

CON L'OLIO IN TESTA

With oil in his mind

Cédric Casanova è un francese appassionato. Un appassionato della terra di Sicilia, da quando bambino veniva a passarci le vacanze in famiglia, ma soprattutto dei prodotti del territorio, e più particolarmente dell'olio di oliva. Ne è così appassionato che ha voluto far conoscere meglio l'oro verde siciliano ai suoi connazionali e così proprio dieci anni fa ha aperto un primo negozio a Parigi, nel decimo *arrondissement*, chiamato "La tête dans les olives". Ha riscontrato un tale successo che oggi di negozi ne ha quattro: due a Parigi, uno a Londra nel quartiere di Covent Garden e un altro a Tokyo, a Omote Sando. Nella *boutique* originale della capitale francese, situata al numero 2 della rue Sainte-Marthe, vende, in bottiglia e alla sfusa, ben tredici oli extravergine di oliva, tutti provenienti direttamente dalla Valle del Belice, tra Nocellara, Biancolilla, Cerasuola, Piricuddara e Santagatese.

Il sapore e l'altissima qualità dell'olio venduto da Cédric Casanova hanno persino sedotto i raffinati palati dei più grandi *chefs* francesi, come quello di Alain Ducasse che lo ha voluto sui tavoli del suo ristorante tre stelle Michelin al Plaza Athénée, o di Olivier Roellinger, altro "tristellato" famoso per la sua passione per le spezie. Ben presto però, Casanova non è limitato all'olio di oliva, che rimane comunque il suo prodotto faro, ma ha ampliato l'offerta con altri prodotti tipici: capperi, origano, peperoncini, pomodori secchi, bottarga di tonno, formaggi. Facendo assaggiare tutto quel bendidio ai clienti, si è reso conto che questi, incantati dai sapori e dai colori, rimanevano a chiacchierare e non riuscivano più a lasciare il negozio. Ha avuto allora l'idea di organizzarci delle cene, dopo la chiusura. Naturalmente, in quest'angusto spazio che anticamente era una bottega di calzolaio, i posti sono limitati: sei persone al massimo. Il successo è stato immediato. Oggi, c'è una lista di attesa di un mese per iscriversi alla "table unique" e degustare i cibi prelibati in arrivo dalla Sicilia. Ultimamente, il nostro buongustaio, che sforna idee e progetti di continuo, ha aperto, sempre nella stessa via del decimo *arrondissement*, un mulino. Sì, sì, un vero e proprio mulino nel cuore di Parigi! Al Mulino Mulè, i parigini possono acquistare farina di grano duro siciliano. Ma non qualsiasi grano duro, bensì quello di varietà antica come il Perciasacchi, Tumminia, Russello o ancora il Senatore Cappelli, quasi del tutto sconosciuti dai consumatori francesi. Seguendo lo stesso principio del negozio "La tête dans les olives", al Mulino Mulè ci si può anche mangiare. Al menù, solo pasta fresca e focaccia condita, preparate naturalmente con la farina di casa. Bon appétit!

Cédric Casanova is a passionate Frenchman, an enthusiast of Sicily since he was a child and used to spend his holidays here. Above all he is passionate about local products, olive oil in particular. So passionate that, to make Sicilian green gold known to his countrymen, ten years ago he opened a shop in Paris 10th arrondissement. La tête dans les olives (the head in the olives) was so successful that today there are four shops: two in Paris,



then London and Tokyo. In the original French boutique, thirteen types of extra virgin olive oil are sold coming directly from Valle del Belice. The taste and very high quality of the oil sold by Cédric has seduced even the refined palates of the greatest French chefs. Casanova didn't limit himself to olive oil, still his flagship product, but has expanded his offer with other typical products: capers, oregano, hot peppers, dry tomatoes, tuna botargo, cheese.

di Régine Cavallaro