

società > che olio sei

Le scelte di Camilla Guiggi

Blogger e degustatrice, si sofferma sull'analisi sensoriale di vari alimenti, in particolare sul vino, senza trascurare l'olio da olive, che non manca mai sulla sua tavola. Ha una predilezione per i monocultivar: da olive Cellina di Nardò, Picholine e Moraiolo in particolare. Non trascura nemmeno gli oli "altri": quello di Lentisco, sardo; o l'olio di nocciola tonda gentile del Piemonte. Ed evidenzia infine una anomalia: "è difficile trovare ristoranti dotati di un'ampia gamma di oli

OO M



Nata a Milano, **Camilla Guiggi** si definisce "degustatrice in rosa". E' esperta in materia di gastronomia e di vini e come tale scrive articoli per i sommeliers di Ais Lombardia e per "BolgheriNews".

"E' stato l'amore e la curiosità per il nettare di Bacco – dice – ad avermi portato a diventare io stessa sommelier. Da allora non mi sono più fermata, specializzandomi in analisi sensoriale. E' relatore per Ais e Anag, è mastro assaggiatore di formaggi per Onaf e degustatore di aceto, olio, miele, caffè, acqua, birra e Chevalier-Sabreur.

Chiamata spesso, in qualità di giudice, per concorsi enologici, ma anche per valutare mieli, grappe, birre e caffè, è stata tra l'altro premiata con il titolo di "Miglior sommelier non professionista della Lombardia 2008", dall'AIS, e, nel 2009, con il titolo di "Miglior assaggiatrice grappa della Lombardia", dall'Anag.

Recentemente è attiva su Internet con il blog "[L'angolo del gusto en rose](#)", attraverso cui si muove alla ricerca di nuovi gusti o di antichi sapori da riscoprire.

Divisa tra Lombardia e Toscana, come lei stessa ammette, si sente "organizzata come una milanese e passionale come una toscana".

Tre libri del cuore per affrontare con gioia l'autunno.

All'origine del gusto di **Gordon Shepherd**: il cibo visto sotto un'ottica diversa; perché alcuni cibi ci piacciono e altri no? Una scienza del mangiare che mette in luce le complesse interazioni tra sensi e cervello.

La vigna di Angelica di **Sveva Casati Modignani**: la storia di una famiglia e di una tradizione millenaria, il ritratto di una protagonista affascinante in cui rivivono le tante storie di donne produttrici di vino del nostro Paese, intraprendenti e coraggiose.

Vino al vino di **Mario Soldati**: forse una scelta anacronistica, ma la trovo perfetta per alcune piovose giornate autunnali, magari in casa e in totale relax. Leggere e rileggere le parole che Mario Soldati usa per raccontare i suoi tre viaggi compiuti attraverso tutta l'Italia alla ricerca di vini genuini, alcuni famosi, altri noti, altri ancora "scoperti" da lui stesso. Un libro che parla di paesaggi, di uomini, di case, ville e castelli, incontrati e amorevolmente scrutati in un itinerario alla ricerca di una civiltà autentica, legata alla terra e al clima, un libro perfetto, in abbinamento, con un vino da meditazione.

Anche se la qualità 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?

L'olio extra vergine o meglio "gli oli" sulla mia tavola non mancano mai. Amo variare a seconda della stagione o dei piatti, ma ho una predilezione per i monocultivar. Ad esempio l'olio extravergine di oliva prodotto dalla cultivar Cellina di Nardò, molto profumato dal fruttato medio e leggera sensazione di piccante e amaro; di Picholine, un olio con sentori di mela verde e mandorla fresca, ma molto piccante e poco amaro. Da toscana amo il Moraiolo in purezza, un profumo fruttato di oliva fresca e sentori di carciofo e intenso al palato. Ma volendo variare, mi piace usare su alcune preparazioni l'olio di Lentisco sardo o l'olio di Nocciola tonda gentile del Piemonte, quasi come spezie per dare un tocco in più alle preparazioni. Ho un debole, anche, per l'olio appena franto intenso e scalpitante, magari su una fetta abbrustolita di pane toscano, forse perché mi riporta a sensazioni legate alla mia infanzia.

Se ha un proprio ristorante oliocentrico, in cui l'olio da olive è valorizzato al meglio, allora qual è?

E' difficile trovare ristoranti dotati di un'ampia gamma di oli, al contrario conosco molti ristoratori che fanno la scelta di promuovere un solo olio di grande qualità, magari legato al territorio. Diffido sempre di ristoranti nei quali l'olio non è legato al territorio e tendo a chiedermi il perché. Ogni cucina, in genere, si abbina perfettamente all'olio locale: piatti delicati di pesce liguri come non accostarli all'olio di Taggiasca, mentre alcuni sapori "ignoranti" della cucina toscana si sposano con l'olio ottenuto dal classico blend Frantoio, Leccino e Moraiolo, dai profumi e sapori intensi.

OO M - 11-10-2015 - Tutti i diritti riservati

oliofficina
MAGAZINE

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](#)

