

“Carta Oliata”, il corso per ristoratori per redigere una carta degli oli

Il Comune di **Giano dell'Umbria organizza lunedì 5 novembre “Carta Oliata”, un’iniziativa per formare gli operatori della ristorazione sul tema olio extravergine d’oliva.** Molti hanno una carta dei vini, pochi una carta degli oli. Durante il laboratorio **verrà redatta una carta degli oli extravergine di Giano dell'Umbria, con la collaborazione di Gambero Rosso e dell’esperto di analisi sensoriale degli oli Giulio Scatolini.** “Carta Oliata è un appuntamento rivolto ad operatori di ristoranti ed enoteche, i quali avranno l’opportunità di compilare la carta degli oli e di scoprire più da vicino le caratteristiche degli oli extravergine d’oliva di Giano dell'Umbria. Daremo particolare rilievo alle tecniche di abbinamento con il cibo. - **dice Giusy Moretti consigliere comunale con delega al turismo** - Il corso è nato perché un olio di qualità può esaltare un piatto semplice, ma un olio difettato può decretare la non riuscita di un piatto ben eseguito. **Il gusto base di ogni creazione gastronomica viene definito dal grasso con cui viene cucinata.** Intere tradizioni culinarie si basano sull’uso dei grassi, basti pensare al burro per la Francia o il bacon per gli Stati Uniti d’America. Le cucine regionali Italiane sono catalogabili sulla base della tipologia di grasso prevalente usato in cucina: l’Umbria sicuramente predilige l’olio extravergine di oliva. Prima ancora di accendere i fornelli la cosa più importante è scegliere la forma di grasso più appropriata e **Giano dell'Umbria offre oli extravergine d’oliva di altissima qualità.** Oli spesso vincenti nei concorsi internazionali. Questo perché nell’abbazia di San Felice è stata preservata un tipo di oliva particolare: la cultivar San Felice, che avrete modo di assaggiare in molte declinazioni.” “In aula - **spiega Giulio Scatolini** - verranno degustati gli oli di tutti i produttori del Comune di Giano dell'Umbria ed in base alle caratteristiche sensoriali ed organolettiche saranno abbinati a piatti tipici locali ed umbri in generale, tenendo conto del fatto che gli abbinamenti sull’olio, a differenza di quelli sul vino, si fanno per armonia e non per contrasto. Il sapore dell’olio non deve coprire quello del piatto e viceversa, entrambe i sapori devono emergere come separati ma in armonia.” I partecipanti, conclusa la formazione, otterranno l’attestato di partecipazione e una vetrofania da poter esporre nella propria struttura, che verrà identificata come **“Ambasciatrice dell’olio extravergine d’oliva di Giano dell'Umbria”,** un valore aggiunto di grande importanza nell’ambito della ristorazione. “Tempo fa sottoscrissi **un protocollo d’intesa per la valorizzazione del paesaggio olivicolo e del prodotto olio** - **conclude Giusy Moretti** - un protocollo fra Regione Umbria, Coordinamento regionale Città dell'Olio, Associazione nazionale Città dell'Olio, Unioncamere Umbria e Associazione regionale Strada Olio DOP Umbria. Ho voluto quindi istituire il primo corso per redigere una carta degli oli extravergine d’oliva. Alla prossima edizione invito gli altri comuni ad aderire alla nostra iniziativa, così da poter proporre un laboratorio umbro per redigere una carta degli oli”