

## vi spiser

Det er faktisk ikke så svært at få lavet en spændende ugeplan for hele familien med et budget på 600 kroner. Anne Larsen giver her sit bud på den kommende uge. Følg blot indkøbslisten og opskrifterne, men husk: at koordinere med dit spisekammer. Det ville være ærgerligt at mangle noget.  
Foto: Louise Gert

# Den store forskel

Af Anne Larsen  
mad@cnlignavisen.dk

Kvalitet koster, men nogle ting bør man ikke spare på. Elvio Milleri opfordrer til, at man udelukkende bruger ekstra jomfruolivenolie i madlavningen. Og han ved, hvad han taler om. Han er manden bag restauranterne Era Ora og L'Altro på Christianshavn i København.

Milleri er også manden bag fødevarer virksomheden Il Fornaio, der leverer de fineste varer til de danske supermarkeder: brød, tomat-sauce, salt, mel, sukker, kager, mos-

tarda - og olie. Indtil for nylig var der dog udelukkende en konventionel olivenolie i sortimentet.

Nu har Il Fornaio sendt en økologisk variant på markedet, og derfor var jeg inviteret til foredrag om olivenolie og smagning i kældereren under Era Ora. Det var producenten Marco Viola fra Umbrien, der fortalte om olivenlundene og om produktionen af den fine og utroligt velsmagende olie.

Og så var der smagning. Her fik vi bekræftet Elvio Milleris udsagn: »Når du først har smagt kvaliteten, vender du aldrig tilbage!«

Altså til det middelmådige.

Efter at have hørt om de forskellige processer, og hvor langt ude i produktionen, de billige olivenolievarianter ligger, må jeg nok give Elvio ret. Brug det bedste hele vejen, også selv om 500 ml koster 110 kr. Det kan nemlig sættes i perspektiv til mange overflødige ting, vi køber.

Olivenoliesmagningens højdepunkt var en 'let' ærretning tilavet med den nye økologiske olie. Det er restauratør Elvio Milleri til venstre og olivenolieproducent Marco Viola til højre.

