

LA RIVISTA DEI CONDIMENTI

CONDIMENTS MAGAZINE

001

oli^officina

#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

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 Maggiore 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. ”