



## **PRESSEMITTEILUNG**

### **DIE GEHEIMNISSE QUALITATIV HOCHWERTIGEN OLIVENÖLS IN DER KÜCHE**

*„Wert auf Geschmack zu legen, ohne dabei jemals die Qualität der Rohstoffe außer Acht zu lassen: Dies ist die richtige Vorgehensweise, die in der Küche stets anzuwenden ist“.* Das ist das wichtigste Geheimnis, das uns Daniele Reponi, der Küchenchef des ersten öffentlichen italienischen Fernsehprogramms verrät, der auch als „König des Sandwiches aus Meisterhand“ bekannt und ein großer Kenner der Zutaten „Made in Italy“ und der erlesensten typischen regionalen Gerichte ist. Reponis Wurzeln liegen in Modena. Er liefert uns einige kreative Anregungen über die bestmögliche Verwendung des qualitativ hochwertigen Olivenöls in der Küche und bei der Zubereitung von Street Food.

#### **Die Geheimnisse des Küchenchefs: Wie kann man gutes natives Olivenöl extra bestmöglich zur Geltung bringen?**

*„Es gibt keine besonderen Geheimnisse: Wie alle erlesenen Rohstoffe muss das Qualitätsolivenöl schonend behandelt und in seinem Wesen aufgewertet werden, wobei es hauptsächlich roh verwendet wird, damit es seine intensiven Geschmacksrichtungen preisgibt. Ein wichtiger „Tipp“ ist meiner Meinung nach folgender: Soll das Olivenöl erwärmt werden, darf dies niemals auf zu rasch und zu heftig geschehen, sondern langsam und mit Maßen. Das EVO-Olivenöl ist ein perfektes Produkt, das mit jeder Art von Gemüse gereicht werden kann und es passt wunderbar zu jedem „Pestato“ und allen Saucen. Sie müssen es übrigens auch unbedingt in einer gut zubereiteten Majonäse oder ein einem „Pestat“ aus trockenen, zerkleinerten Früchten probieren“.*

#### **Die „Verbindung“ mit Brot und Brötchen**

*Auch bei der Zubereitung von Brötchen nimmt das EVO-Olivenöl gerade wegen seiner tausenden Facetten eine zentrale Rolle ein: Es kann Tiefe und ein Anhalten des Geschmacks verleihen beziehungsweise einen intensiven Kräuterduft, Frische oder auch einen Nachgeschmack von Zitrusfrüchten aufweisen. Ein weiterer Tipp: Verwendung von Olivenöl bei der Zubereitung von Brot! Im Vergleich zu anderen Fettarten wie Schmalz, Milch oder Keimöl - die dazu neigen, den Geschmack zu zerstören - werden durch die Verwendung von EVO-Olivenöl im Teig die Zutaten eher hervorgehoben. Natürlich muss das Brot bei der richtigen Temperatur gebacken werden, damit das Olivenöl nicht verbrennt und eine herbe und unangenehme Geschmacksnote vermieden wird, die man manchmal wahrnimmt, wenn die Backzeit zu lange war.*



KAMPAGNE FINANZIERT DURCH  
DIE EUROPÄISCHE UNION  
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT





### **Einige ungewöhnliche Zusammenstellungen**

*Natives Olivenöl extra dient nicht nur zum Würzen von Salaten oder zur Zubereitung klassischer Gerichte, sondern kann dank seiner besonderen organoleptischen Eigenschaften auch Gegenstand innovativer Versuche sein. Eine Zusammenstellung, die ich sehr gerne mag, ist die mit Paprikaeis, Karamellsplittern mit Mandeln und einen erlesenen nativen Olivenöl extra. Genauso schätze ich EVO-Olivenöl mit Bitterschokolade für süße Gerichte, wie zum Beispiel für eine "Torta Tenerina" mit der halben Menge Butter und der halben Menge Olivenöl. Ich empfehle auch wärmstens frische Kaninchenleber „Scottadito“ mit Gewürzkräutern. Dem Gericht noch ein paar Tropfen rohes EVO-Olivenöl, geriebene Orangenschale und Bitterschokolade, auch mit 100% Kakaogehalt, hinzufügen".*

### **Mit EVO-Olivenöl frittieren**

*"Das Frittieren mit einem guten EVO-Olivenöl unterstreicht eine seiner weniger verwerteten Eigenschaften: Das Vermögen, hervorragende, duftende und ausgesprochen gut verdauliche frittierte Gerichte hervorzuzaubern. Oft wird angenommen, dass der Rauchpunkt von Keimöl höher liege als der von EVO-Olivenöl. Der Rauchpunkt ist die Temperatur, bei der ein Fett sich zu zersetzen beginnt und damit schwer verdaulich wird: Je höher der Rauchpunkt ist, desto temperaturbeständiger ist ein Fett und erhält somit eine gute Verdaulichkeit. Nun ist das Öl mit dem höchsten - oder besser gesagt einem der höchsten Rauchpunkte - gerade das EVO-Olivenöl, mit dem somit gesündere frittierte Gerichte zubereitet werden können. Ganz zu schweigen vom zarten Duft und dem köstlichen Geschmack, den es im Vergleich zu alternativen Fetten in den Speisen hinterlässt".*

### **Mit EVO-Olivenöl überraschen...**

*"Ich empfehle schließlich allen die Evo-Olivenöl-Perlen: Eine Köstlichkeit, die Ihren Gerichten Originalität verleiht und die Vielseitigkeit dieses exzellenten Produktes aus einer jahrtausendealten Tradition unter Beweis stellt, das vollkommen auf einer Linie mit den Tendenzen der modernen experimentellen Küche liegt, die sich nicht nur um die Gaumenfreuden sorgt, sondern auch um die visuellen Aspekte und die Aufwertung des Gerichtes bei seiner Präsentation".*



KAMPAGNE FINANZIERT DURCH  
DIE EUROPÄISCHE UNION  
UND DEN ITALIENISCHEN STAAT

