

Il ristorante Al588 e lo chef Andrea Perini premiati da Flos Olei 2019

scritto da Enzo Radunanza | 11/12/2018



La guida più importante sull'olio EVO ha assegnato la medaglia d'oro al locale toscano di Bagno a Ripoli (Firenze) per essere il più vocato all'uso dell'extravergine d'oliva, tra carta e abbinamenti ad hoc.

Il [ristorante Al 588](#) di Bagno a Ripoli (FI) è il locale più vocato all'utilizzo dell'olio extravergine d'oliva e quello più capace di abbinare l'oro verde ai piatti serviti. Il prestigioso riconoscimento, ottenuto anche grazie allo **chef Andrea Perini**, è stato assegnato da [Flos Olei](#), la guida di settore più autorevole in materia di olio Evo.

Come ogni anno, anche nell'edizione 2019, i curatori hanno selezionato **500 aziende operanti in 52 Paesi in tutto il mondo** e hanno assegnato la medaglia d'oro della qualità al ristorante di Borgo I Vicelli per la «rigorosa e particolare attenzione negli abbinamenti tra i piatti e gli oli Evo».

[Andrea Perini](#), infatti, riserva una cura quasi maniacale all'abbinamento tra ciascun piatto e la cultivar di olio che ritiene più adeguata ad esaltare i sapori. Lo stesso ristorante, tra l'altro, vanta una carta degli oli con circa 90 referenze e un carrello ad hoc con una decina di etichette, in modo che i clienti possano scegliere il condimento preferito, esattamente come si è sempre fatto con il vino.

«Siamo onorati di ricevere questo premio - hanno dichiarato Giulia Franco, titolare del ristorante e Andrea Perini - e siamo felici che vengano riconosciute le eccellenze del nostro territorio. Crediamo che l'[olio Evo](#) possa rappresentare un valore aggiunto per ogni piatto, ed è questa convinzione che ci sprona a far sempre meglio».

Impossibile non lasciarsi conquistare da alcuni piatti dello chef che elevano il profilo sensoriale degli oli utilizzati. Tra questi, i cappelletti di fichi e salame ripieni di caprino mantecato all'olio, i tagliolini di uova d'anatra saltati in olio su crema d'aglio con prugnoli spadellati e polvere di prezzemolo, oppure - tra i dessert - il bombolone di cavolo nero con oliva caramellata e crema all'olio passato in zucchero con polvere di cavolo nero e bergamotto.