

IL MONDO DELL'OLIO ALL'ALBERGHIERO DI LADISPOLI
ALL'ISTITUTO DI VIA FEDERICI, UNA GIORNATA DI STUDIO CON IL GRUPPO OLITALIA

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 dell'impresa e quello dell'istruzione professionale. Questi gli obiettivi della giornata di studio che si è svolta 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. E' 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 monovarietali, 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. E', 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, 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 *monocultivar*, 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, “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, è 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 extra-vergine 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 monovarietali, DOP e IGP valorizzano le eccellenze locali – hanno concluso i relatori – La ‘tipicità territoriale’ e la peculiarità degli oli monovarietali è, 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”.