



Il **flavor** identifica l'impressione sensoriale dell'olio di oliva, determinata principalmente dai sensi chimici del gusto e dell'olfatto. Le **cultivar** sono le varietà coltivate di olive da olio che sono state selezionate nel corso dei millenni dai produttori d'olio che si sono dedicati a individuare le piante con le caratteristiche genetiche migliori in termini di resistenza alle malattie e alle avversità climatiche.

Altre carte: dell'acqua, dell'olio, del caffè

La carta degli oli

Non esistono oli extravergini di oliva di produttori diversi che risultano identici all'esame gustativo. Avendo questo concetto ben chiaro e conoscendo a fondo il tipo di menu e gli ingredienti che lo compongono, alcuni produttori hanno iniziato a formulare una carta degli oli partendo dai tre livelli di intensità. Tra i principali pregi di un olio, il principale è l'aroma fruttato che ricorda l'odore e il gusto del frutto sano, fresco e colto a giusta maturazione, con un **flavor** gradevole, specifico degli oli extravergine di oliva. Il fruttato è determinato principalmente dal tipo di **cultivar**, dal grado di maturazione delle olive e dall'area geografica di coltivazione.

Fruttato leggero: oli delicati, con profumi sottili, note amare e piccanti assenti o appena accennate.

Fruttato medio: oli saporiti, morbidi, complessi, con gusto leggermente amaro e piccante.

Fruttato intenso: oli corposi, profumati e dal gusto deciso, con note di piccante e amaro anche evidenti.

Oltre a intensità e area di provenienza, nella carta degli oli viene indicato se si tratta di un olio monocultivar o plurivarietal. È meglio dare solo le informazioni essenziali per poterla proporre e usare in modo semplice.

La carta dell'acqua

È comune pensare che l'acqua minerale che si trova in commercio sia più o meno tutta uguale, come è normale bere quasi sempre la stessa acqua.

Di solito, al ristorante, scegliamo i vini più adatti per accompagnare i nostri piatti e l'acqua gassata o naturale. L'ADAM (*Associazione Degustatori Acque Minerali*) nata nel 2002, ha voluto riempire questa lacuna culturale oltre che nutrizionale e gastronomica, realizzando "La Carta delle Acque Minerali", risultato di un lungo lavoro di ricerca svolto da un gruppo di chef, sommelier, geologi, chimici e nutrizionisti.

La Carta propone una selezione di acque minerali di qualità certificata, rigorosamente abbinata per affinità e alchimie a specifici cibi e sapori, offrendo un quadro di riferimento chiaro e comprensibile per i non addetti ai lavori, oltre ad essere un valido complemento alla carta dei vini nei ristoranti.

Le acque più importanti sono: Acqua Panna, Eva, Evian, Ferrarelle, Fiuggi, Gaudianello, Lauretana, Lete, Levissima, Lurisia, Maniva, Recoaro, Rocchetta, San Bernardo, San Pellegrino, **la più famosa acqua minerale italiana del mondo**, Sangemini, Sant'Anna, Uliveto, Vita-snella.

La carta dei caffè

Il fine pasto al ristorante è un momento importante, ma a volte trascurato.

Il caffè si ordina spesso con il conto e non per assaporare il piacere che chiude l'esperienza gastronomica.

Oggi, in molti ristoranti è possibile scegliere, o farsi consigliare, quale caffè sia il più adatto alle nostre esigenze.





Naturali Minimamente Mineralizzate.



Eva

Fonti Alta valle Po, Cuneo
Residuo fisso: 47 mg/l
Altezza fonte: 2.042 m
Indicata per le diete povere di Sodio
Abbinamenti: Caprese, Monella, Louisiana

Lauretana



Lauretana, Biella
Residuo fisso: 12 mg/l
Altezza fonte: 1.050 m
Indicata per le diete povere di Sodio
Abbinamenti: Caprese, Monella, Louisiana

Sant'Anna



Fonti di Vinadio, Cuneo
Residuo fiss: 39,2 mg/l
Altezza fonte: 1.503 m
Indicata per le diete povere di Sodio
Abbinamenti: Caprese, Monella, Louisiana

Naturali Oligominerali.

Levissima



Fonti Levissima, Sondrio
Residuo fisso: 80,5 mg/l
Altezza fonte: 1.848 m
Indicata per le diete povere di Sodio
Abbinamenti: Strabuona, U.S.A.

Maniva



Fonte Alpina
Dosso Alto, Brescia
Residuo fisso: 133 mg/l
Altezza fonte: 800 m
Indicata per le diete povere di Sodio
Abbinamenti: Bella Storia, Siciliana

Panna



Acqua Panna, Firenze
Residuo fiss: 142 mg/l
Altezza fonte: 295 m
Indicata per le diete povere di Sodio
Abbinamenti: Bella Storia, Siciliana

Recoaro De.Co.



Recoaro Terme, Vicenza
Residuo fisso: 154 mg/l
Altezza fonte: 880 m
A Denominazione Comunale.
Abbinamenti: Bella Storia, Siciliana

Rocchetta



Rocchetta, Perugia
Residuo fiss: 117,5 mg/l
Altezza fonte: 312 m
Indicata per le diete povere di Sodio
Abbinamenti: Strabuona, U.S.A.

Vitasnella



Terme di Boario, Brescia
Residuo fisso: 382 mg/l
Altezza fonte: 217 m
Indicata per le diete povere di Sodio
Abbinamenti: Astrid

Frizzanti ed Effervescenti.

Ferrarelle



Ferrarelle, Caserta
Residuo fisso: 1.283 mg/l
Altezza fonte: 350 m
Effervescente, Bicarbonata, Calcia, Fluorata
Abbinamenti: B.B.Q.

Maniva



Fonte Alpina
Dosso Alto, Brescia
Residuo fisso: 133 mg/l
Altezza fonte: 800 m
Indicata per le diete povere di Sodio
Abbinamenti: Botta di Vita

San Pellegrino



San Pellegrino Terme, Bergamo
Residuo fisso: 358 mg/l
Altezza fonte: 350 m
Calcica, Magnesiacca, Solfata
Abbinamenti: Rustica

Uliveto



Terme di Uliveto, Pisa
Residuo fisso: 752 mg/l
Altezza fonte: 12 m
Effervescente, Calcica
Abbinamenti: Valdostana