

COLDIRETTI Giornata internazionale dell'ulivo

## «Donne impresa» a lezione sull'olio dallo chef Sacchetto

Al ristorante «La Cru» di Romagnano con una ventina di imprenditrici agricole del settore

●● Come utilizzare al meglio l'olio in cucina: è il tema di un percorso sensoriale avviato con lo chef stellato Giacomo Sacchetto da Donne impresa Coldiretti Verona. L'iniziativa ha preso il via al ristorante La Cru di Romagnano di Grezzana in occasione della Giornata internazionale dell'ulivo, con una ventina di imprenditrici agricole.

«La materia prima è fondamentale per un ristorante stellato», ha evidenziato Sacchetto, «a partire dall'olio extravergine di oliva che può essere utilizzato in tutti i piatti,

**Sacchetto: «La materia prima è fondamentale per un ristorante stellato, a partire dall'olio»**

dolci compresi». L'olio ha caratteristiche diverse, in base alle zone di provenienza, per cui lo chef ha sottolineato che è necessario fare attenzione ai sentori di piccante e amaro per un corretto abbinamento con il cibo. «Al nostro gruppo appartengono oltre trenta imprenditrici agricole che coltivano olivi e producono extravergine d'oliva anche Dop delle colline veronesi e del lago di Garda», precisa Chiara Recchia, responsabile Donne Impresa di Verona. L'iniziativa si affianca a quella dedicata ai cuochi contadini che hanno concluso il percorso formativo per la qualifica di Cuoco contadino Agrichef.

Un'intera giornata è stata dedicata all'acquisizione delle competenze di base sull'olio Evo. Su circa 5.000 ettari coltivati a ulivo in Veneto, 3.500 sono nel Veronese. La produzione regionale stimata quest'anno, per Aipo Verona, è di 34.150.000 quintali di olive di cui 23.700.000 nella nostra provincia, con un calo di oltre il 70% per il clima.

Lu.Fi.

