

LA RIVISTA DEI CONDIMENTI

CONDIMENTS MAGAZINE

# OO

oli<sup>o</sup>fficina

#12

autunno | inverno  
autumn | winter  
2020 | 2021

INTERNATIONAL MAGAZINE italiano | english

---

**IL LATO FEMMINILE  
DELL'OLIO**

THE FEMININE SIDE  
OF OLIVE OIL

---

**L'OLIVO RINASCE**  
OLIVE REBORN

A concert amid  
the olive groves,  
with **Beatrice Rana**  
on piano

ISSN 2611-5239

ISBN 978-88-94887-33-4



9 788894 887334

euro 12,00

# OOI olioofficina

## INTERNATIONAL MAGAZINE

Pubblicazione semestrale,  
autunno - inverno 2020 -2021, anno 5, numero 12  
Bi-annual magazine,  
autumn - winter 2020-2021, year 5, issue 12  
ISSN 2611-5239 Olio Officina (International ed.)  
ISBN 978-88-94887-33-4

**Editore Published by**  
Olio Officina

**Olio Officina Srl**  
Società unipersonale  
Single-member company  
Via Francesco Brioschi 86  
20141 Milano - Italia Milan - Italy

**Redazione Editorial office**

Via Giovanni Rasori 9  
20145 Milano - Italia Milan - Italy  
Tel. 0039 02 8465223

**Siti Internet Websites**

magazine [olioofficina.it](http://olioofficina.it)  
festival [olioofficina.com](http://olioofficina.com)  
edizioni [olioofficina.eu](http://olioofficina.eu)

**Posta elettronica E-mail**

in lingua italiana in Italian  
[redazione@olioofficina.it](mailto:redazione@olioofficina.it)  
in lingua inglese in English  
[staff@olioofficina.net](mailto:staff@olioofficina.net)

**Direttore Editor-in-chief**

Luigi Caricato

**Coordinamento redazionale**

**Editorial Coordination**

Maria Carla Squeo

**Art Buyer**

Maria Carla Squeo

**Progetto grafico e impaginazione**

**Graphic Design and Layout**

Fabio Berrettini

**Fotografie Photos**

Pierluigi Abbondanza, Acetaia Giuseppe Cremonini,  
Acetificio Mengazzoli, Bonolio, Castello di Potentino,  
Collezione Guatelli, Daniele Coricciati,  
Alessandro Di Noia, Fattoria Petri, Jara Marzulli,  
Mia Italy, Gianfranco Maggìo, Palazzo di Varignana,  
Stefania Rizzelli, Scuola di cucina La Maggiorana,  
Sommariva Tradizione Agricola, Studio Pace 10,  
Domenico Tangaro et al.

**Illustrazioni Illustrations**

Cristina Mangini, Stefania Morgante,  
Nebula, Giulia Serafin, Giulia Varetto

**Traduzioni Translations**

Angela Arnone, Anthony Green

**Comitato scientifico Scientific Committee**

Luigi Caricato, Rosalia Cavaliere, Lorenzo Cerretani,  
Daniela Marcheschi, Antonio Monte,  
Massimo Occhinero, Alfonso Pascale

**Hanno collaborato Collaborators**

**Per i testi For the texts**

Sara Baroni, Antonella Bertagnin, Adele Bonaro,  
Nicoletta Bortolotti, Monia Caneschi, Luigi Caricato,  
Emanuela Castellano, Rosalia Cavaliere,  
Paola Cerana, Marisa Fumagalli, Anna Gioria,  
Manuela Guatelli Giamminola, Charlotte Horton,  
Anita Lissona, Daniela Marcheschi,  
Maria Grazia Minisci, Mariangela Molinari,  
Maria Flora Monini, Stefania Morgante,  
Palazzo di Varignana, Luisa Pantaleo,  
Carmen Pellegrino, Francesca Petri,  
Ornella Piluso, Stefania Rizzelli, Ivana Sagraroni,  
Giulia Serafin, Maria Carla Squeo,  
Gabriella Stansfield, Laura Turri, Alice Valenti.

**Per le ricette For the recipes**

Erica Maggiora, Stefania Rizzelli.

**Stampatore Printed by**

Editrice Salentina, Galatina (Lecce) - Italia

**Distribuzione in libreria Bookstore Distribution**

Unicopli - Trezzano sul Naviglio, Milano

**Pubblicità Advertising**

Olio Officina, [pubblicita@olioofficina.it](mailto:pubblicita@olioofficina.it)

Il numero 12 di *OOI International Magazine*,  
autunno 2020-inverno 2021, è il supplemento del numero  
378 della testata giornalistica *OlioOfficina Magazine*, registrata  
presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013.  
Direttore responsabile: Luigi Caricato.

La rivista *OOI International Magazine* viene distribuita  
in libreria e la si può ricevere anche direttamente  
al proprio recapito su abbonamento, in Italia, dove viene  
edita, come in altri Paesi (info: [posta@olioofficina.eu](mailto:posta@olioofficina.eu)).  
Costo dell'abbonamento a quattro numeri di *OOI International  
Magazine*: euro 48,00 per l'Italia, euro 70,00 per Europa  
e Bacino del Mediterraneo; euro 82,00 Americhe, Asia,  
altri Paesi dell'Africa; euro 90,00 per Oceania.  
È possibile acquistare copia digitale sfogliabile della rivista  
su piattaforma Issuu alla voce *OlioOfficina*.

Issue no. 12 of *OOI International Magazine*, autumn winter  
2020-2021, is the supplement of issue no. 378 of *Olio Officina  
Magazine*, registered at Milan Court under no. 326  
on 18<sup>th</sup> October 2013. Managing Director: Luigi Caricato.

*OOI International Magazine* is distributed in bookstores  
and can also be delivered to the address of your subscription  
which can be in Italy, where it is published, but also  
in other countries (info: [posta@olioofficina.eu](mailto:posta@olioofficina.eu)).  
Subscription price for 4 issues of *OOI International  
Magazine*: 48 euros to Italy, 70 euros to Europe and the  
Mediterranean Basin; 82 euros to the Americas, Asia,  
other African countries; 90 euros to Oceania. You can also  
purchase a browsable digital copy of this magazine on the  
Issuu platform under *OlioOfficina*.



**Copertina Cover**

La pianista Pianist Beatrice Rana  
fotografata da Daniele Coricciati  
Beatrice Rana  
Ph. Daniele Coricciati



# AT LAST, GENESI.

---

160 anni di tradizione per creare il miglior Olio d'Oliva Extravergine di sempre



ITALIAN GOURMET EXCELLENCE

[www.guido1860.com](http://www.guido1860.com)

## Intervista alla Cordon Bleu **Erica Maggiora**

# La scelta tra i diversi profili sensoriali di un **olio Evo**

### **Il fascino della ricerca**

Quando l'olio extra vergine di oliva diventa una scoperta e non più il frutto di una consuetudine, nulla può essere lasciato al caso: "l'utilizzo di appositi bicchierini d'olio in abbinamento ai diversi piatti potrebbe essere molto interessante, ma sarebbe una specie di rivoluzione copernicana. Molto più percorribile accompagnare assieme agli *amuse bouche* piccole fettine di pane su cui versare almeno due o tre tipi di oli"

di **Maria Carla Squeo**

Piemontese, nata a Torino, in una terra in cui l'olio ricavato dalle olive non era di casa, nonostante la vicina Liguria, Erica Maggiora è nipote e figlia dei fondatori del *Biscottificio Maggiora*, una impresa storica nata in una epoca in cui l'olio da olive non veniva in alcun modo concepito per la produzione dei biscotti. Cordon Bleu già giovanissima, a soli 19 anni, ha frequentato il grande maestro della cucina italiana Gualtiero Marchesi, anch'egli nato e cresciuto in quella che si può definire "civiltà del burro", a nord dell'Italia. L'olio extra vergine di oliva resta pertanto una scoperta in qualche modo recente, e proprio per questo diventa l'occasione per comprendere come ci si possa rapportare con un prodotto per molti versi nuovo, tutto ancora da scoprire.

**Come vive questa materia prima ora che la sua diffusione è ormai capillare ovunque nel mondo?**

**Come si rapporta oggi con un alimento così complesso e variegato?**

La mia storia in cucina nasce dalla tradizione culinaria piemontese, che a sua volta ha risentito delle influenze gastronomiche francesi che mi sono state trasmesse da mia mamma, Cordon Bleu anche lei, e prima donna ad avere aperto una scuola di cucina in Piemonte. Posta tale premessa, il burro non poteva non fare parte della mia storia,



Per l'azienda olearia Guido 1860 Erica Maggiora firma una seguitissima rubrica dedicata alle insalate gourmet, in cui l'olio extra vergine di oliva è protagonista assoluto. Anche perché, impiegato a crudo, quel filo d'olio fa sempre la differenza, diventando elemento sostanziale. Tutto ruota intorno all'olio. Ogni ingrediente viene esaltato. La scelta di un extra vergine, di conseguenza, non potrà mai essere lasciata al caso.

**oof**  
INTERNATIONAL MAGAZINE #12

in quanto ingrediente fondamentale di quelle tradizioni. La cucina, così come la "storia", segue anch'essa una costante evoluzione che si allinea agli stili di vita. In questi ultimi decenni abbiamo assistito a una diversa e maggiore attenzione verso gli aspetti più salutistici del nostro vivere quotidiano, cosa che ha avuto i suoi riflessi importanti anche nel modo di vivere la propria alimentazione e la tavola.

Questo importante fatto ha determinato una mia personale evoluzione e ricerca, verso una cucina al tempo stesso gustosa e rispettosa delle esigenze salutistiche che stavano via via emergendo. Questo ha significato la messa a punto di ricette che necessitassero di cotture molto più veloci, con temperature più alte, che il burro, per le sue caratteristiche, non avrebbe consentito. Nulla di meglio, quindi, che utilizzare un ottimo olio di oliva in cottura (che in alcuni casi potrà essere integrato con l'extra vergine) da abbinare agli oli extra vergini di oliva per le finiture, anche se qui si potrebbe aprire un capitolo interessante, su quale monocultivar o blend si possa abbinare e a quale ricetta, sfruttandone le peculiari caratteristiche

organolettiche. Grazie all'esperienza maturata in questi anni, e anche grazie alla consulenza con alcune aziende del settore oleario, ho scoperto il fascino della ricerca, tra i diversi profili sensoriali delle tante varietà presenti in Italia. Da qui la messa a punto di nuove ricette, con gli oli extra vergini abbinati in maniera tale da dare, da un lato, il migliore risultato possibile e, dall'altro, di consentire lo sviluppo della conoscenza e della cultura di questo meraviglioso alimento che la natura ci ha regalato. Con la mia scuola di cucina "La Maggiorana", l'olio è ormai protagonista di primo piano. Durante le Olimpiadi Invernali di Torino 2006, per le quali ero testimonial della cucina, la mia scuola di cucina è diventata per trenta giorni di fila il riferimento del canale televisivo americano MBC, il quale invitava i suoi migliori clienti investitori a frequentare le lezioni di cucina appositamente organizzate con degustazione dei piatti realizzati. Tantissimi di quei piatti vedevano l'impiego di ottimi oli Evo in finitura e in preparazione, un modo per trasferire la meravigliosa cultura della nostra cucina, fatto che è poi continuato e che continua tutt'oggi.



LA CUCINA, COSÌ COME LA "STORIA",  
SEGUE ANCH'ESSA UNA COSTANTE EVOLUZIONE  
CHE SI ALLINEA AGLI STILI DI VITA.



## Intervista alla Cordon Bleu **Erica Maggiora**

Lei lavora molto alla creazione di suggestive mise en place.

Come si può collocare, in modo efficace e nel medesimo tempo sobrio, l'olio extra vergine di oliva a tavola, così da esaltare da un lato il ruolo di alimento e dall'altro quello di marcatore culturale?

Se osserviamo le tavole dei ristoranti degli chef stellati, notiamo una tendenza al minimalismo accentuato. Questo fatto sta orientando e facendo tendenza tra la buona ristorazione. In questo senso trovo sia fondamentale che il contenitore, ovvero la bottiglietta dell'olio, sia all'altezza della preziosità del contenuto. Per la ristorazione, direi di ricorrere a bottiglie di massimo 250 ml, elegantissime nella forma e nelle etichette, essenziali nella comunicazione. Fare cultura a tavola sull'olio è un lavoro che richiede tempo e passione da parte del ristoratore e del personale di sala. Tutti, in cucina e in sala, dovrebbero possedere le informazioni necessarie per far apprezzare le diverse sfumature degli oli. Per esaltare l'aspetto di "marcatore culturale", mi piacerebbe accompagnare il cliente in un percorso di piccoli assaggi, utilizzando bicchierini appositi in abbinamento ai diversi piatti, potrebbe essere molto interessante, ma, comprendo bene, sarebbe una specie di rivoluzione copernicana. È molto più percorribile invece accompagnare assieme agli *amuse bouche* piccole fettine di pane, sulle quali poter versare almeno due o tre tipi di Evo diversi tra loro, al fine di far percepire il miracolo delle oltre 538 cultivar di olivo presenti in Italia.

## Interview with the Cordon Bleu chef, **Erica Maggiora**

# Choosing the right sensory profile for an extra-virgin oil

### The charm of research

When extra-virgin olive oil becomes a discovery and no longer just a habit, nothing can be left to chance: "Using various little cups of oil to match different dishes could be quite fascinating, but I realise it would amount to a revolution on an almost Copernican scale. Far better and more practical to accompany *amuse-bouche* with mini slices of bread, onto which you drizzle two or three types of olive oil"



TUTTI, IN CUCINA E IN SALA, DOVREBBERO POSSEDERE LE INFORMAZIONI NECESSARIE PER FAR APPREZZARE LE DIVERSE SFUMATURE DEGLI OLI.





MUCH LIKE HISTORY, CUISINE TOO UNDERGOES A CONSTANT EVOLUTION, THAT ALIGNS WITH LIFESTYLES.

A native of Piedmont, born in Turin, a land where olive oil just did not feel at home – even though Liguria was just a few miles down the road – Erica Maggiora is the granddaughter and daughter of the founders of Biscottificio Maggiora, a traditional business established back when olive oil was not even contemplated for biscuit baking.

A Cordon Bleu chef by the tender age of 19, studying under the gran maestro of Italian cookery, Gualtiero Marchesi, who also hailed from what we might call the “civilization of butter” in northern Italy. Extra-virgin olive oil thus remains a somewhat recent discovery – all the more reason for this to be a perfect opportunity to understand what sort of relationship could be built with a product which is in many ways new, waiting to be discovered.

**What is your rapport with this ingredient, now that it's being distributed to all four corners of the globe? What sort of relationship do you have with such a complex and varied foodstuff?**

My style stems from the Piedmontese culinary tradition, itself influenced by the French gastronomic heritage passed down to me by my mother, a Cordon Bleu chef herself, as well as the first woman to open a cookery school in Piedmont. Given that premise, butter simply had to be part of my narrative, being a key ingredient in all those traditions. Much like history, cuisine too undergoes a constant evolution, that aligns with lifestyles. Recent decades have witnessed a change in our priorities, with increasing focus on healthy daily living. This has also had significant repercussions on our relationships with diet and hence with the dinner table. Importantly, this has also led me to evolve, and I now search for a cuisine that is at one and the same time flavoursome while doffing its cap to the requirements of a healthy lifestyle that is increasingly coming to the fore. This has meant creating recipes that cook much faster, at higher temperatures, which butter's qualities couldn't handle. What better, then, than using an excellent olive oil for cooking (topped up in some cases with extra-virgin) alongside extra-virgin oils for the finishing touches, though here we could open up a whole other discussion about which monocultivar or blend could be used to match which recipe, making the most of its specific organoleptic qualities. After accumulating experience over the years, and consulting with producers in the olive-oil sector, I have discovered the appeal of investigating the various different sensory profiles of the many varieties found in Italy. Hence the development of new recipes, with extra virgin oils combined in such a way as to give the best possible result on the one hand and – on the other – to encourage the development of knowledge and culture of this wonderful foodstuff that nature has bestowed on us. At my Maggiorana Cookery School, olive oil is very much at the forefront of what we do. During the 2006 Winter Olympics in Turin, where I was the celebrity chef, for thirty days in a row my cookery school became the place to go for the American television channel NBC, which invited its leading investor clients to attend special cookery lessons followed by tastings of the dishes we had come up with. So many of those dishes involved using excellent Evo oils for both finishing and preparation, a way of conveying the wondrous tradition of our cuisine, which continues to this day.

EVERYONE, BOTH KITCHEN AND WAIT STAFF, SHOULD HAVE THE INFORMATION NEEDED TO HELP DINERS APPRECIATE THE FINER DETAILS OF AN OLIVE OIL.



**You work a lot on the creative side, with beautiful table settings, too. How can we use extra-virgin olive oil at the table in a way that is both effective and at the same time sober, so as to bring out its role on the one hand as a foodstuff and on the other as a cultural marker.**

If we look at tables in Michelin-starred chefs' restaurants, we notice a trend towards greater minimalism. This is now spilling over and becoming trendy in fine restaurants everywhere. In this sense, I think it is vital that the container, i.e. the oil bottle, should reflect the preciousness of its content. For catering, I would suggest using 250 ml bottles at most, choosing very elegant shapes and labels, all of which is an essential part of communication. Informing customers about olive oil at the table is a task that takes time and commitment on the part of the restaurateur and wait staff. Everyone, both kitchen and wait staff, should have the information needed to help diners appreciate the finer details of an olive oil. To accentuate its role as a cultural marker, I'd love to take the customer on a tasting journey, using various little cups of oil to match different dishes. It could be quite fascinating, but I realise it would amount to a revolution on an almost Copernican scale. Far better and more practical to accompany the *amuse-bouche* with mini slices of bread, onto which you drizzle two or three types of extra-virgin oil, thus ensuring that the Italian miracle – the amazing fact that we have over 538 varieties of olive – is well and truly perceived.



## L'insalata gourmet **Gourmet salad**

# Exotic moonwalk to Mediterranean

di **by Erica Maggiora**  
Scuola di cucina *La Maggiorana* *La Maggiorana Cookery School*

### Ingredienti per 4 persone

- ❖ 12-14 gamberi
- ❖ 1 avocado
- ❖ Sale
- ❖ Pepe
- ❖ 1 limone
- ❖ 1 cipolla di Tropea
- ❖ Olio extra vergine di oliva "Tao", Guido1860
- ❖ Zenzero
- ❖ Fiori del Nasturzio per la decorazione
- ❖ Barba del finocchio per la decorazione

### Ingredients (serves 4)

- ❖ 12-14 prawns
- ❖ 1 avocado
- ❖ Salt
- ❖ Pepper
- ❖ 1 lemon
- ❖ 1 sweet red onion e.g. Tropea
- ❖ Guido1860 Tao extra-virgin olive oil
- ❖ Ginger
- ❖ Nasturtium flowers for garnish
- ❖ Fennel leaves for garnish







### Guida alla preparazione

Preparare le code dei gamberi, pulirli dal carapace o farseli pulire in pescheria, avendo cura di togliere anche l'intestino. Con un coltello ben affilato preparare una tartare di gamberi, tritandoli bene. Disporli in una bowl e condirli con olio, sale, pepe e limone a piacere. Pulire lo zenzero e secondo il proprio gusto grattarne la quantità desiderata dentro ai gamberi. Pulire l'avocado, realizzare una dadolata tranne qualche spicchio con il quale si realizzeranno delle lamelle e condirlo con olio e succo di limone per non farlo annerire. Prendere la scorza da un limone, precedentemente lavato, tagliarlo a julienne per la decorazione. Tenere da parte. Pulire una cipolla di Tropea, farne degli spicchi per la decorazione.

Per realizzare il piatto di portata preparare delle *quenelles* con due cucchiaini di tartare di gamberi, adagiarli sul piatto prescelto, decorare con la dadolata di avocado, le lamelle di avocado, la cipolla di Tropea, la julienne di limone, fiori eduli del nasturzio e la barba del finocchio.



### Preparation

Peel the shells off the prawn tails (or better still have this done at the fishmongers!), making sure to pull out the vein. With a very sharp knife, prepare a prawn tartare, mincing finely. Arrange in a bowl and season with olive oil, salt, pepper and lemon to taste. Peel the ginger and, depending on your personal preference, add the desired amount inside the prawns. Dice the avocado, leaving a couple of wedges to create the blades and season with olive oil and lemon juice to prevent from turning black. Take the zest of one lemon, wash and cut into thin strips for garnishing. Set aside. Peel and cut the large sweet red Tropea onion into wedges for garnishing.

For the serving dish, prepare some *quenelles* with two tablespoons of shrimp tartare, spread them on the main platter, garnish with the diced avocado, the avocado slices, the Tropea onion, the lemon julienne, the nasturtium flowers and fennel leaves.

