Con la mano sul cuore, scelgo l'extra vergine

Qui di seguito riporto la mia intervista, o meglio, il mio approccio con l'olio, raccontato rispondendo alle domande di Luigi Caricato, direttore di *Oliooofficina Magazine*, per la sua Rubrica '*Che Olio Sei*'.

Per l'articolo originale cliccare qui.

La farm blogger Cinzia Tosini racconta la sua esperienza e il suo approccio con l'olio, a partire dall'infanzia. Per lei continua a rappresentare la cosa buona, ciò che fa bene, il prodotto prezioso e ricercato che va usato con cura.

Cinzia Tosini si definisce farm blogger. Così, di fronte al dilagare dei food blogger, c'è chi, invece, parte da una visione diversa, direttamente dalla terra, dai protagonisti del cibo prima ancora di approdare in cucina e poi sulle tavole.

- **Quale idea di olio lei si è fatta nel corso dell'infanzia? L'olio di quegli anni è stato quello ricavato dalle olive o un olio di semi?**

La mia infanzia è legata all'olio molto più che per un'idea. Da bambina l'olio rappresentava la cosa buona, ciò che faceva bene, il prodotto prezioso e ricercato che andava usato con cura. Ero uno ragazzina gracile con una salute cagionevole, un'unica figlia di un padre dalle cure premurose. L'olio era la terapia naturale che lui non mancava di aggiungere ad ogni mio piatto. Ricordo ancora le sue parole: "*Cinzia, papà adesso ti mette l'olio buono così diventi forte…*" Crescendo la mia idea non è cambiata, tutt'altro, si è rafforzata. L'olio, quello buono, quello ricercato, continua ad essere protagonista nella mia cucina. Ovviamente l'olio di quegli anni e degli anni a venire, per me, è solo l'olio ricavato dalle olive. Null'altro a mio gusto personale ha mai retto il confronto.

- **Una curiosità: i sapori e i profumi dell'olio della sua infanzia coincidono con quelli che invece percepisce e**

apprezza oggi?

I profumi e i sapori dell'infanzia, essendo associati ai ricordi e alle emozioni, sono inimitabili e ineguagliabili. Come diceva l'antropologo Marino Niola – ciascuno di noi ha la sua *madeleine*, il sapore che gli ricorda la meglio età. Non è solo rimpianto dei sapori d'antan, ma uno stato di grazia da ricreare, una ricerca del tempo perduto. E quando ci riesce proviamo uno stupore infantile, una gioia bambinesca che ci fa socchiudere gli occhi di piacere… è tempo ritrovato. Tuttavia, lasciando da parte la nostalgia e scegliendo con attenzione, oggi si possono trovare ottimi prodotti dai sapori e dai profumi che fanno dell'olio extra vergine di oliva, una tipicità da promuovere e valorizzare per l'alta qualità ricercata da molti paesi al mondo.

- **Cosa apprezza di più di un olio extra vergine di oliva?**

La cosa che mi piace di più in un olio extra vergine di oliva, è senza dubbio il suo profumo. Sentendolo non riesco proprio a far a meno di socchiudere gli occhi. Se è buono la mia espressione è di pura beatitudine, mentre se non lo è… bè, lascio a voi immaginare.

- **Quanto sarebbe disposto a spendere per una bottiglia di extra vergine?**

Diciamo che, ovviamente senza esagerare, non bado a spese. Se penso che ci sono persone disposte a spendere cifre folli per acquistare un profumo, intendo per il corpo, mi viene spontaneo sorridere. Io non spendo cifre folli, spendo cifre ragionevoli per acquistare un prodotto di qualità che ricerco, oltre che per il buon profumo, anche per il buon gusto. Che ci volete fare… son fatta così!

- **A tal proposito, per lei la bottiglia che frequentemente acquista di quant'è? Da 250, 500, 750 ml o da litro?**

Se è buono decisamente un litro, anche perché l'olio extra vergine di oliva per me non è solo un condimento, accompagnato dal pane è soprattutto il mio spuntino preferito.

- **In tutta sincerità, senza alcuna senso di colpa o imbarazzo, qual è il suo condimento preferito tra tutti i grassi alimentari?**

Senza dubbio e senza incertezza, e aggiungo con la mano sul cuore, l’olio extra vergine d’oliva!

- **Basta olio. Veniamo al suo lavoro. A cosa sta lavorando?**

Il mio vero lavoro, oltre che la mia passione e ormai la mia vita, è quello di raccontare ciò che la terra, attraverso l’esperienza delle persone che la lavorano e che la rispettano, permette di produrre. Il risultato di questa espressione è rappresentata dalle molte tipicità che fanno l’Italia un grande paese conosciuto nel mondo. La missione, mia, e quella tutti i veri italiani, è promuovere tutto questo.