



NATIVES OLIVENÖL EXTRA – EIN ELIXIER FÜR GESUNDHEIT UND SCHÖNHEIT ANNA FALCHI ERZÄHLT UNS VON IHRER LEIDENSCHAFT FÜR DIESES AUSSERGEWÖHNLICHE PRODUKT

Der Stolz unseres landwirtschaftlichen Erbes, das native Olivenöl extra, erzählt uns von ganz Italien, Region für Region, jede mit ihren unterschiedlichen Geschmacksrichtungen, Aromen, Farben und Traditionen.

Eine Schatztruhe des Terroirs, aus dem es stammt und eine Gelegenheit für kulinarische Kreativität, unendlich viele lokale Rezepte auf der Grundlage von nativem Olivenöl extra und unendliche Möglichkeiten der Kombination mit saisonalen Rohstoffen.

Diesmal ein außergewöhnliches Testimonial, das berufen ist, ihre Geheimnisse und Leidenschaften der Küche zu enthüllen: Anna Falchi, TV-Moderatorin, bekannte Schauspielerin aus Film und Fernsehen, berühmtes Gesicht der italienischen Unterhaltung, liebt es, gut zu essen und zu kochen. Könnte es daher eine bessere Patin geben, um eine uralte Delikatesse mit tausend Vorteilen zu feiern?

Das Kochen entwickelte sich von einer deiner Leidenschaften zu einem Teil Ihrer Arbeit: Sie leiteten eine Kochsendung für ein bekanntes apulisches Fernsehen, dem Gebiet des großen und ausgezeichneten Öls und haben weitere Zusammenarbeiten mit Sendern in Aussicht. Steht das native Olivenöl extra im Mittelpunkt der guten italienischen Küche? Und wie?

Es stimmt, dieses Abenteuer in der Küche ist für mich zu einem zweiten beruflichen Werdegang geworden: Ich bin lange zwischen Rom und Apulien gependelt, wo ich früher Aufnahmen gemacht habe. Und ich kann vor allem sagen, dass ich viel von Köchen, Foodbloggern und kulinarischen Experten gelernt habe. Die Liebe zum eigenen Land wird auch durch diese wunderbaren Rohstoffe vermittelt und sicherlich gelingt es dem apulischen Öl und im Allgemeinen dem italienischen nativen Olivenöl extra, jedem von uns zubereiteten Gericht Raffinesse und Schönheit zu verleihen. Herz und Seele der italienischen Traditionen, hat jede Provinz, Region und jedes Terroir seine eigene Sorte, sein Öl und die beste Art, dieses grüne Gold zu verwenden.

Hochwertiges Öl mit europäischen g.U.-, g.g.A.- und Bio-Zertifizierungen: Bei der Auswahl der Produkte für die Übertragung steht die Qualität der Rohstoffe an erster Stelle. Wie wichtig sind diese Produkte?

Es sind sehr wichtige Qualitätsmarken, die uns helfen, die besten Rohstoffe auszuwählen, ohne befürchten zu müssen, auf seltsame Mischungen zweifelhafter Herkunft zu stoßen. Dank der Zertifizierungen können wir immer sicher sein, das beste Qualitätsöl zu wählen, und in den Küchen der besten Köche fehlt es nie an einer zuverlässigen Zertifizierung. In Italien haben wir Glück, denn in jedem gut sortierten Supermarkt können wir Öle kaufen, die mindestens so gut sind wie die, die wir in Sterneküchen finden würden.

Welche Rezepte sind bei der Öffentlichkeit am beliebtesten? Können Sie uns sagen, wie man einige davon mit großartigem, italienischem, nativem Olivenöl extra bereichern kann? Irgendeine Laune, Überraschung und Anekdote?

Lassen Sie uns noch eine kleine Hommage dem Land bringen, das mich in letzter Zeit „kulinarisch“ beherbergte, Apulien, und denken wir nur daran, wie eine exquisite apulische Frisa mit frischen Tomaten, frisch gepflücktem Oregano oder Basilikum und nativem Olivenöl extra in ihrem Geschmack veredelt wird. Gerade in den einfachsten Gerichten kommt die Güte des nativen Olivenöls extra zur



Geltung, denn dem Alltäglichen, das der Gaumen zu kennen glaubt, verleiht ein großes Öl einen absoluten Mehrwert.

Tradition oder Experiment? Beide? Apropos natives Olivenöl extra, mit welchem von beiden verbinden Sie es spontan?

Ich bin ein Mensch, der gutes Essen, Familie, Freundschaften und die Wärme der Gewohnheiten liebt, für mich hat das Öl einen Geschmack, den ich mit dem traditionellen Geschmack verbinde. Auch Brot mit etwas nativem Olivenöl extra bedeutet für mich Heimat.

Natives Olivenöl extra ist in der Lage, jedem Braten dank der optimalen Verwaltung des Rauchpunkts einen unerwarteten Geschmack zu verleihen. Hat Sie das Frittieren mit nativem Olivenöl extra schon überzeugt?

Ich sehe, dass viele der Köche in den Kochprogrammen, an denen ich teilnehme, besonderes Augenmerk auf Qualität und Sorgfalt beim Frittieren legen. Die Wahl der richtigen Temperatur und des richtigen Öls kann ein in eine Fritteuse gelegtes Gerichte vollständig verändern und natives Olivenöl extra kann den Rauchpunkt mit hervorragenden Ergebnissen effektiv halten.

In Ihrer Vergangenheit ist die Wahl zwischen Elementen der nordeuropäischen Tradition und denen der mediterranen Küche lebendig. Welche Balance zwischen Öl und anderen Fetten? Wo setzt sich das Öl sicher durch?

Ich würde sagen: Jedem das Seine, aber das Öl zeigt eine unerwartete Vielseitigkeit. Zum Beispiel kann es in Teigen oder Desserts Butter ersetzen, weil es deutlich flüssiger ist, und sich den Anforderungen als völlig gewachsen erweisen. Darüber hinaus muss nicht daran erinnert werden, dass das Öl eine nachgewiesene antioxidative Wirkung und eine das Herz schonende regulierende Funktion der Lipidkomponente des Blutes hat. Aber verlangen Sie von mir bitte nicht, die Butter ganz aufzugeben, die, wie Sie wissen, Teil meiner Geschichte und des Landes ist, in dem ich geboren wurde.

EcceOlio ist ein von Unaprol gefördertes und von der EU finanziertes Projekt, das mit der Kommunikationskampagne „Looking for the Perfect Food“ Marktteilnehmer und Endverbraucher für die besonderen Eigenschaften von nativem Olivenöl extra mit den Gütesiegeln g.U., g.g.A. und Bio sensibilisieren will.

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Europäische Exekutivagentur für die Forschung (REA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.