Riflessioni dopo Olio Officina Food Festival 2015

Da pochi giorni si è conclusa la 4’ edizione di Olio Officina Food Festival, l’appuntamento milanese diretto dall’oleologo e scrittore Luigi Caricato che vede protagonista l’olio da olive. Un format dedicato ad approfondimenti, dibattiti e degustazioni, che ogni anno puntano a diffondere buona cultura del cibo per favorire il consumatore verso una scelta informata e consapevole.

Durante la giornata a cui ho partecipato, molti gli spunti di riflessione su cui confrontarsi per la promozione di un’importante produzione italiana che vive una stagione difficile. Qui di seguito mi soffermerò su alcuni momenti che a mio parere meritano attenzione e ragionamenti ponderati.

- **La gestione dell’olio al ristorante.**

Uno degli argomenti chiave per una proposta che favorisca l’olio extra vergine di oliva di qualità. Il ruolo della ristorazione in questo caso è di rilevante importanza.
Educare il cliente verso una scelta consapevole dipende molto da come viene presentato un prodotto. Questo presuppone una formazione degli addetti e un confronto con il mondo delle produzioni attraverso meeting e corsi formativi che predispongono a tale compito.

- **Il blending.**

Con Marcello Scoccia, vice presidente ONAOO (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva) si è parlato di blend, cioè l’arte di assemblare cultivar per ottenere profili sensoriali che soddisfino il cliente. Anche se non piace a tutti, il blending non va inteso come una sofisticazione.

Tale compito infatti è assolto da assaggiatore esperti.

La gestione dell’olio al ristorante

- **Monodose di olio extravergine di oliva al ristorante.**

Un’idea interessante più volte discussa, che le aziende agricole possono adottare per proporsi ai consumatori attraverso la ristorazione. Una monodose a prezzo simbolico per farsi conoscere e diffondere così le produzioni di oli extra vergine di qualità, dando la possibilità ai consumatori di fare ordini direttamente alle aziende.

- **Tappo antirabbocco.**

Qui tocco un tasto dolente. C’è infatti chi lo reputa solo una presa in giro per il consumatore, visto l’utilizzo di oli di scarsa qualità che ‘a volte’ vengono utilizzati nelle cucine

durante le preparazioni dei piatti. Personalmente, per evitare che una bottiglia con note etichette venga più volte riempita con oli discutibili, promuovo senza dubbio l'adozione di questo tappo. Sul resto la professionalità del ristoratore fa la differenza. Come ha sottolineato una persona del pubblico presente al dibattuto, in Giappone, paese che apprezzo sempre di più, preferiscono di gran lunga privilegiare investimenti in cultura del settore. Chi vuol capire intenda.

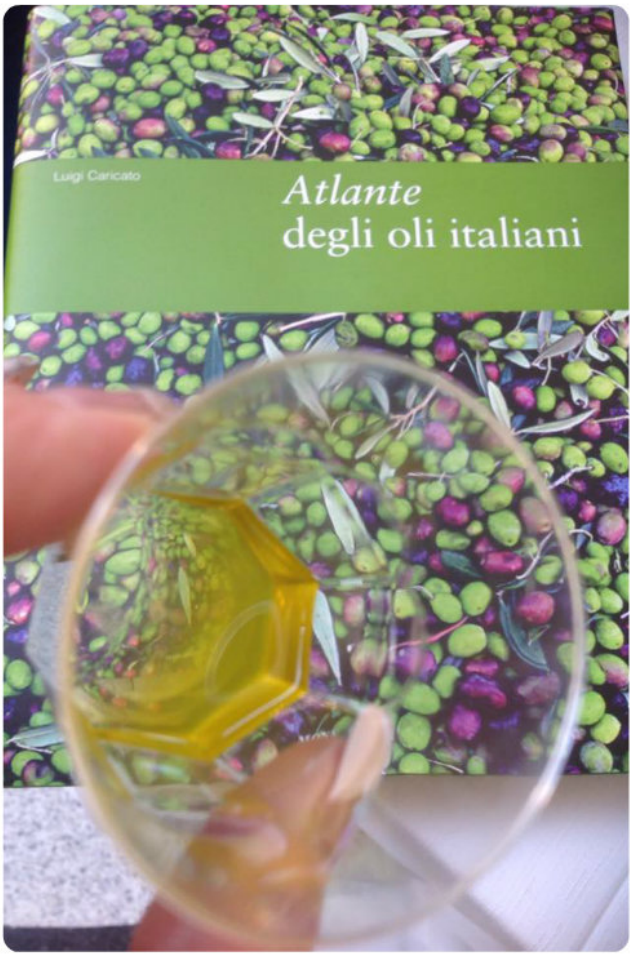
- **Cibo e bambini.**

Con Giovanna Ruo Berchera, insegnante di cucina, si è parlato di bambini che rifiutano il cibo per motivi non legati al gusto. Giocare con gli alimenti legandoli ai racconti, crea emozioni che inconsapevolmente vengono custodite nelle memorie. Coinvolgerli nelle preparazioni, oltre a divertirli, li aiuta a superare e vincere le diffidenze. Sfido chiunque a non ricordare un cibo della memoria legato ad un ricordo d'infanzia…

- **Eros e cibo.**

L'olio alimenta l'eros. Questo il tema della 4´ edizione di Olio Officina Food Festival. Anche il pane è eros. Simona Lauri, consulente e tecnico per la panificazione, insieme a Giuseppe Capano, chef e consulente di cucina, ha raccontato un cibo che amo molto, artigianale e appagante, che mi da piacere e benessere riportandomi ai valori di una volta. Il mio consiglio è di scegliere accuratamente i panificatori che privilegiano farine di qualità. In cambio avremo prodotti da forno che renderanno le nostre giornate più ricche di bontà e di salute.

Il pane, un corpo caldo che è vita e passione. Simona Lauri



Massimo Occhinegro, esperto di marketing internazionale