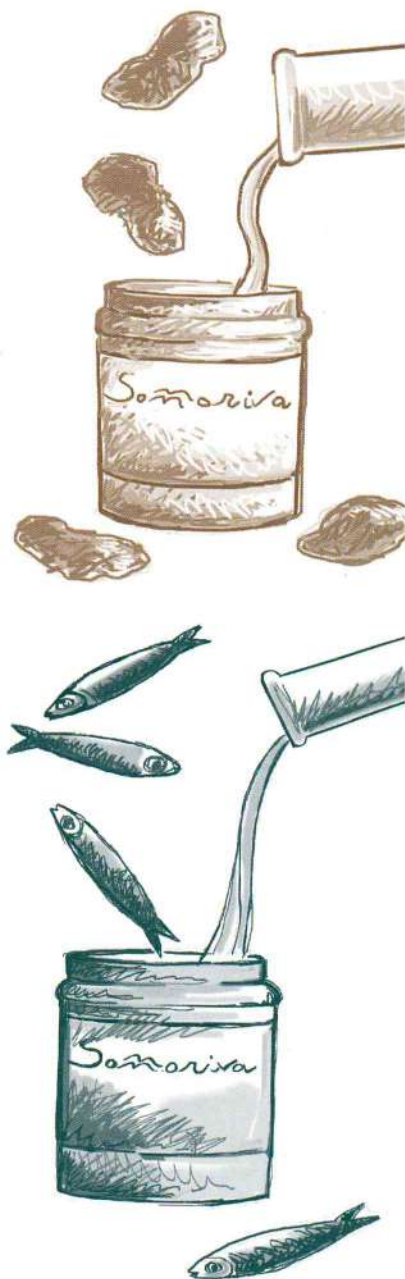
L'olio extra vergine di oliva è un soggetto plurale, nato per condividere la propria bontà con altri alimenti. Quando si apre una confezione di una crema, una salsa o un pesto, non dobbiamo avere brutte sorprese. Nulla può essere lasciato al caso, tutto deve rispondere a una ben precisa logica. Occorre pensare alle reazioni che subisce l'olio rispetto alle diverse materie prime con le quali è destinato a interagire.

Ho sempre nutrito per la materia prima olio da olive un sacro rispetto. Quando dopo la paziente opera di raccolta delle olive il carico dei frutti giunge in frantoio, ogni naso, anche il meno sensibile, avverte le molteplici sensazioni derivanti dalla frangitura delle olive.

Non nascondo di avere quasi paura nell'interferire con il succo che si estrae. Lo immagino sempre in purezza, come un succo di frutta, e non, nell'immediatezza, in quanto elemento combinato con qualcosa d'altro. Invece, l'olio è un soggetto plurale, nato per condividere la propria bontà con altri alimenti.

Gli oli si contraddistinguono per avere una propria identità olfattiva, gustativa e tattile, ma quando gli extra vergini incontrano altri cibi, tutto assume un altro significato.

Quello che più mi affascina sono in particolare le mutazioni che avvengono a carico dell'olio, soprattutto quando l'olio finisce in una preparazione alimentare più complessa, quale ingrediente non più protagonista ma comprimario, in qualità di agente conservante, strutturante e lubrificante.



CODICE DEGLI ABBINAMENTI FOOD PAIRING CODE

Perché sono buone le creme in olio extra vergine di oliva Perché una materia prima così complessa e variegata qual è l'olio extra vergine di oliva svolge una funzione di tipo antiaderente, emulsionante e lubrificante, necessaria per garantire sufficiente consistenza cremosa all'impasto di creme, pesti e salse. **L'abbinamento ideale?** Con oli dal fruttato leggero o medio leggero, morbidi, equilibrati, fini, delicati.

Why are pastes based on extra virgin olive oil good? Because a complex and varied ingredient like extra virgin olive oil has a non-sticking, emulsifying and lubricating function, vital to guarantee the correct consistency when preparing pastes, pestos, and sauces. **The ideal combination?** Lightly or medium fruity oils: smooth, balanced, subtle, and delicate.

Quando l'olio finisce in barattolo

Si scopre così che anche in questi casi la materia prima olio diventa centrale e per nulla secondaria. Il gusto finale, la sensazione tattile, cambia in base agli oli che si scelgono.

Nulla può essere lasciato al caso, tutto deve rispondere a una ben precisa logica. Anche perché occorre pensare alle reazioni che subisce l'olio rispetto alle diverse materie prime con le quali è destinato a interagire.

Pur non essendo un tecnologo alimentare, l'esperienza mi ha insegnato che preparare una crema, una salsa o un pesto con l'olio extra vergine di oliva quale ingrediente di base richiede attenzioni e cure specifiche. L'inconveniente che si può presentare in simili formulazioni alimentari è la generale tendenza all'irrancidimento, dovuta in gran parte alla qualità o alla cattiva conservazione dell'olio impiegato.

Fondamentale è anche la stessa pulizia delle linee di lavorazione, oltre all'esattezza e meticolosità scientifica delle operazioni da effettuare, perché per rea-

lizzare un buon preparato non ci si può affidare a soluzioni empiriche.

La scelta dell'olio extra vergine di oliva diventa dunque un fattore decisivo, in quanto comporta un maggiore incremento in termini di gusto e profumi, senza con ciò sovrastare il sapore degli altri ingredienti, soprattutto se si utilizza un olio dal fruttato leggero, dal gusto armonico e delicato, meno caratterizzante.

Non solo, va pure registrato, nel contempo, un incremento del contenuto in antiossidanti naturali, che oltre a far bene alla salute, determinano una maggiore resistenza alle ossidazioni.

Non sono certo fattori trascurabili, questi, visto che la qualità per essere davvero tale deve durare quanto più a lungo possibile, evitando pertanto l'alterazione dei sapori o interferenze sui processi della digestione.

Come si può ben immaginare, le scelte delle materie prime si rivelano determinanti. Non c'è autentica bontà senza ingredienti di qualità.



Photo by Consorzio di tutela olio Dop Riviera Ligure



Agostino Sommariva

Ligurian oil entrepreneur, director of Sommariva Tradizione Agricola, also established a Museum of Oil Culture in Albenga, where he was born in 1966, and the location of the head office of his company. He has also been a yachtsman, with considerable success in national and international competitions, winning two gold medals in world championships and taking part in the Seoul Olympics in 1988.

WHEN OLIVE OIL IS IN A JAR

Extra virgin olive oil is a plural entity, created to share its goodness with other foods. There shouldn't be any nasty surprises when you open a jar of paste, sauce or pesto. Nothing can be left to chance, everything must conform to an exact system. We have to bear in mind the way oil reacts to contact and interaction with various other ingredients.

by **Agostino Sommariva**

I have always had great respect for olive oil as an ingredient. After the laborious task of olive-harvesting, the fruit arrives at the mill where even the least sensitive nose can perceive the multiple sensations deriving from olive-pressing.

I must admit I am almost afraid to interfere with the extracted juice. I always imagine it as pure, like a fruit juice - not immediately as a component, to be combined with others. But in reality olive oil is a plural entity, created to share its goodness with other foods.

Oils are distinguished by their own specific qualities of aroma, flavour and texture, but when extra virgin olive oils encounter other foods, this all takes on a different significance.

Most fascinating to me are the transformations olive oil can bring about, especially when as part of a more complex food preparation, no longer centre-stage but in a supporting role as a preserving, structuring and lubricating agent.

In these cases, too, oil the ingredient reveals itself as a central, not a secondary component. The ultimate flavour and texture are transformed according to the type of oil chosen.

Nothing can be left to chance, everything must conform to an exact system, also because we have to bear in mind the way oil reacts to contact and interaction with various other ingredients. I may not be a food technician, but experience has taught me that preparing a paste, sauce, or pesto with extra virgin olive oil as a basic ingredient requires specific care and attention. The problem that may arise in preparations of this kind is a general tendency to turn rancid, mainly due to the quality or poor preservation of the oil used.

Also crucial is a clean production line, as well as scientific precision in carrying out the various procedures: it's impossible to prepare anything good in the kitchen if you rely on improvisation. So the choice of extra virgin olive oil is a determining factor. It will make a significant contribution to flavour and aroma, without overpowering the other ingredients, especially if you are using a light fruity oil with a delicate, harmonious and less distinctive flavour.

It is also worth noting that oil will increase the content of natural antioxidants, not only beneficial for our health but also providing greater resistance to oxidation.

These are certainly not negligible factors, since the proof of true quality is that it should last as long as possible, preventing alteration of flavours or interference in the digestive process. As we might well imagine, the choice of ingredients is crucial. There's no authentic goodness without prime ingredients.

oof

INTERNATIONAL MAGAZINE #04

