



# Spirito d'olivo.

*Luigi Caricato*

Non so perché le cose accadano. Accadono perché devono accadere. C'è sempre l'occasione propizia. A ben pensarci, per secoli abbiamo sempre confinato l'olio spremuto dalle olive nell'ambito della tavola per il suo utilizzo a crudo, e soprattutto in cucina nelle varie preparazioni in cottura, oppure impiegato quale agente conservante nei sottoli. Si è sempre inquadrato l'olio nell'ottica di alimento/condimento. Lo troviamo anche nella versione di olio "aromatizzato", mescolato insieme con altri ingredienti, perlopiù con il peperoncino. Sul mercato l'olio al peperoncino è il più gettonato, ma ci sono anche gli oli al rosmarino, all'aglio, al prezzemolo, al tartufo, o, per chi li gradisce, vi sono anche gli oli agrumati: all'arancia, al limone, al mandarino, al cedro. Vi sono infinite possibili versioni, accolte ben volentieri soprattutto dai consumatori del nord Europa o di altri continenti non abituati o poco inclini a consumare gli oli in purezza. Esiste in commercio perfino un olio aromatizzato al caffè, molto buono peraltro, segno che la fantasia e la creatività non mancano. Lo produce **Mauro Monaco** in Abruzzo. A stupire e a incuriosire il mondo intero, è stata in particolare la recente operazione di **Starbucks** con l'*Oleato*, bevanda emulsionata all'extra vergine proposta in tre distinte versioni: *Iced Shaken Espresso*, *Golden Foam Cold Brew* e *Caffè Latte*. Non mi soffermo qui, entrando nei dettagli dei singoli profili sensoriali, anche perché mi preme solo evidenziare il fatto che con tale operazione la nota catena statunitense di caffetterie ha di fatto lanciato con grande enfasi e per la prima volta l'olio come bevanda, miscelato con altri ingredienti. Il mio pensiero? Tutte queste soluzioni sono sempre benvenute, proprio perché aprono nuovi scenari e inedite tendenze di gusto. Quel che più sorprende in positivo, tuttavia, è una tendenza ormai ricorrente



in questi ultimi anni: sono tanti i giovani imprenditori che propongono l'impiego delle olive, dell'olio e delle foglie di ulivo con l'alcol utilizzato come vettore. Una vera novità, per certi versi paradossale, anche perché per molto tempo tale ipotesi non è stata (incomprensibilmente) messa a frutto, e nemmeno in alcun modo presa in considerazione, quasi non interessasse. È il caso, per esempio, degli amari alle foglie di ulivo. Le foglie, si sa, hanno proprietà straordinarie: antipertensive, antinfiammatorie, antireumatiche, anti-gotta, nonché diuretiche, ipoglicemizzanti, e perfino febbrifughe e capaci di stimolare la produzione di succhi biliari. Tutto ciò per dire che, nonostante tali caratteristiche, spesso si trascurano le molteplici possibilità di impiego. Una disattenzione inconcepibile, e alquanto strana e illogica, se la si considera dal punto di vista commerciale. Perché allora non utilizzare le foglie di ulivo nella preparazione degli amari? Lo ha fatto Anna D'Elia, che con la sua azienda olivicola a Olevano sul Tusciano, in Campania, produce l'amaro, all'ulivo a marchio **D'Annata**. Le foglie, raccolte a mano alle prime ore del mattino, in autunno, vengono poste in infusione nell'alcol. Servito freddo, l'amaro esprime il meglio. Si può anche utilizzare nella preparazione di aperitivi e cocktail.

Un'altra scoperta molto interessante è la **Liquoreria Essentiae del Salento**, che propone *Ulia*, nomen omen, in due differenti versioni: un amaro e un gin alle foglie di ulivo. L'abbinaggio è originale e accattivante. Oltre che in bottiglia, c'è pure un'inconsueta collocazione in apposito portasigari. In questo caso si tratta di un'azienda nata proprio allo scopo di preparare alcolici. Avviene tutto per infusione e senza l'utilizzo di conservanti, coloranti e additivi chimici. Per il *Liquore di Olivo* si parte dall'infusione a freddo delle foglie lavorate insieme alle scorze fresche di arance amare e di limoni coltivati secondo i canoni dell'agricoltura biologica. È una sapiente combinazione che da una parte esprime il gusto risoluto e deciso delle foglie d'ulivo, con le caratteristiche connotazioni erbacee, dall'altra fa percepire la fresca e rinfrescante fragranza agrumata. Se ne ricava un combinato perfetto dalle notevoli proprietà digestive che, unitamente alle note speziate, rendono tale liquore in perfetta sintonia con il gusto del consumatore contemporaneo. Già, perché non si può certo pensare di proporre oggi un liquore che non sia l'espressione di una ricetta singolare e unica. Non è più tempo dei liquori fatti in casa. La classica ricetta della nonna non è più pensabile. Sono necessarie elaborazioni che introducano qualcosa di nuovo, partendo dalle materie prime e studiando formule innovative e inconsuete. Interessanti e ben articolate sono al riguardo le proposte di abbinamento del patron di Essentiae, Emanuele De Gaetani, il quale suggerisce di impiegare il liquore come digestivo a fine pasto, da servire freddo, in bicchiere da liquore a 10 °C; ma si può anche impiegare in gocce, o vaporizzato, nella preparazione di cocktails,

a 5 °C, o come aperitivo; e, addirittura, vale anche in cucina, efficace nella cottura di carni rosse, bianche e di selvaggina da pelo e da piuma. Interessante, sempre della stessa azienda, il *Gin di foglie di olivo mediterraneo*: si presenta alla vista di color bronzeo ed è ricavato da una infusione a freddo e dall'affinatura di tre anni in legno di olivo. In questo gin sono presenti oltre alle foglie di ulivo, l'arancia amara, il limone, la menta, i chiodi di garofano, il cardamomo, la calendula, l'anice stellato, la carruba e il ginepro. Anche in questo caso, e sempre su suggerimento di De Gaetano, la temperatura di servizio consigliata è di 15 °C, se servito liscio, quale fine pasto, digestivo, da affiancare al cioccolato fondente, ai dolci secchi e al sigaro, mentre la giusta temperatura nei cocktails è di 5 °C. L'aspetto che rende più peculiare il gin di *Essentiae* è che nella sua composizione vi è un 2% di miele di fiori d'arancio (biologico), un 20% (diluito) di aloe vera e un 30% (diluito) di tisane botaniche, il tutto in un distillato di ginepro. Il packaging è ben curato, tant'è che la Liquoreria *Essentiae* del Salento si è imposta con successo alla decima edizione del Premio di design "Forme dell'Olio". A osservare quanto sta accadendo, l'inventiva di certo non manca. Il grande impegno odierno sta colmando le vistose lacune del passato, e chissà cosa avremo di nuovo sul mercato, di qui in avanti.

Qualche altro esempio? Sempre con le foglie di



olivo, segnalò la birra *Montefollia*, frutto della collaborazione tra i liguri Paolo Boeri, di **Olio Roi** (di Badalucco, in Valle Argentina) e Gabriele Genduso, del **Birrificio Nadir** di Sanremo: la birra è chiara, dorata, torbida, fresca, luppolata, piacevolmente amara. E poi, non ultima come segnalazione, e sempre su iniziativa di Paolo Boeri, questa volta in collaborazione con Davide Pinto, c'è il gin *Taggiasco*, ottenuto dalle celebri olive liguri della varietà Taggiasca, oltre al ginepro dell'Alta Valsusa. Insomma, le iniziative non mancano. E tornando al Salento, si sappia che a partire dalle bacche e dalle foglie di lentisco presto entrerà in scena (ma non è ancora in commercio, perché in fase sperimentale) un liquore/digestivo realizzato in due distinte versioni: quello ottenuto dalle foglie di lentisco e quello ricavato da foglie e bacche. L'ho degustato e molto apprezzato in anteprima, nato dalla collaborazione tra **Alberto Fachechi** e **Bibamus**. Fachechi, tra l'altro, va segnalato per aver rilanciato con successo l'olio di lentisco, e ora, sempre curioso e intraprendente, sta cercando tutte le possibili declinazioni proprio a partire da questa materia prima: la natura ci consegna tal quale il lentisco, perché si tratta di una pianta spontanea della macchia mediterranea. E adesso, infine, per chiudere, proprio a testimonianza di quanto sia ormai di moda l'olio nei cocktail, riporto una ricetta presentata all'ultima edizione di Olio Officina Festival lo scorso marzo. È *l'Oil Dream*, un cocktail a base di olio Evo, rosolio di bergamotto, pompelmo rosa, acquafaba, gin e zucchero di canna, appositamente creato per l'occasione da **RosebyMary**. L'olio, in questo caso, modifica la texture del cocktail, risultando più liscio al palato e rendendo meno acidule le note del pompelmo rosa. La ricetta è di Giuliana Mannucci e Marcello Mannile. Ecco gli ingredienti: una parte di olio extra vergine di oliva, tre di acquafaba, tre di spremuta filtrata di pompelmo rosa e tre di gin Tanqueray (o vodka Tito's), cinque grammi di zucchero di canna, un rametto di rosmarino e una scorza di pompelmo rosa. È fatta. Quanto alla preparazione, pochi passaggi: shakerare olio, zucchero e acquafaba energicamente e senza ghiaccio. Successivamente, versare il ghiaccio con il gin (o la vodka) e il succo del pompelmo rosa. Continuare a shakerare tutti gli ingredienti e versare in un flûte. Decorare con un rametto di rosmarino e uno zest di pompelmo. E si brinda.