

L'ulivo, dal mito alla nostra tavola tra storia e gusto

Simposio d'autunno. L'olio, alimento fondamentale nella dieta mediterranea
L'exkursus di Umberto Di Pasquale

Viaggio nelle tradizioni antiche con la delegazione guidata da Angelo Tamburini

Per il Simposio d'Autunno la delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina è stata convocata dal delegato Angelo Tamburini, al ristorante "La Braceria Aretusea" a Siracusa.

Angelo Tamburini ha introdotto i lavori per dare poi la parola al Simposiarca della serata, il consultore della delegazione, Umberto Di Pasquale che ha presentato una dotta e piacevole relazione su "L'Ulivo: dal Mito alla nostra Tavola".

«L'olio di oliva, prodotto originato dalla spremitura delle olive, frutto della pianta dell'ulivo è un alimento pregiato e fondamentale nelle diete alimentari e per chi vuol dare quel tocco in più ai propri piatti, rendendo le pietanze più sane, gustose e nutrienti» - ha esordito Umberto Di Pasquale.

«L'olio d'oliva viene oggi prodotto in tutto il bacino del Mar Mediterraneo e l'olio siciliano è uno dei simboli della cultura dell'isola; la Sicilia è la regione con il maggior numero di cultivar di ulivo in tutto il bacino Mediterraneo».

Le varietà e tipologie di piante destinate alla produzione di olive sono ben trentasei: Aitana; Biancolilla; Bottone di Gallo; Brandofino; Buscionetto; Calamignara; Calatina; Carolea; Castriciana Rapparina; Cavalieri; Cerasuola; Citrale; Crastu; Erbario; Giarraffa; Lumiaru; Mandanici; Minuta; Moresca; Murtiddara; Nasitana; Nerba; Nocellara del Belice; Nocellara Etnea; Nocellara Messinese; Ogliarola Messinese; Ottobratica; Passulunara; Piricuddara; Piz-



zutella; San Benedetto; Santagatese; Tonda Iblea; Vaddarica; Verdello.

Fra queste, nel territorio siracusano: la Tonda Iblea e la Biancolilla, le cui ditte produttrici di olio extra vergine d'oliva spesso ricevono premi nazionali ed internazionali.

«Oggi l'olio extra vergine d'oliva è una vera e propria pietra miliare della dieta mediterranea ormai universalmente ritenuto "condimentum" sano per eccellenza. L'olio d'oliva viene usato, già dall'antichità anche per curare. I suoi effetti benefici - ha sottolineato Di Pasquale - si esplicano in tutti gli apparati del nostro organismo: protegge dalle malattie cardiovascolari; svolge un'azione benefica nello sviluppo del sistema nervoso e preserva dalle malattie legate al rallentamento ed al deterioramento delle funzioni cerebrali, come Parkinson e Alzheimer».

In alto a sin. Angelo Tamburini delegato dell'Accademia italiana della cucina durante il suo intervento



ACCADEMIA DELLA CUCINA

