

## Finalização de pratos: saiba escolher e usar o melhor azeite de acordo com a receita

Os diferentes tipos de azeites extravirgem podem ser responsáveis por um diferencial nas receitas já tradicionais de cada cozinha

**24/08/2016 16:24:53**

É indiscutível que a qualidade e o tipo de azeite influenciam no sabor e no resultado final de um prato, podendo ser sua ruína ou sua glória. Por isso a Olitalia, marca líder de mercado escolhida pelos chefs na Itália e mais distribuída no mundo, lança neste ano uma campanha mundial com o tema 'O condimento é o segredo'.

A finalização de um prato é crucial para o sucesso da receita e se o condimento, no caso o azeite, não for de qualidade ou não harmonizar com os ingredientes utilizados, pode arruinar toda a experiência gastronômica. Por isso, é muito importante ter em mente que a região de origem, o tipo de azeitona e a aromatização interferem diretamente no sabor, assim como na qualidade e harmonização.

Como o azeite é parte do prato e não um acompanhamento, a sua harmonização deve ser de concordância e não de contraposição, ou seja, é necessário estar atento à intensidade do azeite para que ele ressalte o sabor do prato e não o mascare. Segundo a Olitalia, azeites aromatizados, por exemplo, conferem valor e criatividade à receita. Um azeite de oliva extravirgem aromatizado com limão siciliano harmoniza muito bem com peixes brancos, frutos do mar e saladas, pois confere frescor ao sabor. Já os risotos, por conta de sua textura mais consistente e aromas persistentes, pedem finalização com azeites mais delicados, que possuem mais cremosidade do que aroma, como os produzidos no norte da Itália com denominação de origem protegida.

No geral, o ideal é procurar no azeite o mesmo atributo dominante do prato. Alimentos marcados pelo amargor equilibram com azeites jovens normalmente acompanhados de característica picante e assim por diante.

-

Sobre a Olitalia:

A Olitalia é uma grande e tradicional empresa familiar, com a fábrica localizada em Forlì, na Região

da Emilia Romagna (Itália). A Olitalia é responsável por toda a realização dos seus azeites extravirgens e vinagres, desde a seleção das matérias-primas até as certificações de qualidade. Sempre com um olhar atento à saúde e ao bem-estar para oferecer apenas os melhores produtos possíveis.

Il condimento e' il segreto.