

## Un patrimonio sensoriale da scoprire ed apprezzare – 03.03.2010

Navigando a vele spiegate sull'immenso mare di Google, sono approdata nel porto di "[vino in rete](#)" per leggere un articolo sull'[Analisi sensoriale e tecnica di abbinamento cibo-vino](#). L'interesse per il corretto abbinamento tra cibo e vino non è certo una novità; non solo per gli addetti alla ristorazione ed i gourmet appassionati, pure il consumatore meno esperto sa che per certe pietanze sono più adatti certi vini e, andando in un ristorante, volentieri si lascia consigliare in merito all'abbinamento migliore.

Meno noto, invece, è che il discorso dell'abbinamento vale anche per l'Olio Extra Vergine di Oliva. Questa "dimenticanza" è, forse, dovuta anche alla scarsa promozione fatta in questa direzione e che, invece, aiuterebbe a far comprendere al consumatore che l'Olio Extra Vergine di Oliva non serve semplicemente per condire alla bene meglio una foglia d'insalata, ma che – in virtù delle sue proprietà organolettiche – valorizza le pietanze, esaltandone i profumi e le caratteristiche di odore e sapore.

Aiutando il consumatore a comprendere questa importantissima funzione dell'O.Ex.V.O, non solo gli si farà il dono di scoprire sensazioni gustative nuove ed interessanti e di valorizzare ed esaltare le peculiarità delle pietanze, ma lo si aiuterà anche a comprendere meglio l'immenso patrimonio "sensoriale" che può vantare l'Italia con i suoi O.Ex.V.O di qualità: olii più o meno fruttati, verdi e maturi, intensi e delicati, amari, piccanti e dolci, con sentori di erba, carciofo, noce, mela, pomodoro, menta, rosmarino, fiori, vaniglia....  
[gente! voi non avete idea... altro che l'olio del supermercato ;) ]

In tal senso, i miei ringraziamenti vanno a quei ristoranti d'eccellenza che propongono ai loro clienti la "carta degli oli", vista anche le difficoltà legate a questo complesso prodotto. Il giusto e consapevole abbinamento tra cibo e olio, infatti, non è cosa semplice e, oltre a richiedere esperienza, sensibilità e professionalità vuole anche un'approfondita conoscenza della preparazione gastronomica e degli ingredienti per poter scegliere tra la vasta gamma dei sapori e profumi l'O.Ex.V.O più adatto affinché possa realizzarsi "l'armonia perfetta".

Sino ad oggi non si è giunti ad una teoria definitiva per valutare la giusta armonia in merito all'abbinamento olio-cibo, vi sono, però, alcuni principi base con i quali, volendo, anche noi consumatori meno esperti possiamo iniziare a fare i primi passi alla scoperta di nuove ed inaspettate sensazioni che solo un armonioso abbinamento tra olio e cibo possono darci:

L'intensità e la struttura dell'olio devono bilanciare l'intensità e la struttura del cibo. Un piatto speziato ed aromatico si esalta con un olio dai sentori di vegetale e mandorla. Ad una pietanza sapida e piccante si addice un olio delicato e fluido. Un cibo succulente? Compensatelo con un olio piccante. Una portata amara ed acida ben si equilibra con un olio dolce e di fruttato di olive mature. Per quanto riguarda l'agrodolce, ben si accoppia con il fruttato leggero ed erbaceo. Infine, vi capita un cibo dolce e grasso, abbinatelo ad un olio amaro e fruttato di olive verdi.

Chissà... magari a qualcuno vine voglia di provare...