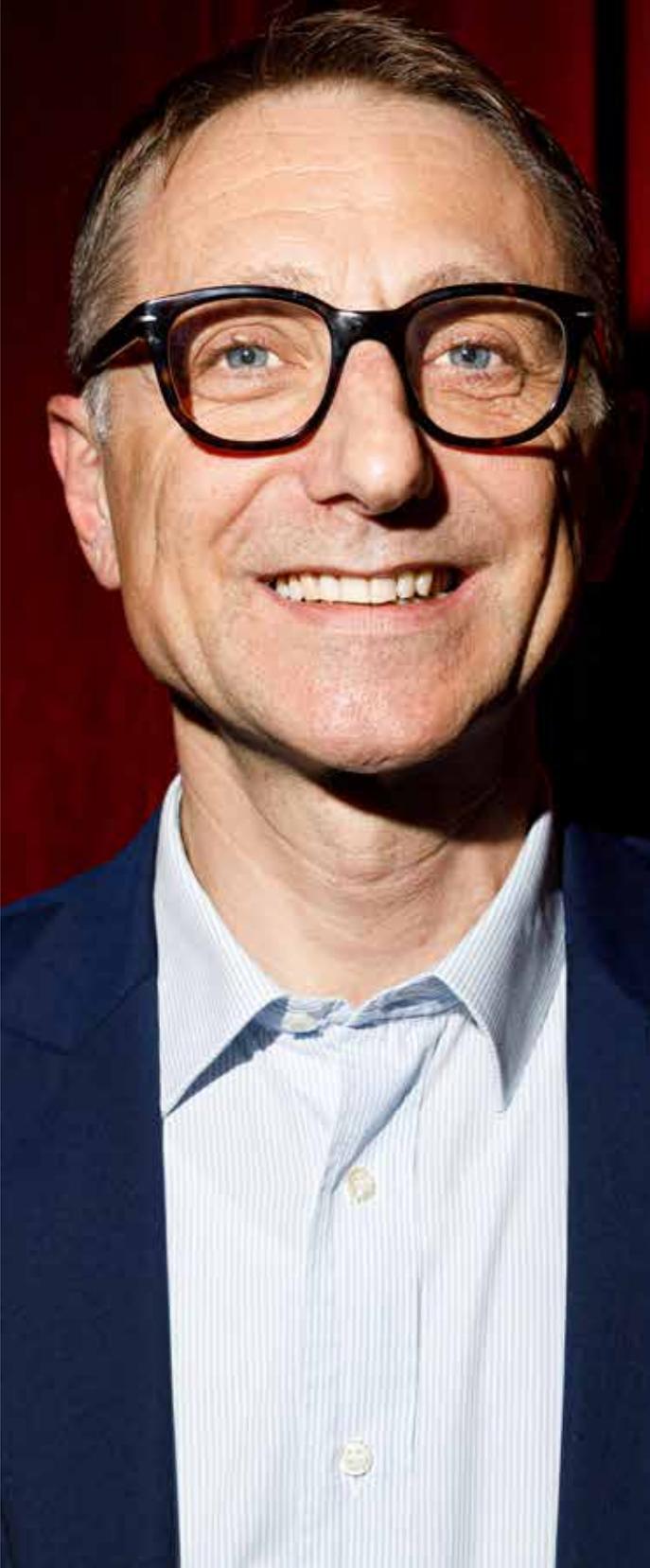


Voce alle imprese | Ranieri

Profumi di natura.

**Il racconto, con tutti i ragguagli
e le curiosità, di chi produce gli
oli aromatizzati**



A portrait of a middle-aged man with short brown hair, wearing black-rimmed glasses, a light blue striped shirt, and a dark blue blazer. He is smiling and looking towards the camera. The background is a dark red curtain.

Il crescente interesse che si registra sul mercato riflette un'evoluzione nel gusto dei consumatori sempre più orientati verso prodotti che non si limitano ad arricchire le pietanze. Oltre a essere un complemento in cucina, gli aromatizzati sono diventati un vero e proprio strumento per personalizzare ogni piatto, rendendolo unico e memorabile. Questa nuova tendenza apre a ricette sempre più ricercate e innovative

di **Maria Carla Squeo**

Intervista a Raoul Ranieri



La famiglia Ranieri opera a Città di Castello, in Umbria, dove si esprime su più fronti, dando luogo a diverse collezioni, la prima delle quali, “Extra di natura”, comprende gli oli extra vergini di oliva concepiti in tutte le loro declinazioni, quindi la collezione “Profumo di natura”, composta da condimenti aromatizzati e vinaigrette, ed espressione di ricette esclusive, e infine la collezione “Anima di natura”, con oli di semi e da frutto speciali, i più insoliti, che vanno dall’olio di avocado a quello di sesamo, dall’olio di canapa all’olio di zucca e a tanti altri. Abbiamo sentito Raoul Ranieri, amministratore unico di Oleificio Ranieri, che oltre a essere presente sul mercato con i propri oli extra vergini di oliva a marchio, è anche un fornitore di prodotti semilavorati per l’industria alimentare, collaborando con i maggiori player del settore. Nel composito campo che comprende condimenti, vinaigrette, dipping e semi special, rappresenta senza dubbio un punto di riferimento.

“La selezione delle materie prime rappresenta un elemento cruciale nella produzione di un olio aromatizzato di alta qualità. In particolare, la scelta di un olio extra vergine di oliva eccellente è imprescindibile, poiché esso costituisce la matrice fondamentale attraverso cui gli aromi vengono veicolati ed esaltati”

Dottor Ranieri, voi siete da tempo in prima linea nella produzione di oli aromatizzati. Li realizzate per commercializzarli con il vostro marchio e li produceτε anche per molte altre aziende olearie, che si affidano a voi per la consolidata professionalità maturata in tanti anni di esercizio. Quali sono i criteri che adottate?

La selezione delle materie prime rappresenta un elemento cruciale nella produzione di un olio aromatizzato di alta qualità. In particolare, la scelta di un olio extra vergine di oliva eccellente è imprescindibile, poiché esso costituisce la matrice fondamentale attraverso cui gli aromi vengono veicolati ed esaltati. Grazie alle sue proprietà chimiche e organolettiche uniche, un buon olio extra vergine non solo amplifica e valorizza i profili aromatici selezionati, ma garantisce anche stabilità e integrazione armoniosa dei sapori, conferendo al prodotto finale un equilibrio sensoriale di alto livello. A completare questo processo, la selezione di aromi naturali o estratti di qualità superiore riveste un ruolo altrettanto determinante. La loro eccellenza, sia in termini di purezza che di caratteristiche organolettiche, contribuisce in maniera decisiva a definire il carattere distintivo del prodotto finale, assicurando una sinergia perfetta con la matrice oleosa e un'esperienza sensoriale unica per il consumatore.

Partiamo dall'olio aromatizzato più diffuso, il più commercializzato e gradito: l'olio al peperoncino. Perché, tra tutti quelli disponibili, risulta sempre in testa alle classifiche di vendita?

Con ogni probabilità, il peperoncino è così amato per le sue straordinarie virtù, che affascinano e conquistano da secoli. Questo alimento, con il suo rosso intenso e vibrante, cattura immediatamente lo sguardo, mentre la sua vivace piccantezza regala sapidità, energia e carattere a ogni piatto. La sua storia, profondamente radicata nelle tradizioni, aggiunge un ulteriore fascino: il peperoncino affonda le sue origini nelle civiltà precolombiane dei Maya, degli Inca e degli Aztechi, dove veniva venerato non solo per il gusto, ma anche per i suoi presunti effetti taumaturgici e afrodisiaci, simbolo di forza e vitalità. Nel tempo, il peperoncino ha attraversato continenti e culture, arrivando a diventare un ingrediente imprescindibile della dieta mediterranea, emblema di una cucina ricca di storia e tradizione. La gastronomia italiana, in particolare, lo celebra con orgoglio, integrandolo in un'infinità di preparazioni che uniscono sapori antichi e creatività moderna, rendendolo una componente insostituibile di un patrimonio culinario senza eguali.

Può raccontarci il dietro le quinte del processo produttivo?

È fondamentale non scendere a compromessi nella scelta delle materie prime. L'olio extra vergine di oliva, in particolare, deve essere di eccellente qualità, con un profilo delicato e capace di esaltare al meglio gli aromi del peperoncino. Anche quest'ultimo è selezionato con estrema cura: deve essere fresco, con note sensoriali intense e piacevoli che contribuiscano alla complessità e all'equilibrio del prodotto finale.

Il processo inizia con la messa in infusione del peperoncino nell'olio, in speciali tank di acciaio, per un periodo di circa quindici giorni. Durante questa fase, l'attenzione è massima: i nostri esperti assaggiatori, con esperienza e sensibilità, effettuano ripetute degustazioni per garantire che il livello di profumazione e sapore raggiunga la perfezione desiderata. Questo momento è cruciale per assicurare che il prodotto finale sia in linea con gli standard più elevati di qualità e armonia organolettica.

Una volta completata la fase di decantazione dell'infuso, si procede alla filtrazione e stabilizzazione, durante la quale viene aggiunto l'aroma naturale di capsico. Questo aroma, derivato da estratti naturali di peperoncino, arricchisce ulteriormente il prodotto, conferendogli un carattere distintivo e autentico. Gli ingredienti, semplici e di altissima qualità, sono tre: olio extra vergine di oliva, peperoncino secco e aroma naturale di capsico. Ogni elemento contribuisce a creare un olio aromatizzato che celebra la tradizione e l'eccellenza.

Poi c'è l'olio al tartufo, sulla cui natura si discute tanto. Voi come procedete?

Anche in questo caso la scelta di un olio extra vergine di oliva di qualità superiore è il punto di partenza per ottenere un prodotto dal profilo olfattivo-gustativo eccellente. Un olio delicato è fondamentale per esaltare al meglio gli aromi unici del tartufo, senza sovrastarli. Per assicurare un'alta qualità del prodotto, selezioniamo accuratamente le varietà di tartufo, privilegiando il *Tuber aestivum* Vitt. e il pregiatissimo *Tuber magnatum* Pico, entrambi al giusto grado di maturazione per garantire intensità e piacevolezza nelle sensazioni organolettiche.

Il processo prevede l'infusione del tartufo nell'olio, una fase attentamente controllata che dura circa 6-7 giorni. Questo periodo è studiato per permettere all'olio di catturare appieno i profumi e gli aromi distintivi del tartufo, sia bianco che nero, mantenendo un equilibrio perfetto. Al termine dell'infusione, l'olio viene sottoposto alle consuete fasi di decantazione, filtrazione e stabilizzazione.

A completare il profilo aromatico contribuisce l'aggiunta di aromi e aroma naturale di tartufo, sia bianco che nero, un estratto altamen-

te pregiato che amplifica la complessità sensoriale del prodotto finale. Gli ingredienti, semplici e raffinati, sono tre: olio extra vergine di oliva, tartufo secco e aroma di tartufo (anche aroma naturale) selezionati con cura per garantire autenticità e intensità. Questo meticoloso processo dà vita a un olio aromatizzato che esalta il tartufo in tutta la sua eleganza, celebrando un ingrediente iconico della gastronomia.

Le gamme di oli aromatizzati possono essere le più varie e le più insolite. Sulla base della vostra esperienza, quali sono le aromatizzazioni di maggior successo, le più apprezzate dai consumatori? Si riscontra maggior seguito tra le soluzioni più classiche (per esempio aglio, rosmarino, basilico, limone...) o tra quelle più inusuali, poco o non ancora sperimentate?

Le aromatizzazioni più apprezzate sul mercato continuano a essere quelle che soddisfano i palati con gusti intensi e caratteristici. Tra queste, gli oli al tartufo, sia bianco che nero, si distinguono per la loro raffinatezza e capacità di elevare qualsiasi preparazione culinaria. Non meno amate sono le varianti dal gusto deciso, come quella al peperoncino calabro, che richiama tradizioni gastronomiche ricche di autenticità. A queste si affiancano altre proposte tradizionali molto gradite, come gli oli aromatizzati all'aglio, al rosmarino o al limone, che combinano semplicità e versatilità, incontrando le preferenze di un'ampia gamma di consumatori.

Il crescente interesse verso gli oli aromatizzati riflette un'evoluzione nel gusto dei consumatori, sempre più orientati verso prodotti che non solo arricchiscano le pietanze, ma raccontino una storia di qualità e tradizione. Questa tendenza ha aperto le porte a ricette più ricercate e innovative, pensate per sorprendere e soddisfare anche i palati più esigenti. Tra queste, si stanno guadagnando un posto d'onore varianti come l'olio al pepe rosa, rosmarino e alloro, o il pregiato mix ai tre pepi, con l'aggiunta di ginepro e alloro. Non mancano poi combinazioni dal gusto fresco e aromatico, come l'olio alle erbe provenzali e limone, o le raffinate vinaigrette con erbe mediterranee e scalogno.

Questa evoluzione del mercato è guidata dalla ricerca di esperienze sensoriali che sappiano combinare tradizione e innovazione. Gli oli aromatizzati rappresentano non solo un complemento in cucina, ma un vero e proprio strumento per personalizzare ogni piatto, rendendolo unico e memorabile.



“Le aromatizzazioni più apprezzate sul mercato continuano a essere quelle che soddisfano i palati con gusti intensi e caratteristici. Tra queste, gli oli al tartufo, sia bianco che nero, si distinguono per la loro raffinatezza e capacità di elevare qualsiasi preparazione culinaria. Non meno amate sono le varianti dal gusto deciso, come quella al peperoncino calabro, che richiama tradizioni gastronomiche ricche di autenticità. A queste si affiancano altre proposte tradizionali molto gradite, come gli oli aromatizzati all’aglio, al rosmarino o al limone, che combinano semplicità e versatilità, incontrando le preferenze di un’ampia gamma di consumatori”



“La stagionalità gioca un ruolo importante in alcune ricette, come quelle ai profumi di bosco, a base di funghi porcini e tartufi, tipicamente apprezzate nei mesi autunnali e invernali. Al contrario, gli altri aromi mantengono una vendibilità costante durante tutto l’anno, grazie alla loro versatilità e al loro utilizzo quotidiano”

Con l’ingresso in scena degli oli aromatizzati, nel periodo iniziale della fase introduttiva sugli scaffali dei punti vendita, i consumi si concentrano soprattutto in alcuni specifici periodi dell’anno. A distanza di tempo, resta ancora un prodotto stagionale? Qual è la tendenza dei consumi in Italia? Ricontrano più successo in Italia o all’estero?

La stagionalità gioca un ruolo importante in alcune ricette, come quelle ai profumi di bosco, a base di funghi porcini e tartufi, tipicamente apprezzate nei mesi autunnali e invernali. Al contrario, gli altri aromi mantengono una vendibilità costante durante tutto l’anno, grazie alla loro versatilità e al loro utilizzo quotidiano.

Per quanto riguarda il mercato interno, gli oli aromatizzati hanno conquistato una crescente popolarità negli ultimi anni, trovando maggiore spazio nel carrello della spesa degli italiani. Tuttavia, si scontrano con una tradizione culinaria radicata che privilegia l’uso di olio extra vergine di oliva al naturale, personalizzando poi le pietanze con ingredienti freschi come una spremuta di limone, un trito di peperoncino o del rosmarino appena raccolto. Questo approccio riflette l’abbondanza e la facilità di reperibilità di spezie e aromi freschi nelle nostre case, un aspetto che fa parte della ricchezza culinaria italiana.

All’estero, invece, gli oli aromatizzati trovano un’accoglienza entusiastica. La loro capacità di offrire un’alternativa pratica e immediata li rende particolarmente apprezzati, specialmente in contesti dove gli ingredienti freschi necessari non sono facilmente reperibili. Il loro utilizzo consente di accedere a flavor tipici della tradizione italiana, spesso difficilmente disponibili in paesi lontani. Questi prodotti diventano ambasciatori della nostra gastronomia, portando con sé le alchimie olfattive e gustative tipiche del Bel Paese, capaci di evocare un’esperienza autentica della cucina italiana, anche a migliaia di chilometri di distanza. Non resta altro che augurare buon viaggio sensoriale a tutti!