OLIO: UN REGALO SULLE TAVOLE DEGLI ABRUZZESI, A NATALE BOOM DI CONSUMI

23 Dicembre 2018



L'AQUILA – Manca poco all'inizio della cena della Vigilia che sancirà l'inizio dei festeggiamenti del Natale e di Capodanno e i vari menù sono pressoché decisi. Saranno tanti i piatti della cucina italiana che verranno portati a tavola a base di pesce, carne o verdura, tutti naturalmente accompagnati da un buon olio extravergine d'oliva. Il cosiddetto "oro verde" sarà un partner imprescindibile di cenoni e pranzi delle festività.

Anche se quest'anno la campagna olearia in Abruzzo ha incontrato non poche difficoltà, dovute in particolare al maltempo e alla mosca olearia che hanno drasticamente ridotto la produzione, l'olio continua ad essere uno dei prodotti più acquistati e consumati dagli abruzzesi che, in tavola, propongono prevalentemente olio dei frantoi locali.

Secondo le stime fornite da Oleificio Zucchi (leader nella produzione di oli da oliva e di semi con oltre 200 anni di attività), basate sull'analisi degli ultimi dati Nielsen relativi alle campagne olearie 2017 e 2018, circa 7 milioni di famiglie italiane acquisteranno olio d'oliva in occasione di questo Natale. Inoltre, dicembre è il mese in cui si consuma più del 20% dell'olio extravergine consumato durante tutto l'anno, trend in continua crescita negli ultimi anni.

È lo stesso Giovanni Zucchi, vicepresidente di Oleificio Zucchi, a illustrare il trend in aumento previsto per questo periodo particolare: "Per le prossime festività, come in occasione di tutte le feste comandate, prevediamo un aumento dei consumi perché le occasioni di convivialità e quindi di incontrarsi con amici e parenti attorno alla tavola faranno aumentare l'utilizzo di olio extravergine di oliva, che è il condimento alimentare più amato dagli italiani. Ci attendiamo largo consumo di questo alimento imprescindibile, nell'abbinamento con i piatti tipici del periodo natalizio ma non solo

Per gustare al meglio i piatti e i sapori tipici del periodo delle Feste, un altro consiglio: "Gli chef casalinghi dovrebbero provare lo stesso piatto con due extravergine con profumi e sapori diversi. Le carni insaporite con un olio extravergine che ha una sfumatura di mandorla e un altro con un profumo di pomodoro sono due esperienze profondamente uniche e differenti. L'olio extravergine di oliva è un prodotto eccezionale e il suo gusto straordinario lo rende la scelta migliore per condire, cucinare e conservare il cibo".

"Ci auguriamo quindi che gli italiani lo valorizzino anche nella cucina delle festività natalizie, assaggiando oli diversi e sperimentando nuovi accostamenti. Sarebbe meraviglioso che in ogni cucina ci potessero essere almeno tre oli extravergine diversi".

E quale momento migliore, per assaggiare nuovi oli, se non la sacra ricorrenza del Natale: "L'oro verde sarà il protagonista di molti piacevoli regali tra amici e parenti. In molte case le festività saranno quindi l'occasione giusta per portare in tavola gli oli freschi di raccolto da condividere insieme", chiosa Giovanni Zucchi.

© 2020 Abruzzo Web Emasi s.r.l. Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n. 301 del 2 settembre 2009
Iscrizione ROC n. 23610 - C.F. e P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli