agrioil
ITALIAN FARM

OLIONOVO

L'ALBERO DELL'OLIO

Stilla

Agrioil

OLIONOVO

L'albero dell'olio

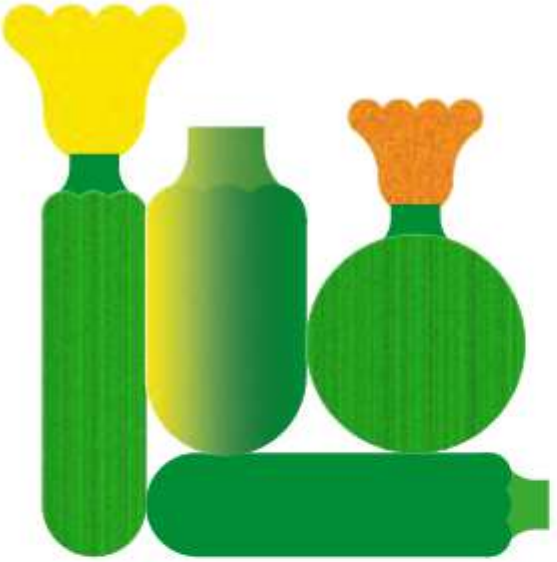
Un percorso visivo e narrativo che celebra la cultura dell'olio attraverso ricette, proverbi e simboli della nostra identità mediterranea.

Stilla

Il Ricettario di Olionovo - L'albero dell'Olio è una piccola pubblicazione che intreccia gusto, memoria e cultura popolare. Dodici proverbi custodiscono la saggezza e l'ironia della tradizione contadina, accompagnando dodici ricette del Sud tramandate nel tempo e reinterpretate con rispetto per le origini. Ogni piatto è proposto in tre lingue – italiano, napoletano e inglese – grazie al contributo di Sigismondo Nastri, autore delle traduzioni e della ricerca dei numeri della Smorfia napoletana, che lega ogni ricetta a un simbolo della cultura popolare.

Il progetto si inserisce nel percorso di comunicazione di Agrioil, che anche attraverso questa pubblicazione rinnova il proprio impegno verso la sostenibilità e i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, riconoscendo nella cultura dell'olio un modello di equilibrio tra natura, territorio e futuro.

Un viaggio tra sapori, simboli e tradizioni, dove le radici diventano memoria e l'olio si fa linguaggio universale di vita e armonia.



Ogne piatto tene nu segreto, e chisto segreto è l'uoglio.

Ogni piatto ha il suo segreto, e il segreto è l'olio. Every dish has a secret, and the secret is oil.

Cucuzzielle alla scapece

'E cucuzzielle vanno tagliate a rondelle, nun troppo sottile, e po' fritte dint' a ll'uoglio 'e aulive. Appena pigliano culore, s'aizano co na votapescia e se metteno dint' a na 'nzalatiera addó s'acconciano cu felle 'e aglio, foglie 'e menta, na ponta 'e forte. E cu ll'acito, ca adda essere buono e manco poco.

Zucchine alla scapece. Le zucchine devono essere tagliate a fettine rotonde, non troppo sottili, e poi fritte in olio d'oliva. Appena prendono colore si tolgono dalla padella con la schiumarola e si adagiano in una insalatiera dove vengono condite con aglio tagliuzzato, foglioline di menta, peperoncino piccante. E con abbondante aceto, di buona qualità.

Zucchini alla scapece. The zucchini should be cut into round slices, not too thin, and then fried in olive oil. As soon as they start to brown, remove them from the pan with a slotted spoon and place them in a salad bowl where they are seasoned with chopped garlic, mint leaves, and hot chilli pepper. Add plenty of good quality vinegar.

GOAL 5
PARITÀ DI GENERE Agrioil garantisce pari opportunità e valorizza il contributo delle donne nel lavoro agricolo e nella cultura d'impresa.