

## L'olio d'oliva ottimo anche nei dolci. La lezione degustazione al Leopoldo II di Lorena

di **Redazione**

15 Novembre 2023 - 11:23



GROSSETO - Da più di 20 anni la Confagricoltura entra negli istituti di tutta la Maremma insieme ad una dei massimi esperti dell'olio, Valeria Cittadini - produttrice e al contempo Capo Panel, per istruire le nuove generazioni nella degustazione dell'olio e riconoscerne le qualità che lo rendono adatto non solo come condimento ma anche nella preparazione dei piatti.

Il professor **Giuseppe Villani**, docente di Cucina del Leopoldo II di Lorena, conferma che «il burro così come l'olio di semi, un tempo nella pasticceria gli unici grassi utilizzati, sono stati sostituiti ultimamente in molte preparazioni dall'olio extra vergine di oliva».

La capo panel **Valeria Cittadini** nel corso svolto con la classe III Pasticceria presso il Leopoldo II di Lorena «ha fatto valutare tra i tanti oli due tipi di spremitura della nostra Maremma, l'olio nuovo del 2023 e l'olio vecchio. Il nuovo è l'olio di Seggiano Dop, di nota fama per la sua altissima qualità, e l'altro è l'olio vecchio IGP che negli anni ha dimostrato il suo indubbio pregio. I maestri oleari faticano a trovare difetti nell'assaggio e anche gli studenti, al momento della degustazione evidenziano con piacere il profumo e il gusto che si sprigionano da entrambi».

