

saperi > scuola d'assaggio

## Quale olio preferire

E' la domanda che un oleologo si sente spesso fare e tutti ovviamente si aspettano risposte convincenti e definitive. Cosa cercare dunque in un olio extra vergine di oliva? Quali sono le caratteristiche che possono sorprenderci? E se provassimo a rispondere in maniera più circostanziata, elencando i cinque oli più sorprendenti della campagna 2015-2016?

[Lorenzo Cerretani](#)



Qualche settimana fa Luigi Caricato ([QUI](#)) ha risposto ad una delle domande che un oleologo si sente porre molto spesso: qual è il tuo olio preferito? La stessa domanda mi è stata rivolta centinaia di volte.

Per essere politically correct potrei dire che non c'è un olio che preferisco. Ma invece posso affermare che c'è un olio che intercetta la mia preferenza o meglio che ci sono tanti oli che mi piacciono.

Preferisco gli oli diversi da quelli che trovo solitamente nelle bustine monodose, da quelli che solitamente trovo nelle mense, da quelli che spesso posso trovare fuori dall'Italia. Mi piace assaggiare ed essere positivamente sorpreso dall'assaggio di oli che trovo in un ristorante o in una trattoria Italiana.

Sì, sono spesso sorpreso perché, al contrario di quanto si sente spesso dire, noto che sempre più spesso tanti piccoli ristoratori fanno sforzi per cercare di avere oli diversi da quelli dell'ampollina che fino a poco tempo fa avevano il monopolio di tutta la ristorazione Italiana. A volte i ristoratori possono commettere errori non avendo particolari conoscenze a riguardo, ma in casi come questo mi è capitato di confrontarmi con gli operatori che interessati hanno cercato di raccogliere i suggerimenti.

Quindi per tornare al punto iniziale cerco di rispondere ai seguenti quesiti: cosa cerco in un olio? Quali sono le caratteristiche che possono sorprendermi?

I buoni profumi sicuramente, i profumi freschi tanto tenui quanto possenti. Per quanto riguarda l'intensità la scelta dipende dall'uso che se ne fa.

Per buoni profumi intendo i profumi che ricordano l'odore dell'oliva quello che gli assaggiatori chiamano fruttato di oliva ma apprezzo molto che insieme a questo siano presenti altri odori gradevoli. In un olio apprezzo molto che sia presente il profumo di mandorla, ma anche quello di erba tagliata, così come quello di carciofo o di pomodoro, ma anche il lampone fresco richiama la mia attenzione.

Chiaramente profumi come questi si trovano in tanti oli prodotti in tutta la penisola, ma non sono sufficienti a "sorprendermi". Infatti, dopo aver individuato un profumo accattivante vado avanti...

Un olio che mi catturi deve possedere anche una propria identità gustativa.

In generale da appassionato di antiossidanti cerco l'amaro. Direi che se un olio non presenta una nota amara anche leggera non è un olio extra vergine che cattura la mia attenzione. Allo stesso modo, il piccante è una sensazione gustativa che apprezzo in un olio.

Apprezzo la complessità e la combinazione delle sensazioni olfatto gustative.

Allora per rispondere alla domanda in maniera più circostanziata provo ad elencare i 5 oli che più mi hanno sorpreso nella campagna 2015-2016:

- Un monovarietale di Dritta da olive raccolte in Abruzzo, nella terza settimana di ottobre. profumi di oliva ed erba tagliata e un amaro ben marcato.
- Un monovarietale di Cellina di Nardò: per i suoi profumi di lampone verde e un piccante possente.
- Un monovarietale di Orfana, da olive raccolte nell'areale di Brisighella: per i profumi di oliva e di carciofo che restano nella memoria olfattiva.
- Un monovarietale di Moraiolo, da olive raccolte nel Senese: vigorose le note amare e piccanti accompagnate da profumi freschi.
- Un monovarietale di Frantoio, prodotto nelle provincia di Ancona: per le sue eleganti note di erba e mandorla verde.

La foto di apertura è di Luigi Caricato

[Lorenzo Cerretani](#) - 05-07-2016 - 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](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)