

piaceri > olio officina festival

L'olio oggetto di studio

Tra i relatori della seconda edizione del **Forum Olio & Ristorazione**, hanno espresso delle utili considerazioni le sorelle **Serena** e **Cristiana Mela**, del **Frantoio Sant'Agata d'Oneglia**, intervenute insieme con **Eugenio Boer**, chef e patron del prestigioso Ristorante **Bu:r** a Milano. La qualità di un extra vergine è frutto di applicazione e di acquisizione di saperi che si sono accumulati nel tempo. Per questo nella cucina di un ristorante se ne ha un bisogno costante. L'olio resta un componente fondamentale e la sua scelta non può essere lasciata al caso

Maria Carla Squeo



Forum Olio & Ristorazione, quarta puntata. Ricapitolando il nostro resoconto di quanto si è detto nel corso della seconda edizione dell'incontro dedicato ai consumi fuori casa di oli e condimenti, svoltosi a Milano lo scorso 27 maggio al Palazzo delle Stelline, nella prima puntata (**Cosa è emerso al Forum Olio & Ristorazione**) abbiamo riportato per sommi capi i punti salienti; nella seconda puntata ci si è soffermati sul concetto di "olio di intrattenimento", a lungo promosso dal direttore di *Olio Officina Magazine* Luigi Caricato (per leggere clicca il titolo **L'olio di intrattenimento**), mentre nella terza puntata (**La ristorazione oliocentrica**), abbiamo dato spazio ad alcuni esempi pratici, molto eloquenti, di quanto si possa fare e di come si possa agire per raggiungere risultati credibili ed efficaci, che possano risultare utili da seguire, e pertanto esemplari.

Ora, di testimone in testimone, altrettanto significativa nel contesto del Forum è stata la presenza di **Eugenio Boer**, chef e patron del Ristorante **Bu:r** a Milano. Intervenuto insieme con le sorelle **Serena** e **Cristiana Mela**, del **Frantoio Sant'Agata d'Oneglia**, ha ribadito quanto importante sia una materia viva come l'olio ricavato dalle olive: "la cucina ne ha un bisogno costante, purché sia sempre di alta qualità, altrimenti si svilisce ogni preparazione. L'olio è un componente

fondamentale”.

Boer, che per metà è italiano della Liguria e per metà olandese, crede molto nell'olio extra vergine di oliva, e proprio per questo ci ha tenuto a raccomandare i suoi colleghi chef e patron di ristoranti di non alterarlo mai: “Esaltare sempre, questo sì, ma mai modificare in alcun modo ciò che è contenuto nella bottiglia. L'olio deve parlarci del territorio e di ciò che vi sta dietro. Il pensiero, per quanto mi riguarda, va subito alla mia Liguria, dove c'è il mare e la montagna, e la coltivazione è difficile, possiamo dire eroica. Un simile patrimonio – ha sostenuto con grande convinzione Eugenio Boer – va preservato e valorizzato, senza mai tradirlo, in cucina. Nulla può essere lasciato al caso e sempre va raccontato, altrimenti serve a poco avere un olio così unico”.

Scene dalla seconda edizione del Forum Olio

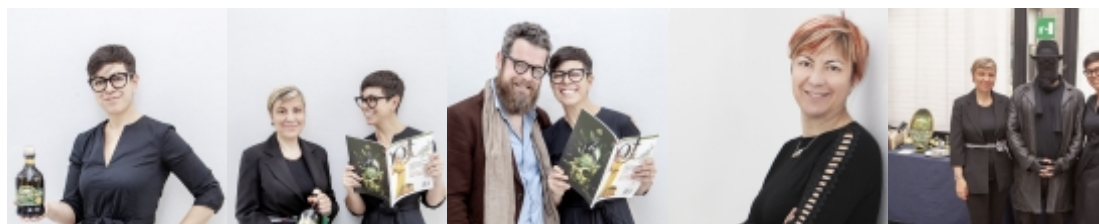


La famiglia Mela, che con gli chef ha sempre avuto una collaborazione costante, esercita un ruolo di primo piano nell'ambito della ristorazione, interfacciandosi appunto con molti chef, e coinvolgendoli in prima persona in performance che siano ogni volta un esempio e un modello per tutti. “Perché - ha affermato Cristiana Mela - l'olio deve essere in continuazione oggetto di studio. Per questo la nostra collaborazione con chef di differente formazione ed estrazione ci permette di far comprendere il valore dell'olio extra vergine di oliva”.

Il valore come obiettivo costante. “Lo è per la nostra famiglia - ha precisato Serena Mela - che da oltre 190 anni produciamo l'olio mettendolo in stretta relazione agli impieghi da fare in cucina. Per noi è oggetto di studio continuo, figurarsi quanto deve esserlo per chi non ha mai affrontato l'olio in tutta la sua molteplicità di espressione. C'è sempre da apprendere qualcosa. Lo stesso olio **Dop Riviera Ligure**, o il monocultivar Taggiasca, seppur riferito a un territorio specifico, si presenta in maniera ogni volta peculiare”.

“Perché ogni anno è una storia nuova. Perché oltre al fattore ambientale, entra in gioco il fattore umano. La qualità - hanno affermato all'unisono le sorelle Mela - è frutto di applicazione e di acquisizione di saperi che si sono stratificati nel corso dei secoli. La differenza, come al solito, la fa sempre l'approccio professionale e l'esperienza personale maturata nel confronto tra chi produce e chi l'olio lo utilizza”. Già, ed è proprio per questo che le due realtà, mondo dell'olio e mondo della ristorazione, devono dialogare e confrontarsi di continuo.

Ritratti d'autore. Foto di Gianfranco Maggio



Fine quarta parte, continua.

La foto di apertura, come pure quelle interne, sono di Gianfranco Maggio.

LEGGI LA PRIMA PARTE: Cosa è emerso al Forum Olio & Ristorazione

LEGGI LA SECONDA PARTE: L'olio di intrattenimento

LEGGI LA TERZA PARTE: La ristorazione oliocentrica

Maria Carla Squeo - 25-06-2019 - Tutti i diritti riservati



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](#)