



L'OLIO EVO ELISIR DI SALUTE E BELLEZZA ANNA FALCHI CI RACCONTA LA SUA PASSIONE PER QUESTA ECCELLENZA

Fiore all'occhiello del nostro patrimonio agroalimentare, l'olio evo racconta l'Italia tutta, regione dopo regione, e lo fa con sapori, profumi, colori e tradizioni sempre differenti.

Scrigno del territorio che lo ospita e occasione di creatività culinaria, infinite le ricette locali a base di olio evo e infinite le possibilità di abbinamento con materie prime stagionali.

Una testimonial d'eccezione questa volta, chiamata a svelarci segreti e passioni tra i fornelli: Anna Falchi, conduttrice televisiva, nota attrice del piccolo e grande schermo, volto celebre dell'intrattenimento italiano, ama mangiare e cucinare bene e, dunque, quale migliore madrina per celebrare una prelibatezza così antica e dai mille benefici?

La cucina, da una passione è diventata parte del tuo lavoro: hai tenuto un programma di cucina per una nota tv pugliese, terra di grande e ottimo olio, e in vista altre collaborazioni televisive. L'olio EVO è al centro della buona cucina italiana? E come?

È vero, questa avventura nella cucina per me è diventata una seconda vita professionale, ho fatto a lungo la pendolare fra Roma e la Puglia dove registravo e, prima di tutto, posso dire di aver imparato moltissimo da chef, food blogger ed esperti culinari. L'amore per la propria terra si trasmette anche da queste meravigliose materie prime e certo l'olio pugliese, e più in generale l'olio EVO italiano, riesce ad accompagnare con maestria e bellezza ogni piatto che prepariamo. Cuore e anima delle tradizioni italiane, ogni provincia, regione e territorio ha la sua cultivar, il suo olio e il modo migliore per usare il suo oro verde.

Olio di alta qualità con le certificazioni europee DOP, IGP e Bio: nella scelta dei prodotti per la trasmissione la qualità delle materie prime è al primo posto. Quanto sono importanti questi prodotti?

Sono marchi di qualità importantissimi che ci aiutano a scegliere le materie prime migliori senza timore di incappare in strane miscele di dubbia provenienza. Grazie alle certificazioni siamo sempre certi di andare sul sicuro e scegliere l'ottimo olio di qualità: e nelle cucine dei migliori chef non manca mai una certificazione affidabile. Siamo fortunati in Italia, perché in qualunque supermercato ben fornito possiamo acquistare oli buoni almeno quanto quelli che troveremmo nelle cucine stellate.

Il pubblico quali ricette ama di più? Ci racconti come arricchire alcune di queste con grande olio EVO Italiano? Qualche sfizio, sorpresa e aneddoto?

Facciamo un altro piccolo tributo alla terra che "culinariamente" mi ha ospitata in questi ultimi tempi, la Puglia, e pensiamo solo a come viene esaltata nel suo sapore una squisita frisa pugliese con pomodoro fresco, origano o basilico appena colti e olio EVO. È proprio nei piatti più semplici che la bontà dell'olio EVO viene valorizzata perché su una base quotidiana, che il palato pensa di conoscere, un grande olio spicca come un'aggiunta di assoluto pregio.



Tradizione o sperimentazione? Entrambe? Parlando di olio evo a quale delle due le viene più spontaneo associarlo?

Sono una persona che ama la buona cucina, la famiglia, le amicizie e il tepore delle abitudini, per me l'olio ha un sapore che collego ai gusti tradizionali. Anche il pane con un po' di olio EVO per me significa casa.

L'olio EVO è in grado di donare ad ogni frittura un gusto inaspettato grazie all'ottimale gestione del punto di fumo. La frittura con olio EVO l'ha già conquistata?

Vedo molti degli chef nei programmi di cucina a cui partecipo porre particolare attenzione a una frittura fatta con qualità e cura. La scelta della temperatura e dell'olio giusto è in grado di cambiare completamente volto a una pietanza messa in friggitrice e l'olio di oliva EVO può reggere il punto di fumo in maniera efficace con risultati ottimi.

Nel suo passato è viva la scelta tra elementi della tradizione nordeuropea e quelli della cucina mediterranea. Olio e altri grassi, quale equilibrio? In cosa l'olio sicuramente prevale?

A ognuno il suo mi verrebbe da dire, ma l'olio dimostra una versatilità inaspettata. Molto più fluido negli impasti ad esempio, nei dolci può prendere il posto del burro, dimostrandosi completamente all'altezza. Inoltre non serve ricordare come l'olio svolga una dimostrata azione antiossidante e una funzione di regolazione della componente lipidica del sangue, a favore del cuore. Ma non chiedetemi di abbandonare del tutto il burro che, come sapete, è parte della mia storia e della terra che mi ha dato i natali.

“Il progetto EcceOlio promosso da Unaprol e finanziato dall'UE punta a sensibilizzare il mercato e il consumatore sulle qualità dell'olio extravergine d'oliva con le certificazioni DOP, IGP e Bio.”