

La Rassegna dell'agroalimentare di qualità fino a domani a Veronafiere

A SOL&AGRIFOOD UN TESTIMONIAL PER L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

A Giorgio "Giorgione" Barchesi, testimonial di Sol&Agrifood 2016, un'intervista alla scoperta dell'olio extravergine di qualità.

Verona, 12 aprile 2016 – Nel colorito scenario dei personaggi che si dedicano alla cucina ed occupano gli schermi televisivi, non è facile trovarne di attenti all'uso dell'olio extravergine di oliva. Spesso, se non sempre, l'olio è un "filo", un "giro", senza entrar mai nello specifico, arrivando a dare un nome e un'origine al "filo" o al "giro".

Fuori dal coro Giorgio "Giorgione" Barchesi, testimonial di Sol&Agrifood 2016 (www.solagrifood.com) e anche dello scorso anno, nonché volto noto su Gambero Rosso Channel e autore del best seller "Giorgione: orto e cucina", che oggi pomeriggio si è intrattenuto nella Sala Polifunzionale della Rassegna Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità in corso fino a domani a Veronafiere, con i giornalisti e gli operatori in visita.

Guai a chiamarlo chef, lui è un "oste" e ci tiene. Ci parla mentre sgranocchia un po' di sedano nero di Trevi, condito con olio di Moraiolo appena franto: *«Se oggi si consuma olio da quattro soldi, lo si deve alla scarsa attenzione che il nostro Paese ha dato al settore e risalire la china è durissima».*

Ma è l'intera agricoltura a essere in estrema difficoltà, stretta all'interno di una competizione di prezzo che stritola i contadini. Barchesi però non ci sta a veder nero: *«Grazie a teste nuove, come le chiamo io, si sta prendendo una strada nuova e la qualità delle produzioni sta crescendo in maniera evidente. Continuiamo a guardare avanti».*

«Io – prosegue – vorrei che la gente che può spendere qualche euro in più dedicasse maggior attenzione alla scelta di cosa mangia. Questo vale innanzitutto per l'olio extravergine. Ma metteteci il naso nell'olio! Abbiate la compiacenza di "investire" un patrimonio di 10 euro ed acquistate una bottiglia di olio vero. Apritela, mettete l'olio su un'insalata o su una fetta di pane e sentite il profumo... poi la stessa cosa fatela con gli altri oli, quelli che costano 4 o 5 euro, e paragonate le sensazioni».

Certo, ma come la mettiamo con la dieta? *«La mia è una cucina semplice, senza dosi rigide, che ho sostituito con un "nonnulla", per dire poco, ed una dose "generosa" per dire molto. È una cucina saporita, magari non per tutti i giorni, lo so, ma una fetta di guanciale su un pezzo di pane fresco non ammazzerà mai nessuno...».*

L'abbinamento che l'ha stupita di più? *«Nei mesi scorsi ad Expo, parlavamo proprio di olio e dovevamo esaltarne le caratteristiche, ho azzardato e ho preparato dei maltagliati alle tre farine – fatti a mano lì per lì! – con cacao amaro e olio extravergine... Un abbinamento incredibile, perfettamente riuscito».*

Un ultimo consiglio, come utilizzare l'olio nuovo? *«L'olio nuovo su pane fresco è uno spettacolo. Quello appena estratto, poi, accentua le sue straordinarie caratteristiche di esaltatore della sapidità: sull'erba di campo, sulla pasta, sulla carne, su una ricottina di vacca».*

Intervista realizzata da Teatro Naturale per Sol&Agrifood

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 - 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Web: www.vinitaly.com | www.solagrifood.com | www.enolitech.it

Twitter: @pressVRfiere