

COMUNICATO n. 2736 del 24/09/2023

## **Olio, un ingrediente essenziale da conoscere sempre di più**

**Nell'apertura della seconda edizione il Trentodoc Festival ha raccontato come anche il vino, se assunto con moderazione e all'interno di corrette abitudini di vita, ha effetti positivi sulla salute. Un alimento che è parte integrante della dieta mediterranea, assieme a ben altri "campioni" dello stile di vita nato attorno al Mare Nostrum, come l'olio. Ed eccolo dunque questo ingrediente, cardine non solo del menu ma della storia, cultura e paesaggio mediterraneo, protagonista della manifestazione dedicata alle bollicine e al buon vivere, che come non mai si è aperta ad un dialogo che abbraccia tutto lo Stivale. Grazie agli ospiti del talk sotto le volte affrescate della Loggia del Romanino al Buonconsiglio. Da nord a sud, dunque: l'Alto Garda con Giada Miori, chef del ristorante La Casina, la capitale e il Centro con Antonio Ziantoni, chef del ristorante Zia a Roma e la Sicilia rappresentata Joseph Micieli, chef e titolare ristorante Sciabica a Punta Secca (il borgo sulla costa ragusana reso famoso dalla fiction di Montalbano).**

L'olio extravergine fa bene al cuore, alla salute, è ricco di acidi grassi riduce rischio di trombosi, infarti, combatte il diabete e serve come filtro anti invecchiamento in medicina estetica e cosmesi. Lo ricorda in apertura la moderatrice Divina Vitale, a proposito di un elemento che "può fare la differenza" e per il quale "fondamentale conoscerne proprietà e differenze di varietà".

Le diverse varietà e modi di utilizzo in cucina sono il tema su cui rispondono i tre ospiti.

Esordisce Giada Miori, impegnata ai fornelli assieme ad un collaboratore per preparare la ricetta che a fine evento sarà distribuita agli spettatori: i cappellacci, aromatizzati con Trentodoc, ripieni al marrone di Drena, un'altra specialità dell'Alto Garda assieme proprio all'olio. Miori spiega come "l'oro giallo" sia un elemento fondamentale, che dà identità a ciascun al piatto. E l'extravergine dell'Alto Garda raccolto a mano a partire dalla casaliva, l'oliva tipica della zona, è "un'eccellenza e un trasporto di storia" che "va valorizzato nella ristorazione e anche nelle nostre case". Forte, tagliente, deciso, non è per tutti, ma chi lo apprezza non fa più senza, spiega la chef.

Antonio Ziantoni, chef del ristorante Zia a Roma, racconta la ricerca e i tentativi per abbinare "il miglior olio" ad ogni piatto. La scelta è fondamentale. Bisogna sentire i profumi, la texture in bocca e capire che ruolo andrà a giocare l'olio sul piatto: se a bilanciare la proposta culinaria, continua l'esperto, oppure aggiungere qualcosa o ancora esaltarne gli elementi clou.

Joseph Micieli porta l'esperienza di una zona affacciata sul centro del Mediterraneo, nelle due attività di famiglia a Punta Secca (la trattoria e il ristorante Sciabica), nei luoghi della fiction di Montalbano. Attività che possono contare sulla Dop Monti Iblei, i monti attorno a Ragusa.

Lo chef illustra il valore aggiunto di questa varietà. Poi ragiona in generale. Il prodotto olio, afferma, deve essere di qualità e deve essere realizzato con cura, in tutte le sue fasi. La consapevolezza non è mai abbastanza: di extravergine si parla tanto ma mai abbastanza, è un mondo ampio che non si finisce mai di conoscere, conclude Micieli.

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con il Corriere della Sera.

(sv)