

piaceri > olio officina festival

## Il Garda Dop al ristorante

L'attestazione di origine segna un valore importante che non può essere sottovalutato, eppure spesso si trovano sui tavoli oli di qualità meno pregiata, un brutto biglietto da visita per il ristoratore. Anche se l'olio **Dop Garda** è celebre, manca una sensibilità da parte della ristorazione nel presentare sulle tavole l'olio Dop, che è senz'altro più costoso, ma se qualità deve essere qualità sia. Al **Forum Olio & Ristorazione** sono stati importanti i contributi di pensiero e le proposte concrete di **Andrea Bertazzi** e dello chef pasticciere **Manuel Marzari** (*Quinta puntata. Continua*)

Maria Carla Squeo



**Forum Olio & Ristorazione, quinta puntata.** Ricapitolando il nostro resoconto di quanto si è ascoltato nell'ambito 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, vi rimandiamo ai diversi link.

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**).

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.

Nella quarta puntata (**L'olio oggetto di studio**), abbiamo raccolto le considerazioni delle 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, dove si scopre che 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

Ed ora, largo alla quinta puntata. Al Forum si è argomentato anche in merito alle potenzialità, non sempre comprese, degli oli delicati dal fruttato leggero e in particolare a quello del Garda, a denominazione di origine protetta.

## **PREGI E VIRTÙ DEGLI OLI DAL FRUTTATO LEGGERO**



L'olio Dop Garda è per tutti un caso di successo commerciale, e anche in fatto di percezione del valore, l'interesse per l'olio gardesano è altissimo, tra il pubblico dei consumatori. Il fenomeno olio del Garda è stato esaminato sia da **Andrea Bertazzi**,

residente del **Consorzio dell'olio Dop Garda** (a destra nella foto), sia (a sinistra) da **Manuel Marzari**, chef e “maestro di dolcezze, Bertazzi ha chiarito la grande versatilità degli oli gardesani in cucina, sia in cottura, sia a crudo: “è un etra vergine facilitatore che non prevarica mai gli altri ingredienti.

Lo chef pasticcere Manuel Marzari per l'occasione ha invece presentato in degustazione una sacher realizzata con l'olio Dop Garda, in modo da chiarire con un esempio concreto come l'olio Dop Garda si presti a operazioni un tempo ritenute impensabili. “È l'olio della grazia e dell'armonia”, ha sostenuto l'oleologo Luigi Caricato. Ha senso dunque favorire la presenza di un olio così pregiato sulle tavole dei ristoranti. Quello dei ristoranti è però un tasto dolente, non tutti sono disposti a spendere per un olio di qualità, perché non ne comprendono l'importanza e anche il valore economico, Tutto bene in generale, certo, ma questo non significa che al ristorante tutti gli operatori si preoccupino di valorizzare l'olio a marchio Dop.



L'attestazione di origine segnala un valore importante che non può essere sottovalutato eppure spesso si trovano sui tavoli oli di qualità meno pregiata, un brutto biglietto da visita per il ristoratore. Anche se l'olio Dop Garda è celebre, manc



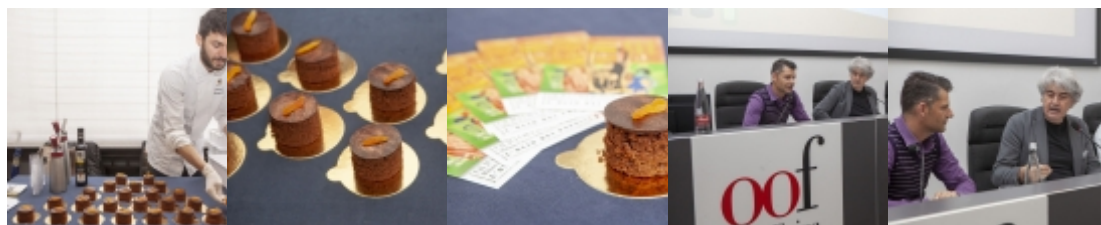
a

una sensibilità da parte della ristorazione nel presentare sulle tavole l'olio Dop, che è senz'altro più costoso, ma se qualità deve essere qualità sia. E questo vale per tutti gli oli a denominazione di origine. L'appello ai ristoratori lo si fa, ciascuno reagirà come meglio crede.

Quanto invece agli impieghi di un olio delicato e fine come l'olio Dop Garda, la famosa Sacher rivisitata da Marzari ha sorpreso tutti. Presentata in una versione innovativa, "leggera, morbida e gustosa, senza glutine e senza latticini, con una base di olio Garda Dop affiancata da una spuma all'albicocca e panna di cocco", è evidente che ogni obiettivo può essere raggiunto se lo si desidera realmente.

"Occorre studiare sempre, e affrontare le diverse materie prime pensando a un continuo aggiornamento", ha precisato Marzari. "Questo atteggiamento mi ha portato a specializzarmi, oltre che nella pasticceria tradizionale, anche nella lavorazione di materie prime alternative, pensando alle esigenze di intolleranti e allergici sviluppando dolci senza glutine, senza latticini, senza uova e senza zucchero, ma, ovviamente, con l'ottimo olio extra vergine di oliva quale ingrediente fondamentale".

### L'olio dop Garda al Forum



#### **Fine quinta 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**

**LEGGI LA QUARTA PARTE: L'olio come oggetto di studio**

Maria Carla Squeo - 02-07-2019 - 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](#)