



Il mondo dell'olio all'Alberghiero di Ladispoli

Descrizione

Un workshop frutto della collaborazione fra Istituto Alberghiero di Ladispoli e Gruppo Olitalia, con lo scopo di presentare, comunicare e divulgare in chiave sia conoscitiva sia formativa, le molteplici proprietà tecniche e sensoriali relative al mondo degli oli extravergini di oliva e degli oli da frittura. Un'occasione imperdibile per attivare efficaci sinergie fra il mondo della produzione e quello dell'impresa e quello dell'istruzione professionale.

Questi gli obiettivi della giornata di studio che si svolgerà giovedì 20 aprile all'Istituto Alberghiero di Ladispoli, nell'ambito delle iniziative riguardanti il Progetto di Educazione al Consumo consapevole.

Ad introdurre i lavori, la Dirigente Scolastica dell'Istituto Superiore Giuseppe Di Vittorio di Ladispoli, Prof.ssa Vincenza La Rosa. Nella nostra scuola ci proponiamo ogni giorno di arricchire l'offerta formativa con la collaborazione di esperti e specialisti del settore.

È per noi motivo di orgoglio poter ospitare oggi Olitalia, una delle realtà produttive più importanti del panorama nazionale e internazionale. La professionalità di un futuro chef si accresce con l'apprendimento on the job, con la ricerca-azione, con l'esperienza concreta. Non possiamo pensare di trasformare le conoscenze in abilità, attraverso una didattica esclusivamente frontale. Sono necessari metodi diversi. Giornate come questa ci aiutano a fare la differenza e a creare un ambiente educativo efficace. Sono occasioni formidabili e strategiche per passare da un sapere teorico e astratto ad un sapere pratico, al saper fare. Voglio ringraziare i relatori presenti e il Prof. Francesco Riili, organizzatore di questa straordinaria iniziativa.

Parlare di oli monovarietalì, DOP e IGP ha affermato il Prof. Francesco Riili, Docente di Enogastronomia e Responsabile Eventi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli ci consente di approfondire argomenti che affrontiamo nel nostro percorso curricolare. È, inoltre, importante per noi stabilire un dialogo tra il mondo della produzione e quello della formazione: giornate come questa favoriscono l'apertura di un canale di comunicazione utile al reciproco scambio di conoscenze, alla condivisione di temi e problemi comuni a tutti gli operatori del settore agroalimentare e gastronomico. Ringrazio Olitalia e la Società Fantozzi di Ladispoli, nostra partner di questa giornata.

Ad aprire il convegno, c'è stata Daniela Natale, Responsabile Formazione dell'Azienda Olitalia, che ha illustrato agli studenti le caratteristiche degli oli extravergine di oliva e di quelli da frittura. A seguire, l'intervento di Marcello Scoccia, esperto di analisi sensoriale, che ha spiegato i segreti della degustazione olearia. Sistemi di raccolta delle olive, categorie merceologiche, proprietà organolettiche, criteri di valutazione, descrittori sensoriali, tecniche di abbinamento fra i diversi piatti e le varietà di oli monocoltivari, segreti per una frittura perfetta: una straordinaria lezione a 360°, dedicata al mondo dell'olio.

Ma la giornata di studio all'Istituto Alberghiero di Ladispoli è poi proseguita nei laboratori di cucina per una dimostrazione guidata dallo Chef Olitalia Luca Malacrida, accompagnata da una degustazione aperta agli allievi, agli operatori del mercato e ai ristoratori del territorio. Alla base delle preparazioni, gli ultimi prodotti di Olitalia, in particolare Frienn, il nuovo olio per frittura, è nato ha spiegato Daniela Natale dalla necessità di individuare una valida alternativa all'olio extravergine di oliva. La formulazione di Frienn con olio di girasole altoleico, priva di olio di palma e ad alto contenuto di antiossidanti naturali, gli conferisce proprietà uniche: elevata stabilità alle alte temperature, elevato punto di fumo, totale assenza di schiuma in frittura e di cattivi odori.

Le origini dell'olio d'oliva si perdono nella notte dei tempi. Le prime prove di coltivazione risalgono a oltre 6000 anni fa in Medio Oriente. Il Codice di Hammurabi regolava già la produzione e il commercio dell'olio di oliva. Nella tradizione gastronomica greco-romana, faceva parte dell'aurea triade composta da pane-vino-olio: i pilastri dell'alimentazione mediterranea, considerati oltretutto indicatori di civiltà, in quanto frutto dell'ingegno e delle attività umane, rispetto alle barbariche carni della dieta germanica, facili da cacciare e fin troppo facili da preparare. Abbondantemente presente nella mitologia classica, con il dominio di Roma che si assiste al maggiore sviluppo della coltivazione dell'olivo.

Nel 1400 l'Italia era il maggior produttore di olio d'oliva nel mondo, primato mantenuto fino a pochi decenni fa. Straordinario il patrimonio olivicolo del nostro Paese: ad oggi sono state censite circa 540 varietà (1628 a livello mondiale). Olitalia, ospite dell'Istituto Alberghiero, è la marca di olio di oliva più diffusa nel mondo. Ambasciatore del gusto italiano, il Gruppo guidato dalla famiglia Cremonini, con sede a Forlì, ha recentemente partecipato alla Città della Pizza al Guido Reni District di Roma, dove ha presentato i suoi ultimi prodotti (fra questi, Pizzolium, il nuovo olio extravergine di oliva di origine 100% italiana, approvato dall'Associazione Verace Pizza Napoletana, ideato appositamente per condire e armonizzare gli ingredienti della vera pizza napoletana).

Gli oli monovarietalì, DOP e IGP valorizzano le eccellenze locali hanno concluso i relatori. La tipicità territoriale e la peculiarità degli oli monovarietalì, infatti, indissolubilmente legata alle caratteristiche irripetibili del loro luogo di origine. Apprenderne le proprietà è indispensabile non solo per un futuro ristoratore, ma anche per chiunque desideri conoscere e riconoscere, in ciò che consuma, la propria identità e le proprie radici.