

## UN PORTALE AD HOC

Una selezione di 15 produttori da quattro regioni diverse (ma l'obiettivo è arrivare a 40) e una carta degli oli con tutti i consigli per aiutare chef e patron a scegliere i più adatti alla propria cucina. **Olivante** ([olivante.it](http://olivante.it)) è un portale creato dai fratelli foggiani Marco e Mario Morrone per mettere in contatto i piccoli produttori locali con la ristorazione e far crescere la cultura dell'olio, soprattutto in cucina.

### FOCACCIA CON SALVIA, LIMONE E CAPPERI

MEDIA  
PER 6 PERSONE  
PREPARAZIONE 25  
MINUTI + RIPOSO  
COTTURA 25 MINUTI  
350 CAL PORZIONE

**500 g di farina 0**  
– **15 g di foglie di salvia**  
– **1 limone non trattato**  
– **15 g di capperi sotto sale** – **8 g di lievito di birra fresco**  
– **olio extravergine d'oliva (fruttato medio)** – **sale**

**1** Mettete a bagno i capperi in acqua tiepida per 30 minuti, scolateli, sciacquateli, asciugateli e tritateli finemente. Lavate e asciugate il limone e grattugiatene la scorza. Tritate le foglie di salvia.  
**2** Mescolate gli ingredienti preparati con la farina, quindi disponetela a fontana e mettetela al centro il lievito sbriciolato, 40 ml di olio e 3 dl di acqua tiepida: impastate per 3 minuti. Unite 8 g di sale e impastate per altri 10 minuti.

Formate una palla, incidetela a croce e lasciatela lievitare coperta per 1 ora o fino al raddoppio del volume.  
**3** Mettete l'impasto in una teglia oliata, sgonfiatelo con le mani, stendetelo e lasciatelo riposare ancora 30 minuti. Quindi create delle fossette con le dita, versate sulla focaccia 1 dl di acqua emulsionata con 3 cucchiaini di olio e una presa di sale e lasciatela lievitare per 1 altra ora. Cuocetela in forno preriscaldato a 240° per 25 minuti.



sarà perfetta con qualche goccia di monocultivar di Ortice, varietà irpina che profuma di pomodoro e note erbacee, in piacevole contrasto con la mozzarella. Per la Marinara si può scegliere un olio piccante ma non troppo amaro con sentori di erbe officinali, ottenuto da Nocellara Messinese. Con le pizze bianche o con la dolcezza dei pomodori gialli, si può giocare su contrasti più decisi, come offrono gli oli da Itrana. Mentre su una pizza con verdure si può azzardarne uno intenso da Coratina, ma particolarmente equilibrato. Sulle pizze più creative, come l'ormai celebre connubio tra burrata e gamberi crudi (proposto per primo da Simone Padoan a I Tigli) ci vuole un olio elegante e capace di "sgrassare", come un monocultivar di Casaliva del Garda. Su una focaccia con tartare di Chianina con misticanza, maionese all'aglione della Valdichiana (come la propone Tommaso Vatti alla Pergola) è perfetto un deciso extravergine chiantigiano da Correggiolo, dai sentori di olive e carciofo e mandorla verde.

### Scelti per la nostra ricetta

#### Bio Dop Sardegna Accademia Olearia, Alghero (SS)

Da olive Bosana, un extravergine dal fruttato medio molto equilibrato, ravvivato da bei sentori erbacei e di macchia mediterranea (500 ml, 12 euro)

#### Monocultivar Dolce Agogia Frantoio CM-Centumbrie, Agello (PG)

Cultivar umbra tipica del Trasimeno, è protagonista di questo olio fruttato medio in cui il classico carattere delicato è reso più vivace dalla tendenza spiccatamente fresca e vegetale, con belle note di fiori, mela e agrumi (500 ml, 24,50 euro)

#### Cerasuola Mandranova, Palma di Montechiaro (AG)

Fruttato medio da olive Cerasuola in purezza, ha un carattere non invadente in cui spiccano belle note di erbe aromatiche. Elegante e ben bilanciato, ha un finale in cui si uniscono il piccante di pepe e la fresca dolcezza della mandorla (500 ml, 11 euro)



FELICE SCOCCIMARRO