# Olivante avvicina i ristoratori all’arte dell’olio Made in Italy

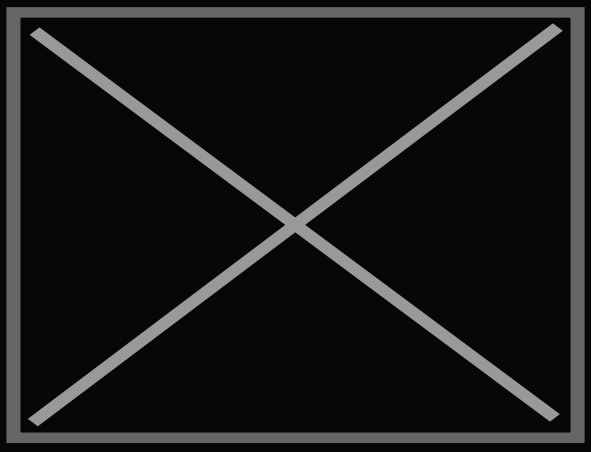
olivante-ce285654

**L’olio è l’ingrediente chiave della dieta mediterranea** e rappresenta parte integrante della tradizione culinaria italiana. Nonostante ciò però, la cultura dell’olio non si è ancora ampiamente diffusa nel nostro Paese, limitando le nostre scelte, sia domestiche che al ristorante, ai prodotti più standardizzati. Intercettando questo bisogno nasce **Olivante**, startup pugliese che punta a creare la più ricca carta delle cultivar di olio, mettendo in contatto le piccole produzioni locali direttamente con i ristoratori di tutta la Penisola.

Vincitrice del bando Pin - Pugliesi Innovativi e di un finanziamento a fondo perduto della Regione Puglia di 30.000 euro, la missione di Olivante è quella di **offrire a tutti gli chef la migliore esperienza d’acquisto**, partendo dalla scelta dell’olio più adatto alle loro esigenze in cucina. Tramite l’apposita sezione dedicata sul portale **www.olivante.it**, il ristoratore potrà scaricare la Carta degli Oli e la Guida e valutare facilmente le sue preferenze, dalla tipologia della sua cucina ai suoi piatti vincenti, ed effettuare così l’ordine.

In questo modo, non solo potrà **risparmiare fino al 30%**, interrompendo la catena di intermediazione della grande distribuzione ricevendo l’ordine direttamente al ristorante, ma avrà la possibilità di scoprire **fino a 21 cultivar differenti**, ad oggi, sperimentando gli abbinamenti più ricercati. Così come per il vino, anche per l’olio esiste infatti il giusto abbinamento per ogni piatto. Se per il vino però le competenze generali di ognuno sono più diffuse, sull’olio manca ancora questa consapevolezza.

In Italia esistono infatti oltre 600 cultivar di cui 400 autoctone, ponendo il nostro Paese leader a livello mondiale per tipologie di olio prodotte. Nonostante ciò, è estremamente raro trovare al ristorante una carta degli oli, così come il prodotto stesso utilizzato non come mero condimento, bensì ad esaltazione della pietanza.



Secondo **Mario Morrone**, co-founder di Olivante, “sarà invece proprio l’olio l’elemento distintivo che caratterizzerà l’esclusività di un ristorante. A differenza della carta vini, ormai basilare in ogni cucina, sarà la proposta di oli ricercati l’elemento chiave, sinonimo di sperimentazione e tradizione al tempo stesso. Se nei ristoranti più giovani, soprattutto nel Nord Italia, riscontriamo molta curiosità per questo mondo, nel sud della Penisola, dove c’è molta più disponibilità del prodotto nelle vicinanze, l’interesse è più spiccato da parte dei produttori che riconoscono in Olivante un progetto dal quale può trarne beneficio l’intero territorio”.

## Ogni piatto estivo ha la sua cultivar: ecco alcune proposte di Olivante

Consultando la carta degli abbinamenti proposta da Olivante scopriamo ad esempio che le bruschette al pomodoro, l’aperitivo all’italiana per eccellenza, si sposano alla perfezione con **Coratina e Frantoio** , oppure che l’insalata di farro, che accompagna le nostre pause pranzo estive, viene esaltata nel gusto dal **Maurino toscano**, o infine che un semplice carpaccio di salmone si impreziosisce grazie alle note fruttate e leggermente piccanti della **Peranzana**. Anche la maionese, la salsa che più di tutte rappresenta proprio la stagione estiva, si impreziosisce grazie all’**Arbequina**, un olio fresco e dolce e privo di qualsiasi retrogusto amaro. La **Tonda Iblea**, con il suo colore dorato e il suo gusto armonico e intenso, diventa infine l’alleato fondamentale nelle tartare di pesce crudo come la ricciola e il pesce spada, grazie al suo bouquet di sentori molto variegati come pomodoro, mandorla, carciofo e erbe aromatiche.

Quella dei fratelli Morrone non è quindi una semplice startup, ma un’eccellenza del Made in Italy, pronta a esportare, in Italia e nel mondo, la ricchezza dei nostri ingredienti.