

Alla scoperta degli oli aromatizzati

scritto da Silvia Fissore | 16/05/2022



Al limone, al tartufo, all'aglio nero, al basilico: si possono preparare in casa o comprare già pronti. L'importante è che l'olio di oliva usato sia extravergine di qualità. Ne parliamo per questo con il nostro esperto Claudio Vignoli per un consiglio sugli abbinamenti più interessanti

Che cosa sono gli **oli aromatizzati**? Come si preparano e come si usano in cucina? Premesso che sarebbe meglio parlare di "condimenti" aromatizzati a base di olio di oliva, oggi con la dicitura "olio aromatizzato" si definisce un olio a cui è stato aggiunto un ingrediente, fresco o essiccato, o un aroma naturale in grado di trasferire il suo profumo, senza però modificare il gusto originale del prodotto.

L'origine degli oli aromatizzati

L'abitudine di insaporire l'olio di oliva con l'aggiunta, per esempio, di aglio, foglie di basilico, alloro o rosmarino, affonda le radici nella tradizione contadina e mediterranea. Uno dei grandi classici è sicuramente l'**olio piccante**, che in Calabria viene preparato ancora oggi friggendo i peperoncini rossi, per essere poi servito con pezzetti di pane da intingere.

Prendendo l'ispirazione proprio dalle vecchie ricette e abitudini, molti produttori di olio di oliva si sono attrezzati per proporre una gamma assortita di oli aromatizzati pensati non solo per il mondo dell'alta ristorazione, ma anche per l'uso domestico.

A seconda degli ingredienti usati, questi condimenti diventano il **completamento perfetto per aggiungere note particolari** a verdure, crude o grigliate, carni alla brace, pesce e perché no, anche ai cocktail. Abbiamo chiesto a [Claudio Vignoli](#), sommelier e consulente oleario, di raccontarci qualcosa in più sul mondo degli aromatizzati e sul loro impiego a tavola.

«Il mercato degli aromatizzati - spiega l'esperto - è già da qualche anno in forte espansione, in quanto questi condimenti consentono di essere creativi in cucina e offrono il vantaggio di avere sempre a disposizione prodotti altrimenti stagionali come le erbe aromatiche, i porcini o il tartufo».

Vanno insaporiti solo oli extravergine di prima qualità

L'aspetto fondamentale, avverte però Vignoli, è che venga utilizzato olio extravergine di primissima qualità, sia che si decida di preparare il nostro aromatizzato in casa sia che si scelga di acquistarlo già pronto.

«L'aroma da aggiungere, infatti, non va considerato come un sistema per sopperire a eventuali difetti dell'olio. Anzi, la qualità e le caratteristiche dell'evo che useremo devono essere ottimali per dare vita a una combinazione di profumi e sapori in grado di esaltare ancor di più le pietanze e gli abbinamenti».

Uno degli errori più comuni, infatti, è quello di scegliere oli di bassa qualità o di semi, nella convinzione che l'aroma possa comunque compensare le mancanze o addirittura nasconderle.

«L'ingrediente che viene usato aromatizzare l'olio - spiega Claudio Vignoli - non deve coprirne il gusto: l'ideale è ottenere un prodotto che lasci comunque esprimere le note tipiche dell'olio di oliva».

Tra l'altro va evidenziato che l'olio aromatizzato ha **le stesse caratteristiche nutrizionali di un olio naturale** (stesse calorie, stesso contenuto di lipidi, proteine, vitamine).



Olio aromatizzato fatto in casa? Alcuni consigli pratici

Se scegliamo di preparare l'**olio aromatizzato in casa**, è bene ricordare che l'olio è un alimento delicato che soffre l'esposizione alla luce e alle temperature troppo elevate e che mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche e nutrizionali solo se conservato correttamente e non oltre i 18 mesi dall'imbottigliamento.

Per questo il consiglio è di **verificare la data di scadenza dell'evo scelto** per la nostra preparazione, conservandolo sempre in un luogo fresco e al buio.

Il discorso della data di scadenza e della corretta conservazione resta comunque valido anche se decidiamo di acquistare il nostro aromatizzato già pronto.

«Quando gli aromi aggiunti sono naturali, è evidente che la loro durata può essere piuttosto limitata. Circa 4-6 mesi dopo l'imbottigliamento, i sapori naturali tendono a perdere di intensità a volte fino al punto da non poterli affatto degustare».

Il consiglio è quindi di non dimenticarci la nostra bottiglia in qualche scaffale della cucina per poi riprenderla in mano dopo parecchi mesi, perché il rischio è di avere una brutta sorpresa al momento dell'assaggio.

Olio aromatizzato in cucina: abbinamenti giusti, dall'antipasto al dolce

«Dal punto di vista degli abbinamenti, è davvero possibile sbizzarrirsi. Per chi ama i sapori mediterranei, un'idea può essere quella scegliere i bouquet di erbe aromatiche

come basilico salvia, timo, origano e rosmarino, tutte ottime anche se usate singolarmente: l'olio ottenuto è ideale per condire spaghetti, pizze o capresi. Con le foglie di menta fresca si ottiene un aromatizzato molto particolare, perfetto per insaporire grigliate di zucchine e melanzane. Un grande classico è poi quello al peperoncino (fresco o secco) o con l'aglio, per una bruschettata estiva» suggerisce Claudio Vignoli.

Per chi ama le spezie, l'invito dell'esperto è quello di provare gli aromatizzati alla cannella, alla vaniglia o alla [curcuma](#): da aggiungere sia alle carni alla brace sia agli impasti dei dolci.

Gli **aromatizzati agli agrumi** (per esempio arancia rossa, limone e mandarino) devono essere ottenuti utilizzando frutti da coltivazione biologica e con bucce non trattate in modo che siano commestibili.

«Questi oli dal sentore fresco e fruttato sono molto indicati per preparare delicati carpacci di tonno e manzo, ma sono ottimi anche su carni bianche e pesce alla griglia o come ingredienti per dolci fatti in casa» consiglia Claudio Vignoli.

In particolare l'**olio al limone** è perfetto per marinature e insalate, mentre quello all'arancia si sposa molto bene con gusti esotici come l'[avocado](#); **quello al mandarino**, infine, è ottimo su insalate e frutti di mare o sul salmone, ma può essere usato anche per preparare creme e dolci.

Chi ama il **tartufo**, infine, non può non provare l'olio tartufato, un grande classico gourmet, che può essere usato non solo per risotti e paste, ma anche per insaporire piatti semplici, come un formaggio cremoso e fresco, le uova strapazzate o addirittura le patate fritte.

Oli aromatizzati nella mixology

Un'ultima tendenza arriva poi dalla mixology: aggiungere come ingrediente ai cocktail a base di [Martini](#) o Gin qualche goccia di olio evo naturale o, meglio ancora, aromatizzato. I bartender assicurano che oltre a migliorare la consistenza al palato, l'**aggiunta di olio rende più persistente il gusto** e limita i classici effetti collaterali dell'alcool (come il mal di testa). E a giudicare dal favore di pubblico ottenuto fin da subito, sembra proprio che l'olio di oliva sia pronto a fare il salto decisivo nel mondo della miscelazione conquistandosi un posto di favore dietro al bancone.