



IL CONDIMENTO PER ECCELLENZA

# Capolavori a olio

- Rita Nannelli

*Tradizionali, buoni e convenienti per tutti i giorni, ma anche "liquor d'ulivi" gourmet, monocultivar, regionali da scegliere e abbinare ai piatti. Ritratto dei nuovi oli firmati Coop, in tante sfumature creative di oro e di verde*



Liquor d'ulivi lo chiama **Dante nel Paradiso** e subito ci figuriamo - potenza plastica della grande poesia - un filo d'olio che cola su una fetta di pane, si allarga, e la mollica si fa dorata e verdeggiante. Ma la tavolozza del verde ha così tante sfumature che non c'è un "olio su tavola" uguale a un altro.

Da semplice, straordinario condimento, l'olio d'oliva è diventato "liquor" da degustare, con tutti i sensi all'erta. E già solo firmate Coop sono 29 le proposte - 15 classiche, caratterizzate da tradizione e versatilità innanzitutto, e 14 nuove, in tante deliziose varietà di gusto e aromi -, dedicate all'uso quotidiano delle famiglie e per quello meno usuale degli intenditori, per una cena con gli amici buongustai o per un piatto speciale.

Cominciamo a scorrere la nostra "carta degli oli", con la guida di un'etichetta autorevole, ricca di dettagli, elegante: "**Il quotidiano**", così si chiama l'olio d'oliva per friggere, cucinare e condire, in cui qualità e convenienza vanno a braccetto; poi "**L'extravergine classico**" e "**L'extravergine delicato**", provenienti dalle regioni d'Europa più vocate per le olive (il delicato è disponibile anche nel comodo formato in latta da 3 litri e nella bottiglia da mezzo litro).

Dal classico al nuovo: "**L'evo 100% italiano**", estratto a freddo da olive raccolte e molite da frantoi selezionati esclusivamente in Italia, declinato in due gusti, "Il deciso" (anche da 500 ml e nel formato monodose), e "Il fruttato", entrambi con tracciabilità totale e filiera di qualità del marchio Origine. Nella sezione "novità" anche "**Il creativo**" al basilico, al peperoncino o al tartufo, il condimento a base d'olio extravergine con un pizzico d'estro in più. Nuove di zecca anche la versione **non filtrata** dell'olio extravergine d'oliva **biologico**, 100% italiano, come quello già esistente, e il bio d'origine estera, più risparmiato, ma sempre con la firma Viviverde. La carrellata prosegue con gli oli Fiorfiore "**Il rustico**", intenso e verace come solo il





non filtrato sa essere, e **"Il novello"**, freschezza e profumo del nuovo raccolto racchiusi in bottiglia: due interpretazioni dell'extravergine d'autore, da assaporare rigorosamente **a crudo**.

Come il vino, l'olio ha dentro tutti gli "umori della terra" in cui nasce: allora seguendo il filo (d'olio) tra le **regioni d'Italia** ecco il Garda Dop, il Calabria Igp, il Sardegna Dop e poi il Terra di Bari Bitonto Dop, il Toscana Igp, l'Umbria Colli Martani Dop, il Val di

Mazara Dop. Tutti nuovi, tutti estratti a freddo. Il menù si chiude con l'oliva protagonista dei **monocultivar Fiorfiore**: Biancolilla, Frantoio, Taggiasca. Diversa la forma dell'oliva, diversi il colore, il tempo di maturazione, il gusto, ciascuna con una storia da raccontare, custodita nei cartigli appesi alle bottiglie. Ebbene, "uso" dell'olio suona vago e quasi irrispettoso, meglio dire: "degustazione". ■

## Di semi, sesamo, cocco...

Di girasole, mais, arachide, soia, lino, canapa, cocco: quella dell'olio di semi Coop è una nuova collezione da sfogliare come un album di immagini allegre, fantasiose, moderne. Si compone di 11 classici, leggeri e convenienti, e 4 novità, per nuovi usi in cucina ed effetti benefici a tavola. Per impasti e frittore o per un condimento dal gusto delicato, ci sono l'olio di semi di girasole, di mais, di arachide e soia (nuovo) tutti garantiti da Coop; con Friggi facile, miscela di oli di girasole adatti alle alte temperature - perfetta anche per la friggitrice - le frittore non potranno che essere dorate e croccanti. All'olio di semi di girasole biologico si è aggiunto quello di germe di mais, per un'alimentazione equilibrata: entrambi 100% italiani. Sempre bio, ma dal sapore esotico, l'olio di cocco: buono, fa bene ed è versatile in cucina. Semi di benessere, anzi di Bene, si, sono quelli di sesamo, naturalmente ricchi di grassi insaturi, di lino, con omega 3, e i nuovi semi di canapa, sempre più amati dagli italiani.

