

(<http://indexfood.it>)



(<http://clk.tradedoubler.com/click?p=100238&a=2338155&g=17975732>)

Ricerca



Giovanni Zucchi

*L'OLIO NON CRESCE
SUGLI ALBERI*

L'arte del blending: come nasce un olio di grande qualità

(<http://indexfood.it/wp-content/uploads/2014/11/Copertina-Sovracopertina-e1417105942623.jpg>)

Nel suo nuovo libro “L’Olio non cresce sugli alberi” Giovanni Zucchi racconta uno dei segreti dell’olio extra vergine: l’arte del blending (<http://indexfood.it/articoli/nel-suo-nuovo-libro-lolio-non-cresce-sugli-alberi-giovanni-zucchi-racconta-uno-dei-segreti-dellolio-extra-vergine-larte-del-blending/>)

👤 Pubblicato da [indexfood_redazione](http://indexfood.it/schede/indexfood_redazione) (http://indexfood.it/schede/indexfood_redazione)

📅 In [Publiredazionali](http://indexfood.it/notizie/publiredazionali/) (<http://indexfood.it/notizie/publiredazionali/>) 📅 Il 27 novembre 2014

“L’Olio non cresce sugli alberi” L’arte del blending: come nasce un olio di grande qualità

Presentato ieri a Milano il nuovo libro di Giovanni Zucchi edito da Fausto Lupetti Editore

Milano, 27 novembre 2014 – E’ stato presentato ieri, presso la trattoria Moderna dello Chef Claudio Sadler Chic’n Quick di Milano, il primo libro di Giovanni Zucchi edito da Fausto Lupetti Editore: “L’Olio non cresce sugli alberi” e sottotitolato L’arte del blending: come nasce un olio di grande qualità.



Il libro racconta uno dei segreti dell'olio extra vergine di oliva: l'arte del blending, ovvero l'arte di unire oli da cultivar e provenienze diverse per creare accostamenti unici. E il blending consiste proprio in questo: nell'accostare due o più oli con caratteristiche diverse, realizzandone uno (o meglio, un blend) in cui i pregi di ogni componente siano valorizzati ed esaltati, con tratti organolettici ben concepiti ed equilibrati. Soprattutto, con un risultato superiore alla somma delle sue parti, sia in termini di aromi che di sapori. Il blending però non si ottiene solo aggiungendo un olio all'altro nelle giuste percentuali, ma è qualcosa in più: è anche saper interpretare gli oli per valorizzarli nel modo migliore, con un talento e una capacità che sono posseduti dal professionista che realizza i blend, ovvero il blendmaster. La sua è una capacità che si fonda su una solida base di conoscenze teoriche di agronomia, chimica e biologia, ma che dipende anche dal talento personale insegnato empiricamente e sviluppato "sul campo" attraverso gli assaggi, un'attività fondamentale per molti di coloro che si occupano di olio.

Giovanni Zucchi vi accompagnerà nel viaggio alla scoperta del blending dell'olio extra vergine, partendo dalla sua storia e dalla sua esperienza, un viaggio fatto di passione, creatività, amore, profumi, gusti, ricerca, selezione, atteggiamento di ascolto, secondo un approccio che coinvolge tutti i sensi e che vi stupirà con esiti inattesi.

Il libro contiene 12 ricette inedite dello chef stellato Claudio Sadler.

Autore: Giovanni Zucchi

Titolo: L'olio non cresce sugli alberi

L'arte del blending: come nasce un olio di grande qualità.

Casa editrice: Fausto Lupetti Editore Distribuzione: Messaggerie Libri Pubblicazione: novembre 2014 Pagg: 183

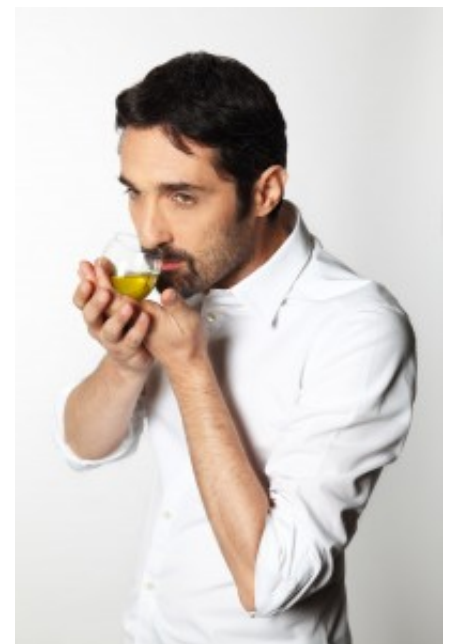
Prezzo: €15,00

Per info: www.zucchi.com

(http://indexfood.it/wp-content/uploads/2014/11/GiovanniZucchi_Libro-e1417106004353.jpg) "Il blending, ovvero la capacità di combinare nelle giuste proporzioni oli con diverse caratteristiche, provenienze e disponibilità di anno in anno, ottenendo un prodotto superiore e diverso rispetto agli 'ingredienti di partenza', è un'arte antica, un 'saper fare artigianale' ancora sconosciuto ai più e che contraddistingue i blendmaster – ovvero i professionisti del blend – italiani". Si è aperta così, con le parole di Giovanni Zucchi, la conferenza di presentazione del nuovo libro: L'olio non cresce sugli alberi – sottotitolato L'arte del blending: come nasce un olio di grande qualità – pubblicato da Fausto Lupetti Editore e distribuito nelle principali librerie italiane a partire da metà dicembre 2014.

L'autore, Giovanni Zucchi, è Amministratore Delegato di Oleificio Zucchi SpA, l'azienda di famiglia attiva da oltre due secoli nel settore oleario. Da giugno scorso, inoltre, è Presidente di ASSITOL, Associazione Italiana dell'Industria Olearia.

In L'Olio non cresce sugli alberi, tuttavia, Giovanni Zucchi non si presenta nelle sue vesti istituzionali, bensì accompagna il lettore a conoscere una figura professionale poco nota ma essenziale: il Blendmaster, lo specialista nell'arte di selezionare e unire oli extra vergini da cultivar e provenienze diverse per creare accostamenti unici (blend), con determinate caratteristiche qualitative, stabili nel tempo e in base al posizionamento sul mercato.



Nella prefazione, Piercarlo Grimaldi, antropologo e Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, sottolinea come il volume sia un'appassionata narrazione che apre un'importante finestra per iniziare a conoscere la realtà di un'eccellenza gastronomica sfatando miti e luoghi comuni.

Il primo capitolo riporta alcune informazioni generiche in merito all'ulivo e all'olio ed è propedeutico a quelli successivi sul blending, i capitoli due e tre. Giovanni Zucchi parla in prima persona, racconta com'è nata la passione, come si svolge il lavoro creativo del blendmaster, evoca ricordi dei suoi viaggi per visitare frantoi, entrare in relazione con l'universo dei mediatori e dei frantoiani, decifrare all'assaggio composizione, pregi e difetti di molti campioni di olio per selezionare le migliori materie prime che andranno a creare i blend. Attraverso il suo sguardo, viene proposto un approccio diverso, che coinvolgendo tutti i sensi, svelerà al lettore segreti inaspettati su un prodotto, l'extra vergine, con cui ognuno di noi è entrato in contatto. Seguono alcuni cenni su com'è possibile riconoscere l'olio di qualità e su come va assaggiato per comprendere la ricchezza delle sue sfumature fino all'introduzione di alcuni aspetti salutistici.

L'Olio non cresce sugli alberi riserva poi un'inaspettata quanto golosa escursione nella grande cucina d'autore. Lo chef bi-stellato Claudio Sadler, infatti, firma una nota in cui descrive il collaudato rapporto tra la sua filosofia di cucina e l'extra vergine e propone una carrellata di 12 straordinarie ricette originali che vedono tra gli ingredienti protagonisti oli EVO e aromatizzati.

La trattazione è arricchita infine dal contributo di cinque esperti del settore, che hanno accettato di rispondere a domande sull'arte del blending, da un'appendice tecnica sullo stato del settore e da un pratico glossario. Il libro in sintesi va dal campo verso il blending e dal blending riparte per arrivare sulla nostra tavola, in un percorso che dalla realtà porta all'immaginazione e da quest'ultima fino all'emozione del gusto.



Tagged: libro (<http://indexfood.it/parole-chiave/libro/>), olio (<http://indexfood.it/parole-chiave/olio/>), zucchi (<http://indexfood.it/parole-chiave/zucchi/>)

Tutte le Notizie (<http://indexfood.it/notizie/articoli/>) Diventa Giornalista (<http://indexfood.it/press/>)

Fatti Pubblicità (<http://indexfood.it/tua-pubblicita-su-indexfood/>)

Iscriviti alla Newsletter (http://indexfood.it/Newsletter/offerta_registrazione.html)

Inserisci la tua Azienda (<http://indexfood.it/diventa-membro/>)

Guarda le Aziende (<http://indexfood.it/aziende/schede/>)

Inserisci Annuncio/Prodotto (<http://indexfood.it/inserisci-annuncio/>)

Ultimi Annunci (<http://indexfood.it/marketplace/annunci/>)

Inserisci le tue Notizie su Index Food

