

Le arti di Bacco

ALTRE DEGUSTAZIONI

L'Ais valorizza anche l'olio d'oliva

Caricato: «Quello ligure è dolce»

Al Mercato orientale di Genova, dal 12 novembre, i corsi per conoscerne a fondo le caratteristiche

Debora Badinelli / GENOVA

I liguri sono considerati "ruvidi", poco amabili. Nomea che non intacca il loro olio. Prodotto dal sapore fruttato, che accarezza il palato con note dolci, diverse da quelle amaro-gnole, pungenti, di altri oli nazionali.

«L'olio ligure è versatile, adatto a tutti e facilmente abbinabile a molti piatti». A certificarlo è un esperto del settore: Luigi Caricato, scrittore, giornalista, conferenziere, autore di diversi volumi sull'olio di oliva, membro dell'Accademia dell'olivo e dell'olio di Spoleto, docente alla facoltà di agraria dell'Università di Pisa, relatore per Ais, l'Associazione italiana sommelier. «Altri extravergine sono ottimi, ma più caratterizzanti rispetto al ligure - aggiunge l'oleologo, termine coniato dallo stesso Caricato per autodefinirsi -

L'olio toscano, per esempio, è amaro, piccante. Quello ligure, invece, è dolce all'impatto iniziale: fruttato con una nota mandorlata. Solo in un secondo momento lascia trapelare altri temi, ma mai decisi come quelli degli oli di altre regioni. Una peculiarità che lo rende adatto a molti piatti perché non ne copre il sapore».

Come si capisce se un olio è buono? «Anaso - risponde l'esperto - Deve odorare di oliva fresca, essere profumato». A definire l'identità dell'olio, imprimendo il «profilo sensoriale», sono le cultivar: le varietà dell'oliva. In Liguria sono una quarantina, tra le più note: taggiasca, lavagnina, pignola e razzola. «La fortuna della Liguria, terra non facile sotto il profilo orografico - rileva Caricato - è che le aziende hanno fatto un importante lavoro commerciale, che ha



L'oleologo Luigi Caricato (da Facebook)

favorito sia le realtà piccole sia quelle di dimensioni maggiori».

Di olio (oltreché di vino) si occupa anche Ais, che sposa "l'oro giallo" alla cucina. Tradizionale, locale e internazionale. L'occasione la offrono i quattordici corsi (al via al Mercato orientale di Genova il 12 novembre prossimo, a pagamento e aperti a chi si iscrive ad Ais) finalizzati a scoprire le sensazioni organolettiche del prodotto.

«Cercheremo di individuare - spiega Marco Rezzano, da sei anni referente regionale Ais per la didattica - le caratteristiche dell'olio proiettandole sul cibo. Analizzeremo le proprietà chimiche dell'olio, ci occuperemo di produzione e vedremo come governare l'uliveto». La parola d'ordine è analisi. Concetto che cela il mondo interiore di chi assaggia. «Si va all'origine della materia prima dell'olio e... di se stessi - conferma Rezzano - assaggiare l'olio puro, nei bicchierini, senza contaminazioni, e poi rifare il test avvicinando i vari tipi d'olio al cibo, permette di vivere percezioni diverse. Di crescere attraverso un'analisi sensoriale completa e fa scoprire aspetti inediti di sé: abilità e preferenze del palato che non si sapeva di possedere». Capacità che i corsi Ais consentono di affinare anche a casa, con semplici esercizi gastronomici. —