

Marzo 2011\_€ 4,00 IT

# LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione







Acquerello di Eleonora Briguglia.

Più vitaminici, più solidali, più belli

## Gli oli delle donne

Sposando l'alta qualità con novità alternative, l'olivicoltura al femminile si distingue svecchiando l'immagine di un prodotto millenario sempre uguale a se stesso.

**Le caratteristiche** La marchigiana Francesca Petrini produce un extravergine arricchito per fronteggiare l'osteoporosi. È il frutto di una ricerca condotta con l'Università di Bologna e l'Università Politecnica delle Marche ed è coperto da brevetto internazionale. A Capalbio, in Toscana, Laura Maria Berti lega i suoi oli al progetto Food for life della Comunità di Sant'Egidio, per contrastare l'Aids in Africa sostenendo il programma Dream rivolto alle donne africane in gravidanza e ai loro bambini.

Eleonora Briguglia, siciliana, conduce l'azienda con la sorella e la madre Rosellina Di Salvo e promuove il suo extravergine creando delicati acquerelli e disegni a tema.

**Gli abbinamenti ideali** L'olio marchigiano si sposa perfettamente con insalate di pomodoro, gnocchetti di patate e lumache in umido. Quello toscano con creme di verdure, ribollita e filetto di bue marinato alle olive nere. L'extravergine siciliano è infine perfetto con paste alle sarde, insalata di arance e grigliate di pesce.



### Scelti da noi

**"CLIVIO DEGLI ULIVI" FRANTOIO** Igp Toscano. Monovarietale frantoio. Ha sentori fruttati di media intensità, con rimandi al cardo e al carciofo. Al palato ha corpo ed eleganza, è avvolgente e morbido, con gusto di carciofo. Lieve punta piccante in chiusura.

Clivio degli Ulivi, Capalbio (Gr), cell. 3294143549, € 12 (bott. 500 cc), [www.cliviodegliulivi.it](http://www.cliviodegliulivi.it)

**"KIBÒ"** Dop Val di Mazara. Biologico. Da olive nocellara del Belice e biancolilla. Sente di pomodoro verde e carciofo. Fluido ed elegante in bocca, con amaro e piccante ben dosati e

persistenti, gusto vegetale. Finale di mandorla verde e frutta bianca.

Az. agr. biologica Di Salvo Rosellina, Petralia Sottana (Pa), tel. 091329924, € 13 (bott. 500 cc), [www.kibofarm.com](http://www.kibofarm.com)

**"PETRINI PLUS"** Arricchito con vitamine D3, K1 e B6. Da olive raggia, frantoio, leccino, maurino, moraiolo, carboncella. Erbaceo e fresco al naso, al palato è vegetale, sapido con note amare e piccanti e un finale di carciofo.

Fattoria Petrini, Monte San Vito (An), tel. 071740386, € 15 in farmacia ed erboristeria (bott. 500 cc), [www.petriniplus.it](http://www.petriniplus.it)

## Assaggiatori per 4 giorni

A Trieste, dal 18 al 21 marzo, si tiene la quinta edizione del concorso "Olio Capitale", riservato alle migliori "spremute di olive" d'Italia e del mondo. Accanto alla giuria dei professionisti ci saranno anche tre giurie di consumatori: per iscriversi – bisogna fare in fretta – basta inviare il proprio nome a [info@luigicaricato.net](mailto:info@luigicaricato.net). Chi entrerà in giuria dovrà partecipare a un corso gratuito di degustazione di un'ora per acquisire gli strumenti per giudicare gli oli in gara. Tra le altre attività della manifestazione sarà possibile partecipare a corsi gratuiti di cucina e sperimentare abbinamenti olio-cibo alla scuola di Olio Officina. Infine, un'importante novità: per distinguere e tutelare gli extravergini di alta qualità si presenterà la proposta della nuova denominazione di "succo di oliva".