Tutti i gusti son gusti … purché l’olio extravergine di oliva sia di quelli giusti!

Post della Domenica nella macchina del tempo… e se io fossi Edo, ma di duemila anni fa? Cioè se il mio olio EVO Saltapoggio a quel tempo si fosse chiamato *Thoras Laneus Collibus*? (Ci avrò azzeccato con la traduzione?) E se invece di avere *Renzi* come presidente del Consiglio avessi avuto *Tiberio* come imperatore?

Chissà come sarebbe stata la faccenda …. Di sicuro vi avrei voluto, in questa Domenica piovosa, tutti invitati a casa mia. E qui vi avrei servito una cena sontuosa. Tanto per cominciare, dietro ognuno di voi seduti a tavola ci sarebbe stato un servo pronto ad aiutarvi in qualsiasi azione, versare vino, servire a tavola … e poi avrei chiesto un po’ di attenzione …

… silenzio prego … *silentium* … avrei da farvi assaggiare il mio olio prelibato … prima di tutto il top di gamma, *l'oleum ex albis ulivis*, il più pregiato, ottenuto da olive verdi raccolte a mano, ve lo consiglio per condire le verdure e le insalate, ma è speciale su tutte le pietanze, versatene abbondante per poterlo gustare e assaggiare. Com'è? *Optimo!* Perfetto.

E ora assaggiate questo mio *oleum viride*, cioè verde, anche questo ottenuto da olive ancora verdi, usato per cucinare. Ma se qualcuno dal palato e dai gusti più esigenti me lo chiede ecco l'*oleum maturum*, di sapore diverso è indicato per abbinamenti con cibi cotti, e l'ho ottenuto da olive già mature.

Poi ne ho altri cinque tipi in dispensa ma non sono adatti al vostro palato. Alcuni, quelli più scadenti, li uso per accendere le lampade o per riscaldarmi il corpo in inverno quando mi faccio i massaggi.

Mentre la cena va avanti ci sarebbe stato di sicuro qualcuno,

qualche amico buontempone, che per farmi uno scherzo viene a dirmi che ha assaggiato l'olio verde di *Venafro*, o quello di *Liburnia* che viene dall'Istria e mi avrebbe detto che sono migliori del mio …. Faccio finta di arrabbiarmi, lo so che mi vogliono sempre punzecchiare perché dico che il mio è l'olio migliore di tutto l'impero romano …

E c'è sempre qualcuno che riporta un po' di gossip … che dice ma lo sai *tizius* e *caius* … ecco allora servita fresca fresca la notizia che ha riportato *Apicio* nelle sue cronache: c'è qualcuno (ma l'hanno preso) che vende l'olio comprato in Spagna facendolo passare (e pagare) come olio dei suoi oliveti! … e ci risiamo!.. ma perché il mondo gira e rigira ma passa sempre negli stessi posti?

Eh… eh… eh … che dite sto sognando o sono gli effetti di un pasto abbondante? Non so come mi sarei comportato se in qualche vita precedente fossi stato davvero latifondista in qualche zona della maremma toscana … latifondista? Mah! Di sicuro avrei avuto a che fare con l'olio. Anche perché nel mondo romano non si usava altro condimento per cucinare, ed era protagonista in tavola ieri come oggi.

Così come non è cambiata l’idea di come l’olio si possa accostare agli alimenti sia per assecondare sia per contrastare, cioè al fin fine: tutti i gusti son gusti … purché l’olio sia di quelli giusti! E a tavola duemila anni dopo ha sempre un ruolo da protagonista, per condire e per stare bene.

Buona Domenica, e mi raccomando condite bene!