



1- Alcune bottiglie d'olio del ristorante Oliviera di Nizza, dove si possono degustare venti tra i migliori oli francesi e mediterranei. 2- Il locale, essenziale e accogliente, arredato con mobili e oggetti che richiamano il Mediterraneo.

## Molto più che un semplice condimento

Piatti insaporiti da **20 etichette** del miglior **olio** mediterraneo. A **Nizza**

**N**el cuore della vecchia Nizza, dove si respira profumo di Mediterraneo, i colori, i volti e le lingue trasmettono atmosfere uniche. Da poco più di un anno un piccolo e originale locale (non lo si può definire un semplice ristorante) ha aggiunto una tessera a tale mosaico, nel segno dell'amore per l'olio. Il proprietario, Nadim Beyrouiti, francese d'origine orientale, con il suo Oliviera ha voluto creare un luogo accogliente, dove proporre vendita e degustazione di olio attraverso menu particolari, semplici e a base di prodotti freschissimi, ideali per esaltarne il sapore e per coglierne le

particolarità sotto la sua guida esperta. Non esiste una carta fissa, ma ogni giorno l'estro e "il mercato" (il più vicino è quello di cours Saleya) ispirano Nadim. Accanto al nome di ogni piatto è segnalato il tipo d'olio usato: le 20 etichette disponibili appartengono a piccoli produttori (così come il vino), tra cui 15 francesi, 2 italiani, uno spagnolo e uno libanese. Ad esempio, per il carpaccio balsamico c'è un Nyons saporito e profumato, ottenuto dalle olive a forma di cuore; per la tartare mediterranea, guarnita di basilico, salsa di pomodoro ed erbe aromatiche, un Salonenque (proveniente da Salon, nelle Bouches-du-Rhône).



ne). Per il salmone, invece, viene proposta la Selezione Oliviera, e per la toma fresca di mucca, il Doc di Baux. Due piatti deliziosi sono le melanzane alla griglia con caprino e aglio, condite con Bouteillan, e il dessert "est-ouest", a base di formaggio bianco e marmellata casalinga di albicocche, spruzzato di un olio molto dolce, prodotto con le olive Tanche. Anche l'ambiente, nella sua essenzialità, richiama armonie e sfumature mediterranee: piastrelle beige e verde delicato, simbolo di sabbia e mare, pareti con fotografie artistiche di alberi d'ulivo, una striscia d'azzurro a suggerire il cielo, tavolini in legno chiaro con tovaglette di juta riciclata dai sacchi di caffè di una vicina torrefazione. E, sotto gli occhi, ci sono la cucina a vista e i contenitori del dorato e prezioso liquido che, dopo la degustazione, tutti acquistano. Perché il ristorante Oliviera - dice Nadim - è solo una cornice per l'olio d'oliva. □

### Oliviera

8 bis, rue du Collet, Nizza, Francia,  
☎0033-4-93130645. Aperto tutti i giorni feriali e domenica a mezzogiorno. Menu di 2 portate a circa 35 euro, vino compreso.