

società > che olio sei

Le scelte di Antonella Millarte

Giornalista sempre attenta alle materie prime di cui ci si nutre, non smette mai di cercare e segnalare le migliori produzioni in circolazione, e, tra i fornelli si muove con agilità e voce narrante. Ama gli oli Coratina e Nocellara del Belice, come pure il blend di Ogliarola e Leccina. Il suo ristorante oliocentrico? Antichi Sapori, di Pietro Zito

OO M



Più che una giornalista, è – come ama definirsi – un “segugio” che cerca, scopre, codifica e divulga gli sterminati giacimenti del gusto di Puglia e Basilicata.

Riesce a non essere accademica, eppure l’enciclopedia dei sapori di questi due territori confinanti e “fratelli” l’ha esplorata in lungo e in largo.

Antonella Millarte ha iniziato dalle materie prime, lavorando per anni con i produttori di Puglia e Basilicata per comunicare al mondo del gusto le loro peculiarità e farne apprezzare le bontà. Con la leggerezza di chi sembra nata in un orto, fra i fornelli si muove con agilità e da anni è la “voce” narrante - in Italia e in tutto il mondo – di grandissimi chef come Gianfranco Vissani, Gualtiero Marchesi, Pietro Zito, Domenico Maggi, Peppe Zullo, Federico Valicenti, Marianne Hunnel, Bob Waggoner, Ugo Alciati, Antonella Ricci e Vinod Sookar.

Ha avuto il privilegio di collaborare con i più noti gastronomi italiani quali Paolo Marchi, Luigi Cremona, Davide Paolini il

Gastronauta nonché con l'oleologo Luigi Caricato.

Questo lunghissimo percorso della buona tavola, unita al buon vino ed al buon extravergine, è iniziato al Fancy Food di New York nel lontano 1990 e continua ancora oggi con grande passione. Dietro ai fornelli si cimenta come chef onorario, ma più per gioco.

Attualmente Antonella Millarte coordina "La Guida al Buongusto di Puglia e Basilicata" (ricette inedite, vini e birre artigianali) edito da "La Gazzetta del Mezzogiorno". E' stata inoltre l'autore de La Guida ai Vini Buoni d'Italia, La Puglia è Servita Per il vino e per l'olio), l'Atlante della Tavola del Pollino in Basilicata e l'Atlante dei tipici del Nord Barese

I libri del cuore di Antonella Millarte per questo fine estate 2015

Passione e lavoro, vita quotidiana e il piacere di poter passare un po' più di tempo ai fornelli. Ecco, la mia estate è sempre all'insegna dei sapori. Tutto rallenta un po' e il piacere di leggere va sempre in quella direzione: conoscere, sapere e saper gustare, abbinando al meglio. Ma c'è tutto un mondo, quello del made in Italy, che ruota attorno ad uno scaffale del supermercato oppure al menu di un ristorante, o nella nostra cucina. Mi è piaciuto esplorarlo, facendomi condurre da chi dal di dentro lo conosce a menadito. *Ci salveranno gli chef. Il contributo della cucina italiana alla crescita del sistema agroalimentare*, di Alessandra Moneti e di Denis Pantini, edito da Agra, è stata una lettura illuminante, e che consiglierai a chi ha – come me – un grande amore per il food: è un mondo che va capito, a 360 gradi.

Anche quest'anno, puntualmente, prima dell'estate ho preso cinque kg. Come? Assaggiando, come curatore della Guida al Buongusto di Puglia e Basilicata, tutte le 45 ricette inedite di queste due meravigliose regioni. Ho condotto la giuria delle nove scuole alberghiere delle due regioni in cui si sono svolte le degustazioni ma, alla fine, mi è rimasta la curiosità o meglio il gusto di mettermi ai fornelli e di provare a cucinarne alcune. Quindi la *Guida al Buongusto*, in vendita in tutte le edicole di queste due regioni, di cui è in arrivo l'edizione on line. Quest'anno, per la prima volta, ho chiesto a tutte le scuole di indicare gli oli monovarietali adatti alla realizzazione di ciascuna ricetta: poche sono state in grado di farlo. Insomma, che dire, per la cultura dell'extravergine – anche nelle scuole alberghiere – la strada da fare è ancora tanta e di certo tutta in salita.

Anche se la qualità la si produce ovunque, là dove c'è la capacità dell'uomo di osservare le buone regole, vi sono tuttavia gli extra vergini che sono i preferiti indipendentemente da tutto. Che caratteristiche hanno quelli utilizzati da te? E da quale territorio provengono?

Allora, le due varietà che più amo per condire a crudo sono la Coratina (da Andria ed il Nord Barese) e la Nocellara del Belice (Sicilia). Ma in cucina tutto cambia e per friggere, senz'altro, un blend di Ogliarola e Leccina (Salento) perché il punto di fumo dell'extravergine è il più alto in natura. Lo preciso perché, insomma, sono stanca di sentirmi dire che friggere fa male o che si frigge al meglio con gli oli di semi: non è vero. Friggendo con l'extravergine, e con queste cultivar non si può dire che sia pesante, non solo il gusto ne guadagna, ma si assorbono anche i polifenoli dell'olio.

Se ha un ristorante oliocentrico del cuore, qual è? Un ristorante in cui l'olio da olive viene valorizzato al meglio...

Per anni ho recensito i ristoranti di tutta la Puglia per il gastronomo Davide Paolini. Fra tutti era, e resta, Antichi Sapori di Pietro Zito a Montegrosso di Andria il mio ristorante oliocentrico preferito. Se vuoi capire cosa significa cultura dell'olio, se vuoi comprendere cosa si può fare cucinando il meno possibile ma usando materie prime di qualità e prima su tutte sua maestà l'extravergine in Puglia questo è l'indirizzo giusto, probabilmente anche in Italia non c'è un altro posto così.

Nella foto di apertura lo chef Mimmo Persano con la giornalista Antonella Millarte con il suo Salento nel piatto

OO M - 10-09-2015 - Tutti i diritti riservati

oliodifficina
PUGLIA

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata
presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013
Direttore responsabile: Luigi Caricato
Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano
Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano
ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]
Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)
[Realizzato da Aerostato](#) - [Newsletter inviate con MailCom](#)