Articolo di Alex Ziccarelli

Selena Pellegrini, Vice Chairman ICC per il Regno Unito e

il suo risotto ai fiori di zucca mantecato

all’olio extravergine d’oliva

Oggi presentiamo Selena Pellegrini che recentemente e' stata nominata ICC Vice Presidente per il Regno Unito (Vice Chairman) col titolo annesso di Consigliere Speciale Maestra dell'olio d'oliva (Special Advisor olive oil Master). Patroness del Bistro Egro' e, soprattutto, esperta assaggiatrice sommelier dell'Olio Extra Vergine d'Oliva ma anche un'affermata imprenditrice a Londra: la sua Agenzia di Marketing Food All Lab e' l'unica specializzata in brand italiani all'estero che, in pratica, segue ben oltre 50 aziende, delle quali la maggior parte sono nel settore degli oli extra vergine d'eccellenza. Nel 2019 a Londra ha lanciato WoopEvo, la prima e unica piattaforma internazionale di condivisione dei valori dell'olio extra vergine, che e' anche un ecommerce ma, soprattutto, e' un'Accademia di formazione sia per appassionati che per professionisti. Durante la pandemia WoopEvo ha organizzato da remoto piu' di 70 degustazioni, condividendo con Chefs di tutto il mondo la cultura dell'olio extravergine, che e' complessa e, allo stesso tempo, anche divertente, tanto quanto quella del vino. In Italia abbiamo oltre 530 varieta' di olive e 300 di queste vengono utilizzate per produrre Olio extra vergine d'oliva. Eppure, nonostante questo incredibile patrimonio, del Re della nostra tavola, del nostro palato e della nostra salute sappiamo pochissimo e spesso ci limitiamo a parlarne solo in termini di prezzo, cosa che non facciamo per altri prodotti alimentari. La ristorazione italiana di qualità, in questo senso, ha una grande responsabilita', che è quella di essere un importante punto di contatto con le persone per educarle a riconoscere gli oli extra vergine, ad utilizzarli correttamente, a sceglierli e, quindi, in ultimo, a capirne il loro grande valore gastronomico e nutrizionale. In ogni caso sono ancora troppo pochi i Ristoranti dell'Olio Extra Vergine, e il grande obiettivo di formare Chefs e personale di sala e quindi di costruire una rete di Ristoranti dell'Evoo con acclusa una carta degli Oli personalizzata, è stato condiviso dalla nostra Selena con ICC, l'Italian Culinary Consortium, rappresentato nella sua forma più alta dal Presidente Carmelo Carnevale. A cominciare da quest'anno sono previste diverse giornate di formazione e di degustazione, non solo a Londra ma anche in altre sedi. La nostra Selena insieme al suo socio Alessandro Corti, come già menzionato, nel gennaio 2021 ha aperto e lanciato a Londra, UK la sua Grocery e Bistro, denominata EGRO', the Experiential Grocery, nel cuore di Angel. Qui si ha la possibilità di comprare moltissimi prodotti d'eccellenza importati direttamente dall'Italia e si possono provare, in esclusiva, tutti i prodotti dei vari brand di cui Food All Lab ha l'incarico di seguire l'export e, grazie al personale già formato e ai vari podcast e video sempre attivi, si possono conoscere tante cose relative ai prodotti di pregio dell'eccellenza italiana. Naturalmente, manco a dirlo, in Egro' c'è un'intera parete dedicata agli oli extra vergine d'oliva con oltre 40 etichette, blend e

monovarietali che vengono selezionati dal team della nostra Selena in Italia e, successivamente, introdotti sul mercato di Londra. Ogni giorno nel bistro si possono avere delle degustazioni e si puo' imparare, quindi, a riconoscere le differenze tra le varie intensita' di olio, i possibili abbinamenti ai piatti del menu e, naturalmente, poterli acquistare per usarli a casa. L'olio extra vergine e' un nostro patrimonio da difendere e di cui parlare sempre ed è importante sapere perche' può fare la differenza per i ristoranti di qualita' e, in definiva, far aumentare enormemente il loro relativo profitto. Inoltre, Egro' e' anche un Club per appassionati di cucina che ogni mese possono partecipare a workshop di pasta, pizza, risotti e pasticceria ed, infine, nella lounge room vengono ospitati eventi, esposizioni di artisti, talk tematici, tasting di vini, formaggi, olio extra vergine e party privati. *Ed ecco la ricetta di Selena Pellegrini, il risotto ai fiori di zucca mantecato all'olio extravergine d'oliva, che e' uno dei piatti preferiti da Selena oltre ad essere anche uno dei piatti dei workshop in Egro'. *Ingredienti: 360 g di riso Carnaroli, brodo vegetale q.b., 1/2 scalogno, 1 bicchiere di vino bianco, 8 fiori di zucca, olio extravergine di oliva q.b., foglie di basilico, 2 cucchiai di miele, 30 g di pecorino romano grattugiato. *Procedimento: per preparare il risotto ai fiori di zucca iniziate a tostare in una casseruola il riso con un soffritto di olio e scalogno. Quando il riso sarà tostato, sfumate con un bicchiere di vino. Quindi iniziate la cottura del risotto come di consueto, aggiungendo un mestolo di brodo vegetale bollente alla volta. Nel frattempo, lavate e asciugate i fiori di zucca con delicatezza, eliminate il pistillo centrale e tagliateli a striscioline. Quando il risotto sarà a poco più di metà cottura, aggiungete una parte dei fiori di zucca e proseguite la cottura fino alla fine. Per ultimo, quando il risotto sarà pronto, mantecate con un giro di olio extravergine a crudo. La nostra Selena raccomanda un Leccino o una Peranzanza, due oli monovarietali che accompagnano e non coprono la delicatezza dei fiori di zucca. Aggiungete, se volete, un paio di cucchiai di miele, che ci stanno molto bene, questo dietro consiglio di alcuni professionisti del settore. Completate aggiungendo l'altra parte dei fiori di zucca, sempre tagliati a striscioline, e, se gradite, delle foglioline di basilico, il pecorino romano e una macinata di pepe fresco. Servite il vostro risotto ai fiori di zucca ben caldo, lasciando ai vostri ospiti, a portata di mano, l'Olio Extra Vergine prescelto, in modo da poter dare a loro la possibilità di aggiungerne a piacimento.