

CERCA



RACCONTI | TRACCE | STRETTAMENTE TECNICO | PENSIERI E PAROLE | INTERNATIONAL

Quando l'olio extra vergine d'oliva non è un di più

Con Extrapasta l'olio non è una semplice aggiustatore di sughetti ma un vero e proprio ingrediente. Un matrimonio, quello tra extra vergine e pasta, che si consuma da secoli sulle nostre tavole e nelle nostre cucine. Andava celebrato e forse anche modernizzato un po'

[Share](#) 6 [Tweet](#) 1 [Google +](#) 0 [Pinterest](#) 0

Questo secondo volume della collana EXTRAricette che considera l'ingrediente olio extra vergine di oliva uno dei protagonisti principali della cucina Mediterranea conferma, per la varietà di interpretazioni e di proposte, la convinzione dell'editore che l'olio extravergine abbia la dignità di un ingrediente piuttosto che di un semplice condimento o di un aggiustatore di 'sughetti'.

Cinquesensi editore ha chiesto nuovamente alle "cuoche della rete", a coloro cioè che quotidianamente sperimentano, provando e riprovando, nuove ricette, di misurarsi nel matrimonio "pasta+olio extra vergine" – come dire con la portata regina della nostra tavola – proponendoci l'olio non solo come condimento finale



del piatto ma anche come interprete fondamentale nell'impasto, nei ripieni e poi, più tradizionalmente, nei sughi.

Le 30 blogger, che hanno elaborato 63 ricette, hanno entusiasticamente partecipato e hanno stupito oltre ogni previsione confermando la volontà di continuare a mettere in circolo il 'vizio' del gusto per l'olio extravergine di oliva, un tonificante per il corpo e per l'anima.

Accanto a questo risultato Cinquesensi ha ritenuto indispensabile la collaborazione di chi per professione indaga su profumi e sapori e si prodiga per insegnare la varietà delle cultivar che identificano il nostro Paese, la differenza e la potenza di ogni olio extravergine in grado di trasformare una pietanza.

Ogni professionista svolge questa attività secondo criteri personali ma tutti e tre sono accomunati dalla passione e dalla certezza che solo la qualità sia lo spartiacque imprescindibile per affermare la vera cultura gastronomica.

ExtraPasta si è avvalso del contributo tecnico dello chef stellato Enrico Bartolini ma anche di diversi assaggiatori che si sono misurati con gli abbinamenti oli-piatto: Piero Palanti, Luciano Scarselli e Luciana Squadrilli.

EXTRApasta

Autore: 30 cuoche della rete

Editore: Cinquesensi

Introduzione di Enrico Bartolini

Pagine: 96

Prezzo edizione cartacea: € 10,00

di **C. S.**

pubblicato il **01 maggio 2014** in **Tracce > Libri**

