



UNA CHIACCHIERATA CON DARIO LAURENZI PER RACCONTARE OLIO E RISTORAZIONE IN ITALIA

Esaminare la passione: non un controsenso ma l'approccio più efficace per valorizzare al meglio il nostro patrimonio agroalimentare.

L'olio evo alta qualità non è solo un'eccellenza celebre in tutto il mondo ma un vero e proprio fenomeno sociale, che rispecchia i tempi: incarna le trasformazioni e si muove fra contaminazioni culturali e tendenze lifestyle.

L'olio nella ristorazione, ad esempio, una fotografia importante da scattare, ci consentirà di approfondire un capitolo fondante della nostra civiltà culinaria e, a tal proposito, ecco alcune opinioni del **massimo esperto di imprenditoria gastronomica in Italia, Dario Laurenzi**, specializzato su territorio nazionale e internazionale nella progettazione e nel lancio di format di successo nell'area ristorazione.

Sempre più ristoranti sono specializzati su singoli prodotti di alta qualità, e l'olio non fa eccezione: i numerosi chef con cui sei venuto a contatto come scatenano la loro creatività con l'oro verde?

L'olio extra vergine di oliva ha dalla sua, questione centrale che costituisce la sua principale forza, l'integrità del prodotto e, ancora, la capacità di trasformare un piatto già buono in una proposta fantastica. L'olio evo è un esaltatore del lavoro di uno chef, per cui starei attento alla parola creatività quando si parla di questo. L'olio è già un gigante di suo, è magico.

Come far diventare l'olio il centro anche in termini di design, se la scelta si orienta verso belle bottiglie, di una cucina e di un ristorante?

Ormai da diversi anni si è persa, anche perché è stata vietata, l'idea di travasare l'olio della sala in bottiglie. Sempre più frequentemente troviamo invece una scelta di più oli per accompagnare le varie portate. Io continuo ad apprezzare molto quando un locale mi offre una sorta di "carta degli oli", con la possibilità di scegliere o più semplicemente la possibilità di avere diverse bottiglie a disposizione. La bottiglia è di certo un elemento di design, ma consiglieri alle aziende di dedicare più attenzione e tempo all'etichetta, al packaging e al racconto di sé stesse; soprattutto suggerirei una grande attenzione al formato della bottiglia, che deve sempre essere piccolo, per evitare problemi di ossidazione.

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

Direi che è una domanda a trabocchetto....la tradizione ha bisogno della sperimentazione, ma nel rispetto del prodotto e della sua storia. Allo stesso tempo, l'innovazione nel mondo del food serve a dare il massimo nella tradizione. Per me l'olio evo rappresenta un prodotto di profonda sacralità, di cui apprezziamo caratteristiche e qualità proprio perché nell'uomo da sempre c'è una ricerca nel migliorarsi e migliorare ciò che fa.



Un accostamento inaspettato per l'olio evo: oltre al pane, i grandi pani italiani gustosi e di qualità, dove consigli di sorprendere clienti e appassionati di cucina?

Sono un fanatico, io amo l'olio evo e lo metto a crudo su tutto....vi parrà strano ma l'ho provato anche sulla frutta, con esiti più che interessanti.

Investire su materie prime di alta qualità può fare la differenza, anche in termini di promozione e comunicazione? Qualche consiglio?

La qualità delle materie prime. La scelta di marchi DOP, IGP o Bio premia sempre e, in questi ultimi anni, abbiamo compreso sempre di più il coinvolgimento e l'interazione tra la qualità del cibo di cui ci nutriamo e quella della nostra salute. Le materie prime di pregio ci stanno insegnando che non ci si ferma al palato, al gusto e al percepito, ma che il cibo entra e impatta sul livello del nostro benessere. Ormai è palese e anche questi giorni di quarantena, se vogliamo coglierlo, ce lo stanno insegnando.

Friggere con olio evo è in grado di svelare i sapori nascosti di un alimento. Quale tecnica consiglieresti?

È così: la bassa qualità dell'olio in frittura non solo riesce a nascondere i sapori, ma anche a trasformarli, oltre a non essere salutare, rischiando di appesantirci per tutta la giornata. Il segreto di una buona frittura è la scelta dell'olio e il controllo del suo punto di fumo. Io naturalmente uso olio evo e mi aiuto con un termometro, cercando di stare tra 160 e 180 gradi e di non riempire con troppo prodotto la vasca di frittura. Poi, appena il fritto esce dall'olio, asciugare bene e servire assai caldo.

Pizza e olio evo: accoppiata vincente?

C'è una regola semplice che usano i pizzaioli della tradizione, una linea guida diretta ed essenziale: basta un filo d'olio in uscita della pizza. Ma non è tutto, perché le cose buone iniziano dal principio e allora non possiamo non parlare dell'importanza di olio di alta qualità sin dall'impasto della stessa.

“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.”