

## L'olio al centro

**Luigi Caricato**  
oleologo

La formazione è fondamentale, ma imporla non ha senso. Deve essere avvertita semmai come un'esigenza personale proprio da chi sente di dover colmare le proprie lacune o ha desiderio di apprendere e sperimentare qualcosa di nuovo o che ancora non padroneggia a sufficienza. Diversamente, la formazione diventa solo pura formalità e servirebbe a ben poco un simile impegno senza lo stimolo della curiosità. Per questo è necessario che a occuparsi di formazione siano sempre figure capaci, sempre aggiornate e soprattutto motivate. Nel caso degli oli da olive, e in generale dei condimenti, sappiamo bene come esista una generale impreparazione, inesperienza e incompetenza. Non me ne vogliono coloro che ritengono di saper tutto, ma sta di fatto che in merito agli oli extra vergini di oliva il grado di erudizione sia piuttosto carente o incompleto, o addirittura assente. Soprattutto nelle scuole alberghiere, dove gli stessi docenti presentano vistosi limiti. In parte tutto ciò è dovuto alla mancanza di informazioni nei libri di testo, in parte alle limitate risorse da parte delle scuole nel disporre di diverse tipologie di extra vergini con le quali esercitarsi in cucina, e, in particolare, di oli che non siano solo quelli da primo prezzo; e poi perché la formazione non può avere solo un'impronta scolastica e assiomatica: ci vuole l'esperienza diretta degli artefici delle diverse materie prime alimentari. Negli anni ho avuto modo di far parte di diverse giurie di concorsi rivolti agli allievi degli istituti alberghieri, tra cui, recentissimo, il Premio Olio Garda Dop, che si è svolto in marzo presso il cooking lab di Pentole Agnelli, organizzato dall'omonimo consorzio di tutela in collaborazione con la Federazione italiana cuochi. In questo caso specifico ogni scuola era rappresentata da una squadra costituita da due allievi di cucina che preparavano il piatto e da altri due che servivano la giuria spiegandone la preparazione e l'abbinamento. Si è trattato di preparare, a scelta, tra un antipasto, un primo o un secondo, utilizzando l'olio Dop Garda in via esclusiva, in cottura e a crudo. Non è stata la prima volta. Infatti questa terza edizione del concorso conferma l'utilità di tali gare, perché spingono allievi e docenti a confrontarsi intorno a una materia prima impiegata sì largamente, ma più per abitudine che per consapevolezza. Ecco allora



## A scuola d'olio. L'utilità dei concorsi negli istituti alberghieri

Clicca e leggi l'articolo sul web



l'occasione per prendere confidenza con gli extra vergini e studiarli, sperimentarli e provarli in tutte le possibili combinazioni, anche le più insolite. Partire dalle scuole alberghiere è fondamentale, anche se non è facile, ma resta una strada obbligata. Da questa esperienza ho tratto la giusta motivazione per continuare a insistere sulla formazione e portare il miglior olio nelle scuole, magari invitando le stesse aziende a donarlo, visto che le risorse a disposizione degli istituti sono scarse; e nel contempo sollecitare i professionisti oleari a confrontarsi con docenti e studenti. Intanto, ciò che ho verificato in prima persona è che in cucina i risultati ci sono, gli allievi sono bravi, la vera emergenza semmai è in sala: non c'è ancora la capacità di presentare l'olio, lo si utilizza e basta, ma non si è in grado di interagire con il prodotto e di raccontarlo con spigliatezza. E allora, sì, creiamo questi nuovi e inediti spazi di informazione sull'olio, come pure sull'aceto e sugli altri condimenti. Portiamo l'olio nelle scuole, anche sul piano concettuale. I concorsi negli istituti alberghieri sono utili e necessari: spingono da un lato a studiare e ad approfondire gli ingredienti, dall'altro a prestare la giusta attenzione alle combinazioni alimentari. Nessuno pensi di sapere tutto di tutto.

