



SOL & AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS

organized by Veronafiere

Salone Internazionale dell'Agroalimentare di Qualità



PIZZA, ISTRUZIONI PER L'USO DELL'OLIO: DI SEMI O EXTRAVERGINE DI OLIVA?

Nell'impasto della pizza olio di semi o olio extravergine di oliva? L'utilizzo di oli di semi, soprattutto quello di soia, è storia recente perché tradizionalmente il grasso utilizzato è sempre stato l'olio d'oliva o, al massimo, lo strutto.

Non tutti però credono che sia necessario seguire sempre la tradizione e ha suscitato molte polemiche la frase di Alessandro Condurro, patron di una delle più antiche pizzerie di Napoli, sulla sua preferenza per l'olio di semi di soia nell'impasto.

Questioni di gusti personali? C'è sicuramente anche questo aspetto, visto che una pizza preparata con olio extravergine di oliva è più fragrante, mentre quella con olio di semi è più croccante.

C'è poi l'aspetto di gusto, visto che l'aroma dell'extravergine può arricchire la pizza.

Inoltre, è noto che l'olio extravergine conferisce un'alta digeribilità ai piatti.

Resta il fatto, però, che nei disciplinari di produzione della verace pizza napoletana e della pizza napoletana STG (specialità tipica garantita) è previsto l'uso di solo olio extra vergine di oliva. Anche a casa, specie se si utilizza un forno elettrico o a gas, che cucina lentamente rispetto al forno a legna delle pizzerie, il risultato è certamente migliore se si utilizza l'extravergine.

La differenza di costo è irrisoria. Considerando che servono 50-100 grammi di olio per ogni litro di acqua usata per l'impasto, l'incidenza può variare dai 2 ai 10 centesimi a pizza, a seconda della qualità dell'olio scelto.

[Fonte: *Teatro Naturale per Sol&Agrifood*]

Link all'immagine: <http://i.imgur.com/V1MwPZT.jpg>

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: @pressVRfiere

Web: www.solagrifood.com