



Extra szüzek apostola

A nálunk is kapható olasz extra szűz olívaolajok **DÖNTŐ** többsége nem az, aminek a címkén hirdeti magát. Miközben az ismert nagy márkák valamelyikét csorgatjuk salátánkra azzal a jóleső érzéssel, hogy most végre **ÁLDOZTUNK** az egészség és a minőségi alapanyag **OLTÁRÁN**, könnyen lehet, hogy orrunknál fogva vezetnek. Az **ILLÚZIÓBUBORÉKOT** Massimiliano d'Addario, kézműves olíva-termelő és olajsommelier pukkanasztja ki.

Szerző:
Kling József
Fotó: Olívaliget

A **FIATAL OLASZ SRÁCCAL** és Kovács Judittal, tolmácsával és olajainak forgalmazójával a Borkonyhában beszélgettünk. Azért ott, mert Sárközy Ákos azon kevés chefek közé tartozik, akiket egy ideje már megfertőzött az abruzzói srác, ő már lelkesen használja kreatív szellemében fogant tárgyain az igazi folyékony aranyat.

Novus, Alchimia, Vasember

Judit valamelyik Vinalyn találkozott Massimilianóval. Megkóstolta az olajait, és nem hitt az ízlelőbimbóinak. Az-

tán ellátogatott Abruzzóba, a Marina Palusci névre keresztelt birtokra, és onnantól már nem volt visszaút. Olívaliget névre hallgató weboldalán árulni kezdte a csúcsmínőségű olajokat, aztán a kézműves mestert is elhozta Magyarországra, hogy itt hirdesse az ígét.

Massimiliano lelkes és elhivatott apostola az olasz kézműves extra szűz olajoknak, e témában tartott már kurzusokat Magyarországon szakembereknek. Nem hiszem, hogy bárkiben akárcsak a kétely parányi szikrája maradt volna, miután belekóstolt a Novusba, az Alchimiába vagy

OLÍVASZÜRET

Kézi munka...



a Vasemberbe. Bennem biztos nem maradt. Massimiliano rögtön levizsgáztat. Három kis pálinkáskupicába kitölti a három olajat. Melengessem, takarjam le, aztán szagolgaszam és kortyoljak bele, hangzik az utasítás. Így teszek. Ő még nem tudja, hogy pár éve jártam Spoletóban, a nagy presztízsű Ercole Olivario versenyen, ahol Itália legjobb olívaatermelői mérik össze tudásukat, pontosabban termékeiket, és ahol nekem is volt szerencsém több tucat extra szűzbe belekóstolni.

Hogyan kóstolják az olívaolajat?

Az olívaolaj és a bor kóstolása számos ponton megegyezik egymással, ezt jól megfigyeltem Spoletóban. Az egyetlen, ami az olaj esetében nem számít, a szín. A tisztességesen elkészített, csúcsmínőségű kézműves extra szűz olívák nagyjából egységes, zöld reflexekben gazdag arany ragyogásúak. Az olajat barna vagy kék színű, leginkább mécesstartóra hajazó pohárkából kóstolják a szeparált boksokban elhelyezett bírák. A mécesstartókat elektromos melegítőre helyezik, az olajat ugyanis 30 °C-osan értékelik, ezen a hőfokon előbújnak legrejtettebb aromái, rosszabb

esetben legtítkoltabb hibái. Az olajat letakarják, majd pár másodperc múlva a fedél sűrű emelgetése mellett szippantgatnak belőle. Vicces látvány. Az ízleléshez nagyobb kortyra van szükség, szűrőszőlnek rá egy kis levegőt, amely felturbózza az aromakiválasztást, orrukon át fújtanak egyet, és jobb esetben élvezik a selymes-bársonyos struktúrát, a zöld almás, füves, virágos ízorgiát.

A minőségi kézműves olívaolajokat érzékszervi alapkövetelmény szerint a szaknyelv fruttatónak hívja, ami nagyjából a gyümölcsösségnek felel meg. Ezen belül három további, karakter szerinti kategória létezik: forte (erős), delicato (finom) és intenso (intenzív). A versenyen ezt a hármat így rangsorolják: fruttato leggero (könnyű-gyümölcsös) fruttato medio (közepesen gyümölcsös) fruttato intenso (intenzíven gyümölcsös).

Apostoli küldetés

Mint a jó tanuló Karinthy-nál, felmondom a leckét. Massimiliano sugárzó örömmel konstatálja, hogy nálam (is) értő fülekre és ízlelőbimbókra talált. Stréber módon gyors véleményt nyilvánított olajairól, melyek közül hozzám az Alchimia áll legközelebb intenzív, friss, üde, zöld almás, virágos-füves világával. Mint egy gyümölcsökben és ásványokban gazdag nagy fehérbor. A Leccio del Corno fajtából préselték, amely eredetileg Toscanában őshonos, de az abruzzói mikroklímán és talajon is láthatóan remekül érzi magát. A Novus nem kevésbé értékes. Szüntelen, opálos színű, préselés után azonnal palackozzák. A novello olyan az olívaolajak világában, mint az újbor a borok között. Egy-két éven belül érdemes a palack fenekére nézni. A frissesség



A MÁGUS

Massimiliano d'Addario, aki megtéríti a hitlent



HÜVÖSEN VÁRJÁK

A kézi szüret és a minőségi termés mellé a modern technológiát is maguk mellé állítják

a természet az ő igazi lételeme, nem a tervezőasztalok és elektromos kütyük világa. Pálfordulásának igencsak megörültek odahaza. Massimiliano visszakanyarodott a mezőgazdasághoz, tanulmányait megspékelte hároméves sommelier-képzéssel, az első év után pedig az olívaolajra szakosodott. Ahogy elvégezte az első kurzust, világossá vált előtte, az olívaolajban sokkal több van, mint amit eddig ő személy szerint a családi tradíció alapján gondolt. Végül hivatalosan is olajsommelier-ként szerzett diplomát. A család boldog, a tékozló fiú hazatért. A birtok legöregebb olajfái több mint négyszáz évesek. D'Addarioék húsz hektáron gazdálkodnak, nyolc hektáron csak olívát termelnek, mellette készítenek bort, és foglalkoznak gabonával is. Az olívaszüret idején (október–november) Massimiliano állandóan talpon van, minden munkafolyamatból kiveszi a részét. Mint művész a műhelyében, éjszaka a prэшázban egyedül szobrászkodik az olajjal. Becsvágya, hogy a legjobbak közé kerüljön. Gianfranco Vissani neves olasz chef, gasztrokritikus és tévés személyiség Massimiliano olajait már beválogatta a tíz legjobb közé, és a Gambero Rossóban vagy az Ercole Olivarión is rendre a dobogósok között szerepelnek. Az ingyencek már ismerik a nevét. Most már mi is.

mellett az illata is mélyebb: virágpör, méhviasz, kamilla keveredik a zöld almás, füves aromákkal. Nem véletlenül nevezik Vasembernek, olaszul L'uomo di Ferrónak a következőt: pikáns, erős, kicsit kaparja a torkot, a zöld aromák harsognak benne. Felhasználási köre széles spektrumban mozog: egyszerű bruschettát, strukturált vörös húst vagy zöldborsófőzeléket egyaránt kifinomult fogássá emel. Massimiliano ezt rögtön be is bizonyítja, amikor a főfogásra cseppent belőle. A fantasztikus állagú húsnak tényleg új dimenziót ad. Aztán szót ejtünk arról, hogy az ismert márkák gyakorlatilag mind hamisítványok, többnyire spanyol alapanyagból ipari méretekben gyártott kutyulmányok. Az a vicc, hogy ezzel az olasz háziasszonyok vagy chefek többsége éppúgy nincs tisztában, mint magyar kollégáik. Massimiliano szinte apostoli küldetésnek érzi, hogy amerre jár, világosságot gyűjtsen a fejekben.

A tékozló fiú hazatér

Noha Massimiliano több száz éves kultúra örököse – gyakorlatilag olajfa alatt született, meséli nevetve –, mégsem volt nyilegyenes az útja. Amikor édesapja a mezőgazdaság felé próbálta terelgetni a pályaválasztás időszakában, ő rebellis kamaszként ellenállt és dafke az elektromérnöki stúdiókat célozta meg. Úgy tűnt, az alma mégiscsak messze esik a fájától. Harmadéves korában aztán megszólalt benne az ősi hang. Felmenői négyszáz éve mással sem foglalkoznak, mint olívaolajjal, szőlővel és gabonával. Hirtelen űrt érzett magában, úgy gondolta, mégiscsak

MATUZSÁLEM

Közel négyszáz éves olajfa a Marina Palusci-birtokon



„Pikáns, erős, kicsit kaparja a torkot, a zöld aromák harsognak benne. Felhasználási köre széles spektrumban mozog: egyszerű bruschettát, strukturált vörös húst vagy zöldborsófőzeléket egyaránt kifinomult fogássá emel. Massimiliano ezt rögtön be is bizonyítja, amikor a főfogásra cseppent belőle. A fantasztikus állagú húsnak tényleg új dimenziót ad.”

ISUZU

ISUZU MOTOR LTD.

VONZERŐ.



Az új Isuzu D-Max pick-up már
4 890 000 Ft + AFÁTÓL
(bruttó 6 210 300 Ft)

Isuzu Motor Hungary Rt. 1133 Budapest
100. telephely: 104-122 122 gsm
4 helyen elérhető az új Isuzu Isuzu

ISUZU
D-MAX

www.isuzu.hu