

Esce “Trentagocce”, le ricette di Andrea Perini con l'olio EVO

Un viaggio nelle ricette del talento toscano **Andrea Perini**, considerato dalle guide lo “chef dell'extravergine”, ma anche un percorso che dall'albero porta alla tavola, attraverso le parole di alcuni dei personaggi più autorevoli del mondo dell'olio EVO. Il volume **Trentagocce** (ed. Il Forchettiere, 152 pag., 22 euro, a cura di Marco Gemelli e con fotografie di Luca Managlia) racchiude i piatti iconici del giovane e pluripremiato chef, realizzati con altrettanti oli EVO italiani di ben 11 regioni (Umbria, Puglia, Sicilia, Calabria, Trentino, Lazio, Campania, Marche, Liguria, Sardegna e naturalmente la Toscana) ma accomunati da altissima qualità, e passa in rassegna l'intero processo produttivo. Eppure *Trentagocce* non è soltanto un ricettario, tutt'altro. Insieme alla prefazione firmata da Marco Oreggia e Laura Marinelli (*Flos Olei*), una serie di **15 professionisti** di rilevanza nazionale - degustatori, giornalisti, storici, medici, tecnici - analizza infatti il fenomeno dell'extravergine d'oliva da ogni possibile angolazione, in ogni sua sfaccettatura: dal modo di coltivare gli ulivi a come frangere le olive, dall'uso dell'olio EVO nella storia antica fino all'utilizzo nel *fine dining* contemporaneo o in distillazione e mixology. E ancora: l'arte dei blendaggi, il fenomeno dell'oleoturismo, il modo in cui quest'eccellenza italiana è percepita sui mercati internazionali, le proprietà nutrizionali e organolettiche dell'olio EVO, i bicchieri ideali per la sua degustazione, nonché l'assaggio considerato sia dal punto di vista tecnico che da quello più edonistico. Infine, *Trentagocce* offre un approfondimento sulla biodiversità delle cultivar in Italia e racconta alcuni dei più attivi consorzi e associazioni. “Ho selezionato i trenta oli EVO - spiega Andrea Perini, chef del ristorante **Al 588** all'interno del country relais **Borgo I Vicelli** a Bagno a Ripoli (Firenze) - in primis con un criterio geografico, per dar voce alle diverse zone di eccellenza del nostro Paese, poi in base alla continuità della nostra collaborazione e alla costanza della qualità della loro produzione ma anche per l'affetto che nutro per questi produttori”. Ecco dunque che nelle ricette di Andrea Perini si alternano Coratina e Itrana, Nocellara del Belice e Ascolana, Moraiolo e Leccino. “Sin da quando questo volume è stato ‘evocato’ per la prima volta nelle chiacchierate con Andrea Perini - aggiunge il curatore, **Marco Gemelli** - è apparso chiaro che racchiudere un certo numero di ricette sarebbe stato riduttivo. Volevamo raccontare l'intero percorso dall'albero alla tavola attraverso voci e volti dei personaggi più qualificati. Il risultato è un testo dedicato ad appassionati e tecnici, che aggiunge un piccolo mattone nel percorso di costruzione di una cultura dell'olio Evo che anche nel nostro Paese ha ancora importanti margini di sviluppo”.