

Vellutata di indivia

HO SCELTO DI CELEBRARE IN BELLEZZA UN PIATTO CON UN OLIO ECCELLENTE, CHE ARRIVA DALLE COLLINE UMBRE, QUELLE DI TREVÌ, CITTÀ DELL'OLIO DELLA PRIMISSIMA ORA, CHE RAPPRESENTA UNO DEI LUOGHI PIÙ INCANTEVOLI DELLA REGIONE E CHE VI CONSIGLIO DI VISITARE QUANDO PASSERETE IN ZONA.

Dopo tanto tempo si torna a parlare di olio Extravergine.

E stavolta le notizie non sono delle migliori.

Purtroppo l'anno che sta per cominciare con la raccolta di novembre/dicembre, non ci prospetta niente di buono.

La terribile stagione invernale passata, ma ancor più una primavera piovosa e fredda, hanno mortificato l'intera produzione.

Gli alberi d'olivo hanno subito danni gravissimi in particolare nel periodo della fioritura, che comincia tra la fine di marzo ed aprile, quando le piante sono sottoposte a rischi enormi a causa del rischio gelo.

Quest'anno il gelo non c'è stato, ma la pioggia sì: tanta, troppa, interminabile.

Le coltivazioni d'olivo ma anche i vigneti ci stanno ricordando un anno tremebondo attraverso un prodotto che sarà da dimenticare.

Vorrei non dirlo ma devo e credo che sia una cosa che molti di noi, che amiamo l'extravergine, conosciamo.

Con molta probabilità ci troveremo a dover condire i nostri piatti con olio straniero. E non parlo della grade distribuzione, delle multinazionali che ormai ci spacciano in tutta tranquillità olio Spagnolo, o Tunisino o Marocchino per extravergine rigorosamente tricolore.

Parlo anche dei Consorzi, dei Frantoi certificati, ecc.

Perché quest'anno le olive non ci sono.

E se ci sono, sono malate, malconce, di pessima qualità.

Mi piange il cuore ma è così, ovunque in Italia.

Forse si salva la Sicilia, dove il clima è stato più clemente, ma dalle notizie che arrivano, anche nella bella isola del sole, il danno è stato immenso.

Che fare quindi?

Non so, quello che mi viene da dire è, per quanto possibile, acquistare quanto rimasto delle DOP del 2014, perché l'olio di quest'anno è stato eccellente. E per nessuna nessuna ragione, fidarsi.

In primis si quelli che vogliono vendervi extravergine a 3 euro. Quello da sempre.

E dal vostro frantoio o consorzio di fiducia, capire che se una bottiglia quest'anno non vi costerà più 8/10 euro come normalmente avviene, la ragione è una sola.

Un anno triste quello che si prospetta per l'extravergine.

Meglio celebrare in bellezza un piatto con un olio eccellente, che arriva dalle colline Umbre, quelle di Trevi, città dell'Olio della primissima ora, che rappresenta uno dei luoghi più incantevoli della regione e che vi consiglio di visitare quando passerete in zona.

Parlo dell'Olio extravergine [Trevi Dop dell'azienda Il Frantoio](#), un fruttato dolce, gradevolissimo e pieno di sentori di erba e oliva.

Questa dolcezza mi ha spinto ad abbinarlo ad un piatto di conforto, una cremosa di indivia, con quella sua nota amara, smorzata dalla freschezza della birra e dalla dolcezza della pera che ho voluto aggiungere a crudo (bel contrasto di sapore e consistenza).

Per poi chiudere il tutto con una nota acida data dalla robiola di capra da sciogliere voluttuosamente.



Provate e mi direte.

Prima di lasciarvi alla ricetta vi invito a visitare le ricette preparate dalle mie amiche

[Fausta - Caffè col cioccolato](#)

[Stefania - Cardamomo & co](#)

[Teresa - Scatti golosi](#)

[Sabina - Cookn' book](#)

Ingredienti per 4 persone

4 cespi di indivia o radicchio Belga

1 patata grande

1 sedano rapa

1 piccola cipolla bianca

1 gamba di sedano

mezzo bicchiere di birra bionda Belga

2 pere Abate

80 g di robiola di capra

Olio extravergine di Trevi Dop

Sale- pepe nero macinato fresco

1 litro di brodo vegetale

In una larga casseruola, fate passare la cipolla affettata sottilmente con il sedano in due cucchiaini di olio extravergine, aggiungendo un piccolo mestolo di brodo se necessario.

Quando gli aromi saranno morbidi, aggiungete la patata a dadini, il sedano rapa a pezzetti e l'indivia affettata sottilmente.

Fate insaporire quindi alzate la fiamma e sfumate con la birra.

Cominciate ad aggiungere il brodo coprendo appena le verdure e via via che viene assorbito aggiungete altro brodo, fino a completare la cottura. Ci vorranno c.ca 25/30 minuti.

Con un mixer ad immersione riducete le verdure in purea e per rendere la crema più fluida, aggiungete brodo se necessario.

Una volta pronta, pulite le pere e riducetele a dadini piccoli. Mettete i dadini in una ciotola, conditeli con un pizzico di sale, olio extravergine e pepe e mescolate bene.

Versate la crema nelle ciotole e cospergetele con le pere condite, una piccola quenelle di robiola di capra ed un generoso filo di olio Extravergine di Trevi.

Macinate il pepe e servite subito.

Leggi il post [qui](#)