

**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!