



jus aux

Huile d'olive, multiples ressources

Avec près de 700 variétés d'olives, un climat favorable à la culture des oliviers et à la consommation d'huile, du nord au sud de l'Italie, l'huile d'olive est une institution dans la Botte. Pourtant les événements et les acteurs pour promouvoir l'huile d'olive extra vierge de qualité sont en recrudescence. L'Italie se mobilise et notamment l'association internationale des restaurants de l'huile (AIRO) pour valoriser la biodiversité des cultures régionales et le savoir-faire de producteurs consciencieux face aux industriels. Il est temps de réveiller les consciences et de rééduquer les palais des consommateurs particuliers comme professionnels pour les inciter à privilégier le meilleur dont l'Italie dispose en matière d'huiles d'olive. Excellentes tant au goût que pour la santé, les Italiens et leurs voisins français n'ont aucune excuse pour ne pas profiter de ces ressources qu'ils ont à portée de main.

CAROLE GAYET

Pprès de 100 % de l'huile d'olive produite dans le monde l'est par les pays du bassin méditerranéen. L'Italie (265 000 tonnes pour la saison 2018-2019 en baisse de près de 40 % par rapport à la saison précédente) se positionne entre l'Espagne (1,6 tonnes) et la Grèce.

Les Pouilles, la Toscane, la Calabre et la Sicile ont produit plus de 70 % de l'huile d'olive italienne. 42 DOP, 5 IGP sont la partie visible du point fort de l'Italie : la qualité. Tant pour la culture, la cueillette que la transformation. Ce qui ne signifie pas l'absence de mécanisation. En Italie, la technologie a fait progresser la qualité. La consommation annuelle

d'huile d'olive y est de 9 kilos par habitant. Celle des Français est inférieure à 2 kilos, à base d'huile importée dans sa quasi-intégralité. Au-delà de la quantité, c'est la qualité qui est essentielle et qui distingue ce qui relève de la seule définition du corps gras, de l'huile d'olive extra vierge digne de ce nom, bienfaisante pour le corps et réjouissante pour le palais. Pour cela, mieux vaut s'orienter vers une production artisanale, vigilante à la qualité pour la santé humaine et celle de la planète. Cette option est aussi celle qui permet l'accès à une vaste palette de sensations gustatives et olfactives. Il en va de l'huile d'olive comme du vin, le résultat varie selon la variété, le terroir, le cultivateur,



© Lucio Elio

« Toujours choisir une huile d'olive vierge extra de qualité pour valoriser le plat, à l'inverse elle pourrait le ruiner. »

Pietro Leemann, chef propriétaire du restaurant Joia à Milan



Huile d'olive, jus aux multiples ressources

les conditions météorologiques... Certains chefs jouent de cette « infinie » diversité pour stimuler et souligner leur créativité.

COMMENT LA CHOISIR

Avant d'être maître dans l'art d'associer les saveurs avec de l'huile d'olive, il faut commencer par les rudiments et prendre le bon chemin dès le départ. Pour être sûr de faire le bon choix, il faut toujours s'orienter vers un jus estampillé « extra vierge » ou « vierge extra ». Son taux d'acidité est bas (inférieur à 0,80 % pour 100 g) et son parfum est appétissant. Une telle huile est obtenue à partir d'olives pressées avec des moyens mécaniques et à froid. C'est celle qu'il faut impérativement utiliser pour le meilleur du goût et tous les bénéfices pour la santé. Une huile d'olive seulement « vierge » et non « extra vierge » ni « vierge extra » est de second choix avec un taux d'acidité autour des 2 % pour 100 g. L'intérêt sur le plan du goût et des qualités nutritionnelles est moindre. Quant à l'huile d'olive qui n'est estampillée, ni « extra vierge », ni « vierge », elle est à proscrire. Surtout ne pas se laisser leurrer par la mention « raffinée » car contrairement à ce que ce qualificatif pourrait laisser croire, rien de moins qualitatif puisqu'il désigne une huile obtenue par des traitements chimiques qui suppriment ses qualités nutritionnelles. Un critère de choix pour guider les moins expérimentés

1. Créé en 1959 sous l'égide des Nations Unies, il fixe les règles et la terminologie pour les analyses chimiques et les dégustations officielles. Il a son siège à Madrid.



De g. à d. : Filippo Falugiani (président), Marta Mugelli (trésorière), Elisa Corneli (responsable pédagogique), Matteo Mugelli (vice président)

AIRO, association internationale des restaurants de l'huile

Association créée en 2012 par Filippo Falugiani, restaurateur à Bargino (Toscane) avec les enfants de Marco Mangelli* pour promouvoir les huiles d'olive italiennes de qualité. Chaque année 12 huiles sont sélectionnées par l'AIRO parmi 200 échantillons. Elles sont diffusées aux restaurants adhérents de l'association. Tous les ans un prix est remis au chef, au restaurant, et au pizzeraiolo le plus méritant pour l'utilisation et la promotion qu'il fait de l'huile d'olive dans son activité. L'AIRO et la fondation ChiantiBanca ont édité 3 publications intitulées « Come si mangia l'olio » (comment manger l'huile) distribuées gratuitement aux restaurants étoilés Michelin d'Italie. Depuis cette année 2020, l'AIRO organise un concours des testeurs professionnels et amateurs avec en parallèle des cours pour apprendre à déguster.

* Marco Mugelli a été l'un des fondateurs de l'association nationale des dégustateurs d'huile d'olive (ANAOO) à San Casciano, en Italie, et a développé des systèmes d'extraction d'huile d'olive innovants conçus pour lui conserver un maximum de saveurs et de bienfaits pour la santé.

est de s'orienter vers les DOP et IGP. Le bio peut aussi être une option. Le guide Flos Olei dont les co-auteurs sont Marco Oreggia et Laura Marinelli (voir encadré) propose des instructions complémentaires : choisir des bouteilles en verre sombre pour préserver l'huile de la lumière, proscrire le stockage à proximité des fours et fourneaux, privilégier les contenants de petite taille pour éviter le contact avec l'air qui oxyde l'huile (transvaser les bidons dans de plus petites bouteilles, bien les remplir, ne pas ajouter d'huile dans une bouteille qui en contenait de la plus ancienne), la consommer dans l'année.

COMMENT LA DÉGUSTER : 3 SENS EN ACTION

Pour qui voudrait être davantage acteur de son choix, pourquoi ne pas joindre l'utile à l'agréable et s'initier à la dégustation. De même qu'on n'inscrit pas un vin à sa carte par hasard, l'huile d'olive qui va accompagner les plats doit relever d'une sélection parmi un vaste panel de typologies. Le guide Flos Olei précise que pour les dégustateurs professionnels, c'est le conseil oléicole international (COI) qui

fixe les règles. Pour les amateurs, ils ont quelques suggestions sur la dégustation, le choix, l'utilisation et la conservation de l'huile. Avant de commencer la dégustation, ils recommandent de se munir d'une pomme verte de la variété Granny Smith qui permettra de se « nettoyer » la bouche si plusieurs échantillons doivent être testés successivement. La dégustation commence par une analyse olfactive : verser l'huile dans un verre de 20 ml. La température idéale de dégustation est de 28°. Pour ce faire, prendre le verre dans la main, le couvrir et le remuer délicatement quelques minutes avant de le porter au nez et d'en respirer le contenu d'une grande inspiration. Après s'être imprégné une première fois, recommencer une autre fois. Vient ensuite l'analyse gustative. Elle s'effectue par une succion d'abord lente et délicate puis plus vigoureuse. Laisser se réchauffer l'huile et en même temps inspirer pour l'oxygéner tout en la faisant rouler dans la bouche pour bien en imprégner toutes les papilles. Elle doit être bien distribuée sur toute la langue de la pointe au dos en passant par les côtés. Cette phase

« Cocktail-bouchée » composé d'une crevette et d'une langoustine crues, d'huile d'olive, menthe, soja du Japon, à boire et manger comme un shot, chef Kotaro Noda, restaurant Bistrot 64 à Rome



permet d'identifier sa fluidité, sa consistance, son onctuosité ainsi que ses caractéristiques gustatives qui se traduisent par des sensations de douceur, amer, piquant... L'enquête se termine par une analyse visuelle. Dans les dégustations officielles, les verres sont sombres pour ne pas influencer l'appréciation des juges. Trois caractéristiques visuelles à identifier : limpidité, densité, couleur. La limpidité dépend de l'âge et de la méthode de filtration employée lors du pressage. La densité varie en fonction de l'origine géographique de l'huile. La couleur qui peut aller du jaune doré soutenu au vert intense est différente selon la variété d'olive, l'époque de cueillette et des techniques de transformation utilisées. Une huile est de bonne qualité lorsqu'elle révèle au goût de l'amer et du piquant (mais pas d'acidité) qui sont le signe



LE FABRICANT FRANÇAIS DE FOURS POUR LES PIZZERIAS, RESTAURANTS, BOULANGERIES ET PARTICULIERS

Retrouvez-nous à Parizza au stand H67



Fours à pizza au feu de bois, au gaz ou mixtes



Exclusivité Four Grand-Mère : sole rotative à plateaux tournants



Spécialiste du pain "cuit au feu de bois"

fourgrandmere.com

fourgrandmere@fourgrandmere.com
88700 Jeanménil (Vosges)
03 29 65 20 53



Flos Olei

Guide italien de référence répertoriant plus de 700 huiles de tous les continents. Depuis 20 ans, Marco Oreggia rejoint par Laura Marinelli, réalise un guide des huiles d'olive répertoriant à ce jour des références de plus de 50 pays.

Huile d'olive, jus aux multiples ressources

qu'elle contient les fameux composants antioxydants bons pour la santé en ce qu'il combattent le vieillissement cellulaire.

LE PARFUM AUTANT QUE LE GOÛT

On comprend mieux pourquoi dans les accords entre les aliments et l'huile d'olive, il n'y a pas que le goût qui entre en jeu mais aussi le parfum. Chez l'humain, le sens du goût est lié à la langue et au nez, qui renferme le bulbe olfactif qui capte les odeurs qu'il transforme en signaux pour le cerveau. D'ailleurs c'est une notion totalement intégrée dans l'univers de la mixologie puisque les cocktails sont parfois spécifiquement conçus pour s'adresser non seulement à la bouche mais aussi au nez. Le chef Kotaro Noda du restaurant étoilé Bistrot 64 à Rome, récompensé comme chef de l'année en 2018 par l'AIRO (voir encadré p. 24), s'est lui aussi approprié cette double dimension. Il a ainsi imaginé un « cocktail-bouchée » composé d'une crevette et d'une langoustine crues, d'huile d'olive, menthe, soja du Japon, à boire et manger comme un shot. Dans les accords imaginés par les chefs et ceux suggérés dans les publications « Come si mangia l'olio » (voir encadré p. 32), le parfum de l'huile est envisagé comme une composante à part entière. C'est ainsi qu'on apprend que les légumineuses s'accrochent bien avec des huiles d'olives fraîchement pressées ou dont l'amer et le piquant sont intenses, pour équilibrer leur douceur. Par exemple, pour un plat composé de petits pois et seiches, il est suggéré que l'amer de l'huile soit moyen et le piquant plus marqué insistant sur les notes olfactives qui doivent bien s'accorder aux effluves de la préparation. Avec des haricots



© Lucio Elio



Passage intérieur, chef Pietro Leemann propriétaire du restaurant Joia à Milan (disques de sarrasin et chou rôti, sauce légèrement fumée, sauce légèrement piquante ; carpaccio de topinambour, compote de chou rouge et sauge confite). Huile d'olive : variété correggiolo ou leccino ou pendolino.

secs cuits à l'eau, outre un goût délicat pour l'huile ce sont des notes de pré et de champ au printemps qui sont recherchées. Pour accompagner de la viande de canard, une huile aux senteurs d'herbes des champs, de fleurs, et de fruits comme la pomme verte est conseillée.

CHEF AMBASSADEUR DE L'HUILE

Ambassadeurs de choix des spécialités des terroirs, les chefs italiens sont des porte-drapeaux de choix pour promouvoir les huiles d'olive de

leur environnement proche ou du territoire national. C'est pour certains un engagement qu'ils revendiquent et valorisent à leur carte. Tous les ans l'AIRO (voir encadré p. 24) distingue un chef particulièrement impliqué dans la promotion de l'huile d'olive de qualité. Cette année, le prix a été attribué pour la 2^e fois (c'était déjà le cas en 2018) au chef Andrea Perini du restaurant Al 588 de Bagno a Ripoli près de Florence (Toscane). En 2018, le guide italien de référence Flos Olei avait également désigné Al 588 comme restaurant de l'année pour son engagement dans la promotion et la diffusion de la culture du secteur oléicole. Il faut dire que le chef travaille avec au minimum



Trois gammes par de Cecco, www.dececco.com



© IG @mammafiore_france

Frantoio Muraglia par Mammafiore, Instagram @mammafiore_france



Huile d'olives mûres non filtrée de Sicile par Greci, www.greci.fr

L'huile en scène

7^e édition de Maestrod'olio (reporté en 2021) à Florence

3^e édition (janvier 2020) de « Evolutions, parcours pour l'extra vierge de qualité » à Rome.

26^e édition de Sol&Agrifood (14-17 juin 2020) avec une zone dédiée à l'huile d'olive, à Vérone.



Fausto Borella, créateur de Maestrod'olio



« Il y a une nouvelle génération de chefs qui utilisent et valorisent l'huile d'olive de qualité mais ils sont encore très peu nombreux par rapport à l'offre dont dispose l'Italie. »

Marco Oreggia, créateur, co-auteur et éditeur du guide Flos Olei

marier une frantoio ou une moraiolo (toscanes toutes les deux) avec le chocolat. Un des plats historiques du Al 588 que les clients adorent et qu'il ne peut pas retirer de la carte est Viva l'Italia constitué de burrata garnie d'un sorbet tomate, accompagné d'une crème au basilic et de poudre de café sur une tranche de pain grillé avec, selon les années, une huile du Trentin, de Calabre, de Toscane, souvent un mélange d'olives aux notes amères et piquantes importantes avec une saveur de feuille verte de tomate. « Au centre de l'Italie la tendance est à l'amer et au piquant, au sud le goût de l'olive est souvent plus parfumé évoquant la tomate et fort avec la coratina des Pouilles notamment, mais il est très difficile de réduire un profil gustatif à une région tant les variétés sont multiples », explique-t-il. Ses variétés préférées sont moraiolo et leccio del corno de Toscane, ainsi que la coratina des Pouilles et l'ascolana des Marches, un peu plus puissantes. Que ce soit lui qui aille à la rencontre des producteurs ou eux qui lui envoient les échantillons, Andrea goûte environ 200 huiles chaque année, sachant qu'une même variété peut avoir une saveur différente d'un moulin et d'une année à l'autre.

HUILE D'OLIVE ET GASTRONOMIE

Alors qu'Andrea Perini a été désigné dans la catégorie « Chef » par l'AIRO (voir encadré p. 24), le chef propriétaire Emanuele Natalizio s'est vu décerner en 2020 le prix de « Restaurant de l'huile » par l'association. Pour promouvoir l'huile d'olive dans son établissement Le Patriarca (à Bitonto dans les Pouilles), Emanuele utilise une cinquantaine d'huiles d'olive différentes par an pour concevoir sa cuisine, et propose tous les 50 jours un menu dégustation dans lequel chaque plat est réalisé avec une huile d'olive différente sélectionnée pour ses qualités sensorielles et organoleptiques, dont 7 sont mises à disposition des clients pour les déguster. En ce moment, on trouve en entrées une huître crue avec de la pêche et une huile à base de la variété moraiolo, de la crevette rouge crue marinée dans une huile de la variété ogliarola barese et du citron déshydraté servie avec de la stracciatella Podolico² sur un filet de thon snacké et un rappel de l'huile qui a servi à mariner la

2. Race bovine des Pouilles qui produit un lait à faible teneur en matière grasse.

Huile d'olive, jus aux multiples ressources

crevette, du baccala mantecato (sorte de brandade de morue) avec de l'artichaut complété d'un filet d'huile de la variété carboncella du Latium. Les festivités se poursuivent avec les primi : tortello farci de cervelle d'agneau accompagné d'une crème de chou fleur, poudre de réglisse et huile à base d'olives coratina des Pouilles, un tagliolino à la crème de betterave avec de l'orange, un tartare de thon, un carpaccio de crevette viola et une huile d'olive de la variété frantoio d'Ombrie, un risotto beurre et parmesan à la crème de cime di rapa (brocoli-rave), poivron crusco et une huile d'olive de la variété peranzana de la région de Foggia dans les Pouilles. Pour les plats, le filet de sériole cuit à basse température est servi avec un gaspacho de tomate, des légumes et une huile d'olive de la variété casaliva des bords du lac de Garde, le filet de bœuf est accompagné de fromage pecorino canestrato fondu, une purée de basilic et une huile de la variété ottobratico de Calabre.

PIZZA, VITRINE POUR L'HUILE

Au même titre que les chefs élaborent des accords plats/huile, certains pizzaioli ont imaginé des accords entre les garnitures des pizzas et l'huile d'olive. Chez Emanuele Natalizio, la Puglia (pâte à la farine de blé senatore cappelli et aux germes de tomates, mozzarella Podolico², huile d'olive de la variété cima di bitento au piquant naturel persistant. Une



1. Trio des Pouilles par Casulli Gastronomia, www.casulligastronomia.com
2. Évantaill d'huiles par Florelli, www.florelli.com

Pourquoi choisir une huile d'olive extra vierge ?

Vierge signifie que l'huile ne provient que d'olives et n'a pas été coupée avec d'autres huiles.

Extra signifie qu'elle a été obtenue par un procédé mécanique, le pressage, sans produit chimique et à froid.

autre pizza (pâte à la farine de seigle) est garnie de mozzarella di bufala dop, chou-fleur, tomate, crumble de tarallo (biscuit sec salé de pâte brisée), saucisse sèche de porc noir et huile d'olive de la variété corratina. Il y a aussi la pizza (pâte à la farine de grano arso, spécialité de la région) garnie de fromage de bleu di bufala, fromage caciocavallo Podolico², oignon rouge, tomate séchée, et huile d'olive peranzana de Foggia (Pouilles). Désigné pizzaiolo de l'huile en 2018 par l'AIRO (voir encadré p. 24), Tommaso Vatti de la trattoria pizzeria



Pizza garnie de jambon cinto senese, pizzaiolo-propriétaire Tommaso Vatti, trattoria pizzeria La Pergola di Radincoli.

La Pergola di Radicondoli (Toscane), conçoit des plats dont l'huile est un ingrédient à part entière. Situé dans la 2^e région (21 000 tonnes) la plus oléifère d'Italie après les Pouilles (74 000 tonnes)³, sa passion pour l'huile de qualité et sa volonté de la promouvoir n'a rien d'étonnant. Il a commencé avec les huiles locales avant d'étendre progressivement son champ d'action à tout le pays. On peut trouver à sa carte une pizza garnie de crevette rouge de Mazara del vallo, pistache de Bronte, lard cinto senese et huile d'olive de la variété biancolilla de Trapani (Sicile). Une autre est composée d'anchois de Ligurie et d'une huile d'olives taggiasques (Ligurie). Il varie avec des anchois de Cantabrique marinés dans du persil, de l'ail, du piment et de l'huile Chianti classico DOP de Castel Ruggero (Toscane), complétés de burrata des Pouilles et câpres de Pantelleria. Il prépare aussi une pizza dont la pâte contient un peu de cacao, garnie de viande de sanglier mijotée avec du romarin, de la sauge, du vin rouge, puis désossée et découpée en filets, accompagnée de mozzarella, lard cinto senese,

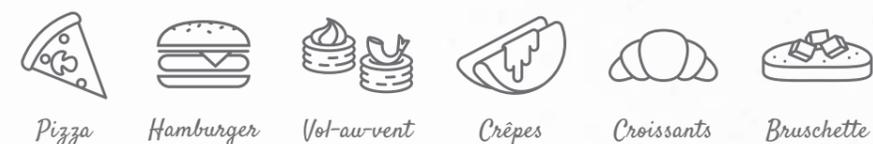
3. En saison 2017-2018 la Toscane était 6^e derrière les Pouilles, la Calabre, la Sicile, le Latium et la Campanie, autant de régions dont la production a chuté en une saison de plus de 50 % à plus de 80 % selon le cas. Au niveau national la production a diminué de 38 %.

La qualité Demetra se pare d'innovation.



A partir d'aujourd'hui garnir ne sera plus comme avant.

Demetra propose une gamme nouvelle de crèmes de grande qualité prêtes à l'emploi dans une poche innovante au design exclusif pour garnir de multiples préparations sucrées et salées.



Huile d'olive, jus aux multiples ressources

pecorino au lait cru local et une huile de Toscane au goût herbacé associant les variétés locales d'olives moraiolo, leccino et frantoio au parfum d'artichaut. Une autre recette comprend du cabillaud, de la burrata, de l'oignon de Certaldo (Slow Food), de la truffe bianchetto et une huile à base d'olives de la variété olivastro du Latium. Une autre encore est garnie d'un tartare de bœuf chianina IGP Toscana, mayonnaise à la truffe, mozzarella fior dilatte, truffe noire, sel de Maldon et huile locale de Radicondoli. Au total, Tommaso utilise environ 25 huiles différentes pour ses recettes. Il sera au comble de la satisfaction lorsqu'il pourra enfin utiliser une huile obtenue de ses propres olives.

L'HUILE EN SALLE

Le pizzaiolo propriétaire Davide Fiorentini, désigné en 2020 par l'AIRO (voir encadré p. 24), pizzaiolo de l'huile met l'huile d'olive à l'honneur depuis 2011 dans sa pizzeria 'O fiore mio et dans sa nouvelle boulangerie Fiore mio hub à Faenza (Emilie-Romagne). Sa volonté est de valoriser les produits italiens du terroir où il se trouve. Son idée puisque la pizza est un aliment populaire, est qu'elle serve de support pour diffuser l'accès à l'huile qu'il associe aux garnitures qu'il place dessus. Sa carte des huiles est brève

« Sommelier » de l'huile d'olive en salle

Pour le client, chaque détail compte même inconsciemment. Proposer un pain de qualité avec une ou plusieurs huiles d'olive de qualité le temps que le client consulte la carte est une opportunité de lui révéler des parfums et saveurs à apprécier à travers une attention à laquelle il sera sensible. Cela suppose que le personnel de salle soit bien informé sur les particularités des huiles sélectionnées pour cette dégustation. Il sera intéressant qu'il le soit également pour expliquer et présenter les huiles utilisées par le chef dans les plats. Pourquoi pas un professionnel spécialisé dans la connaissance des huiles d'olive comme peut l'être un sommelier dans celle des vins.

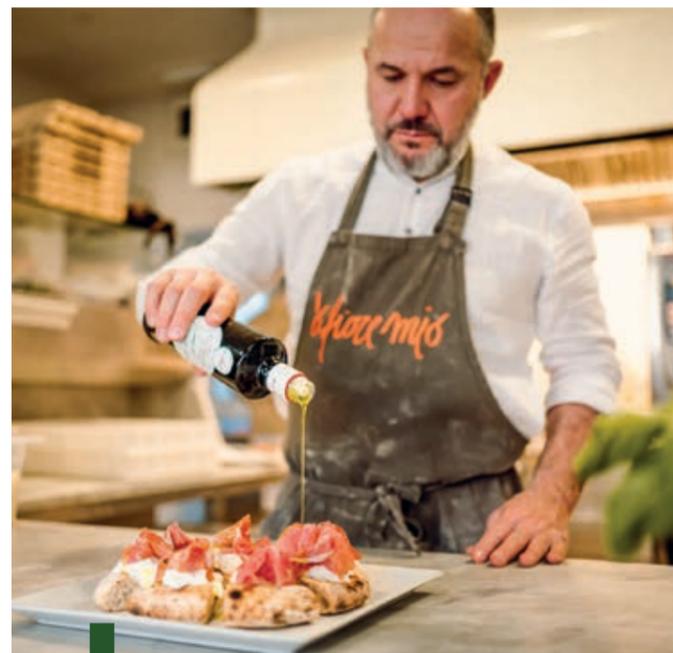


1. Huile à la truffe blanche d'Alba par Inaudi, www.inaudi.com
2. Huile d'olives toscanes par Sacià, sacia.fr

incluant une excellence locale à base de la variété nostrana di Brisighella du domaine Pennita voisin, et 3 huiles produites en dehors de la région qu'il change chaque année. La carte est renouvelée chaque saison et les garnitures de chacune des pizzas sont accordées avec une huile particulière, utilisée toujours à cru.

En complément, elle est présentée et proposée à la dégustation au client par la personne qui la sert en salle. À chaque changement de carte, il fait venir les producteurs pour former le personnel de salle. Il y a un chariot à huiles, et le service est semblable à celui habituellement réservé au vin. Pour le menu d'hiver, il a sélectionné

Pizza Fitness, pizzaiolo Davide Fiorentini, restaurant 'O fiore mio. Fior di latte, fromage squacquerone di Romagna, salade d'artichaut Moretto frais, bresaola La Grande Razza Piemontese. Huile d'olive : variété nostrana di Brisighella.



« L'huile est un ingrédient à part entière, simple, que je choisis bonne, propre et saine »

Davide Fiorentini, restaurant 'O fiore mio et boulangerie Fiore mio hub à Faenza

une huile sicilienne, une autre des Abruzzes, et la dernière de Sardaigne. Pour la prochaine carte, il a opté pour une huile du lac de Garde, une des Pouilles, et l'autre de Sicile. Il les classe en 4 typologies : parfumée (huile sarde), de caractère (huile des Abruzzes), équilibrée (huile de Sicile), et du terroir. La pizza qui connaît le plus de succès est la Fiore mio composée de fiordilatte dont la saveur est douce, burrata des Pouilles également toute en douceur, jambon de Parme affiné 24 mois à la saveur affirmée, et l'huile équilibrée de Sicile. Davide Fiorentini a récemment ouvert une boulangerie Fiore mio hub, où l'huile est tout autant valorisée que dans sa pizzeria. Il y propose pour l'apéritif des accords huile d'olive et pain du jour. Avec un pain de seigle au levain, est associée l'huile équilibrée de Sicile. Pour le San Francisco (car le levain vient de cette ville de Californie) dont l'acidité est forte, il préfère l'huile de caractère des Abruzzes. Au pain multi céréales correspond l'huile parfumée sarde, au pain sciapo (pain sans sel du quotidien) celle du terroir.



Lo gnudo (ricotta de brebis, crème d'épinards, champignons, huile d'olive de la variété moraiolo, chef Andrea Perini, restaurant AI 588 à Bagno a Ripoli.



Resto clock
Système de Restauration Permanente

Distributeur Automatique de Pizzas
depuis 1995

Pizzas Artisanales

Resto clock
Système de Restauration Permanente

7/7
24h/24
Prête en 4 minutes!

«Depuis 25 ans auprès des professionnels de la pizza !»

www.restoclock.fr
tél: 04 76 97 15 99

Huile d'olive, jus aux multiples ressources

Raviolo farci de burrata des Pouilles, tomate cerise fiaschetto giallo, crème de pistache et tartare de crevette rouge de Mazzara, huile d'olive : biancolilla. Chef propriétaire Emanuele Natalizio, restaurant Il Patriarca, Bitonto (Pouilles).



Composition sur mesure par Sogno

Un mélange à composer soi-même sur simple commande (minimum 20 litres au total toutes typologies comprises) au moulin à partir de 5 échantillons composés dans différentes typologies de 5 variétés d'olives des Pouilles. Les oliviers cultivés sans intrant chimique, le moulin, la mise en bouteille sont sur la propriété de l'entreprise familiale Donna Francesca. L'huile peut s'utiliser en cuisine, être proposée sur table ou à la vente en bouteilles classiques (250 ml ou 500 ml) ou spring collection (500 ml), ou sensation collection (500 ml). Existe aussi en bidon de 5 litres. Bouteilles étiquetées au nom du client avec un numéro unique.

Tél. : 06 22 00 53 86 - sognofood@gmail.com

L'HUILE EN DESSERT

On a l'habitude de côtoyer l'huile d'olive avec des aliments ou dans des préparations salés. Pourtant, elle a aussi toute sa place au rayon sucré. Il y a des desserts italiens dans lesquels

l'huile est un ingrédient depuis toujours : gâteau mantovana aux pignons, castagnaccio à la farine de châtaigne, schiacciata alla fiorentina (gâteau aux jus et zestes d'orange, saupoudré de cacao)... Mais les

chefs et pâtisseries peuvent concevoir des accords créatifs surprenants et savoureux. Un accord plébiscité est celui avec le chocolat. Un des volumes de « Come si mangia l'olio » (voir encadré ci-contre) nous apprend que le chocolat à plus de 70 % de cacao se marie idéalement avec une huile au fruité végétal, profond, qui rappelle les herbes vertes. L'amer devra être présent pour l'exalter sans être envahissant. Le piquant pourra être de bonne intensité pour un accord encore plus complexe. Elle peut apporter une saveur originale et accentuer le moelleux d'un panettone. Les glaces peuvent aussi offrir une scène de représentation pour l'huile d'olive. Pour le tome 3 de « Come si mangia l'olio », le glacier toscan Vetulio Bondi a imaginé plusieurs compositions de crème glacée à l'huile d'olive. Il en utilise



1. DOP Colline Salernitane par Coppola foods, www.coppolafoods.com
2. Antiche terre Bio par Donna Tina, www.donnatina.it
3. Huile italo grecque par Mazza, www.mazzalimentari.com



« Nous disposons d'un chariot d'huiles, les clients peuvent ainsi à la demande déguster celles que j'ai utilisées dans les plats. »

Andrea Perini, chef du restaurant Al 588 à Bagno a Ripoli

une de la variété toscane pendolino dont le piquant persistant et l'amande amère s'accordent à la crème glacée qu'il sert avec des biscuits cantuccini di Prato. Il combine une huile d'olive de la variété toscane frantoio dont les tonalités intenses de piquant s'accordent à la douceur de la crème glacée. Il marie une glace à l'huile de la variété d'olive sarde bosana avec un sirop de fraise et des fèves de chocolat noir, surmontée de cristaux de sel de Cervia (Emilie-Romagne). La crème glacée à l'huile des variétés d'olives siciliennes cerasuola et nocellara est servie avec de la meringue et des cristaux de sel de Trapani (Sicile). L'huile apporte ici des parfums végétaux évoquant l'artichaut et l'herbe fraîche. Dans son menu dédié à l'huile d'olive, le chef propriétaire Emanuele Natalizio du restaurant Le Patriarca installé à Bitonto (Pouilles) propose en pré-dessert, un sorbet gingembre-mangue-citron servi avec une huile sicilienne

Une huile bien accordée

Pour accompagner les chefs, l'AIRO avec le soutien de la fondation ChiantiBanca, a édité 3 publications intitulées « Come si mangia l'olio » (comment manger l'huile) distribuées gratuitement aux restaurants étoilés Michelin d'Italie. Dans la 1re partie, sont exposés des accords de principe pour guider le lecteur. C'est ainsi que pour une salade de fenouil et d'orange, est suggérée l'huile obtenue d'une olive de la variété biancolilla de Sicile parce qu'elle confère des notes végétales d'herbe coupée, de feuille de tomate qui se marie aux autres ingrédients. Sur des cèpes grillés, une huile aux saveurs marquées est recommandée, celles obtenues des variétés leccino, frantoio, moraiolo, ogliarola del Bradano, caninese, olive noire de Colletorto sont à privilégier. Pour un pinzimonio (assortiment de légumes crus), l'huile devra contribuer à l'équilibre du plat, ce qui correspond aux variétés toscanes leccio del Corno et correggiolo. Un potage de carotte et pomme de terre peut être souligné d'un filet d'une huile d'olive de la variété toscane maurino ou sicilienne biancolilla. Pour qui veut jouer sur les contrastes, du chou noir pourra s'accompagner d'une huile d'olive de la variété itrana pour une douce saveur herbacée, de la mortadelle pourra se marier à la variété corratina amère et piquante. Pour un gratin de courgettes, amer et piquant modérés iront bien, conduisant vers une ortana de Campanie ou une bosana sarde. Si elles sont farcies à la viande, il faudra une huile plus intense à base d'intosso des Abruzzes par exemple. Pour des viandes rouges, le goût et le parfum doivent être moyens à intenses pour se marier aux protéines. La bistecca alla fiorentina (équivalent de la côte de bœuf) requiert une huile à la saveur marquée comme peut la procurer une coratina des Pouilles par exemple. Pour des préparations de type filet de bœuf, une huile d'intensité moyenne est suffisante. Un carpaccio avec de la roquette et du grana padano s'accordera avec une huile légèrement amère. Avec du poulet, l'huile devra être délicate, l'amer discret et non astringent. Si la recette comprend de la tomate, du persil, on peut aller vers une huile qui rappelle ces saveurs comme une peranzana des Pouilles ou une majatica di Ferrandina de Basilicate. Avec du sanglier, convient une huile à la saveur marquée et aux parfums épicés comme celles du centre de l'Italie, une DOP Chianti Classico de Toscane ou une IGP des Marches. Pour une tartine de pain grillé, il faudra une huile au fruité intense. Il est recommandé d'éviter une huile piquante sur un fromage persillé comme un gorgonzola ou un roquefort.



Salade de puntarelle et anchois à la colatura, ricotta et huile d'olive, chef Oliver Glowig. Huile d'olive : variété d'olive itrana du Latium ou variété cerasuola sicilienne, ou bosana de Sardaigne ou carolea de Calabre.



Huile d'Istrie par Zago, www.zago.it



Riviera Ligure DOP par Sant'Agata, www.frantoiosantagata.com

Huile d'olive, jus aux multiples ressources

Pomme de terre, riz et moules, huile : coratina, chef Emanuele Natalizio.



L'huile d'olive et la cuisson

Selon différentes études, les graisses monoinsaturées et saturées dont l'huile d'olive est composée à près de 90 % résisteraient aux hautes températures. Aussi, l'utiliser en cuisson, voire en friture ne serait pas contre indiqué. Sa composition même la protégerait d'une dégradation majeure lorsqu'elle est chauffée. Pour la friture, quelques règles de base : un bain d'huile ne doit servir qu'une fois et ne pas être réutilisé après qu'il ait refroidi, frire dans un grand volume d'huile une petite quantité d'aliments.

Frantoio Muraglia par Mammafiore, Instagram @mammafiore_france



© IG @mammafiore_france



Terres de Bari par Epasta, www.epasta.fr

de la variété tonda iblea. Le dessert est une spécialité des Pouilles : un bocconotto de pâte sablée à l'huile d'olive farci d'un appareil composé de blanc d'œuf et ricotta de vache, servi sur une mousse d'olive de la variété pasola deshydratée avec une huile d'olive de la variété biancolilla de Sicile ou picholine. Le pizzaiolo Davide Fiorentini (pizzeria 'O fiore mio) sert en dessert une glace au fiordilatte avec l'huile du terroir (Emilie Romagne) où il est situé.

L'HUILE D'OLIVE C'EST LA SANTÉ

L'huile d'olive, c'est bon pour le palais mais c'est aussi bon pour la santé. C'est un message qu'a voulu envoyer l'AIRO (voir encadré p. 24) en décernant cette année un prix spécial au chef Pietro Leemann du restaurant Joia à Milan, pour son engagement à valoriser l'huile d'olive comme ingrédient d'une cuisine bonne pour la santé. Chef du 1er restaurant végétarien et biologique à avoir reçu une étoile en 1996, il utilise 2 typologies d'huile biologique en

cuisine (une légère l'autre intense qu'il achète directement au producteur dans les Pouilles) et 2 autres en salle (l'une des Marches, l'autre de Sicile). Ces deux dernières proviennent de producteurs qui sont aussi fameux pour leur vin, permettant ainsi de promouvoir le lien traditionnel en Italie entre ces deux cultures. Dans sa conception des plats, même si l'huile est un condiment, elle doit participer à l'équilibre des saveurs et ne pas être dissimulée. Pietro Leemann insiste : « choisir une huile biologique est la meilleure option pour respecter la

santé de l'humain et de la nature. » Le chef propriétaire Emanuele Natalizio du restaurant Le Patriarca installé à Bitonto (Pouilles) contribue quant à lui depuis des années à des travaux menés par l'université de Bari portant notamment sur l'effet bénéfique des polyphénols sur certaines tumeurs cancéreuses selon la température à laquelle est chauffée l'huile d'olive. La cérémonie de remise des prix de l'AIRO (voir encadré p. 24) était l'occasion d'une soirée de bienfaisance, les fonds étaient versés à la fondation Umberto Veronesi qui soutient des projets de recherche portant notamment sur les liens entre la santé et l'alimentation.

De l'amuse-bouche au dessert, de la cuisine à la salle, l'huile d'olive pourrait être un fil rouge reliant professionnels et clients en quête d'ingrédients aussi savoureux que sains. ●



Maestrella

TOUTE L'ÉQUIPE MAESTRELLA
- N°1 DE LA MOZZARELLA ET DU FROMAGE À PIZZA -
VOUS ADRESSE SON SOUTIEN
DANS CES CIRCONSTANCES EXCEPTIONNELLES.

SUIVEZ-NOUS SUR NOTRE PAGE MAESTRELLA FRANCE



Huile d'olive, pilier du régime méditerranéen

La consommation d'huile d'olive (extra vierge et bio de préférence) permettrait de prévenir les maladies cardio-vasculaires, le diabète, voire certains cancers. C'est grâce à sa composition en acides gras mono insaturés ainsi qu'à des composants phénoliques.