

L'Olio di Aristeo

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 16 Agosto 2022 05:54



Aristeo! Chi era costui? Tranquilli, qui non ci sono promessi sposi, però non ho saputo resistere nel parafrasare il **Manzoni**, infatti per rispondere alla domanda dobbiamo ricorrere alla mitologia greca, secondo la quale **Aristeo** era figlio di **Apollo**, ma soprattutto fu artefice dell'introduzione in **Sardegna** e **Sicilia** dell'arte della pastorizia, dell'apicoltura, e della coltivazione dell'olivo con conseguente produzione di formaggio ed estrazione dell'olio. A **Naro**, in provincia di **Agrigento**, c'è un olio che ha voluto onorare questa mitologica storia e da cui ha tratto il nome, si tratta di **Naristeo**, nato dall'unione di **Naro**, paese in cui nasce e opera l'**Oleificio Abbate**, azienda che lo produce, e appunto il già citato **Aristeo**.

Naristeo ha già incassato alcuni premi nazionali e internazionali, inoltre ha convinto anche me, [l'ho infatti recensito durante un mio viaggio in quella zona](#), ma per arrivare all'evento del **5 Agosto 2022** oggetto di questo articolo, bisogna tornare indietro, [all'ultima cerimonia di assegnazione della fasce di Escoffier a Sciacca avvenuta lo scorso Maggio](#), durante la quale è avvenuto l'incontro degli **Abbate** non solo con il sottoscritto, ma anche con i **Discepoli di Escoffier** e soprattutto con **Anthony Andaloro**, unico blind chef in **Sicilia** nonché ideatore e autore di uno show, giunto alla sua 149a edizione e replicato in più di 40 paesi nel mondo, durante il quale egli stesso prepara i piatti, oggetto di una cena sensoriale con commensali bendati. Chissà cosa ne penserebbe **Iginio Massari**, e non solo lui ma è il primo che mi è venuto in mente, sostenitore della tesi che prima si mangia con gli occhi e poi con il palato!

In sostanza, per farla breve, la famiglia **Abbate** ha voluto organizzare un evento promozionale ma privato presso la loro casa, in cui ha voluto inserire la cena sensoriale con **Andaloro** e me in qualità di conduttore e consulente esterno. L'evento è riuscito molto bene, gli invitati, tutte personalità del luogo, **Maria Grazia Brandara** Sindaca di **Naro** compresa, sono rimasti particolarmente colpiti dalle sensazioni provate, ma soprattutto hanno potuto approfondire i prodotti dell'**Oleificio Abbate** e l'olio extra vergine d'oliva in generale, tuttavia l'azienda agricola produce anche diverse varietà di frutta e inoltre mandorle, sono state proprio queste ultime ad incuriosirmi, infatti esse vengono impiegate per la preparazione di una crema in vasetto che contiene, udite udite, solo **tre** ingredienti e tutti in biologico: 60% mandorle, zucchero di canna e olio extra vergine **Naristeo**. Durante il mio primo incontro con gli **Abbate** è stata la lettura di questa etichetta che mi ha convinto ad assaggiare anche l'olio!

Qui di seguito troverete, oltre alle numerose foto, l'ormai consueto video che riassume tutta la giornata dedicata sia a **Naro**, paese barocco illustratoci durante la mattinata da **Daniele D'Agostino**, che alla cena bendata, con interviste a **Salvatore Abbate**, volto giovane e determinato dell'oleificio, **Mario Gero Taibi**, Consigliere nazionale Borghi AICS - Associazione Italiana Cultura e Sport, Padre **Giuseppe Petix**, Vicepresidente regionale AICS - Associazione Italiana Cultura e Sport, **Giovanni Lorenzo Montemaggiore**, Presidente Associazione Disciples d'Escoffier delegazione Sicilia e **Anthony Andaloro**, blind chef on the road.

{youtube}onS2Mn3XkeU{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Ricamificio La Nuvola](#) di Palermo

L'Olio di Aristeo

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 16 Agosto 2022 05:54



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)