



FOTO DI ANTONIO MARCIANO, PAOLO CIOFFETTA E BALDO ROCK

# Esplosione in verde

Nuova occasione per assaggiare **il meglio della produzione olivicola italiana** il 30 giugno scorso a Roma. Cronaca dell'evento e **tanti assaggi**

**T**astings at an exhibition verrebbe da dire parafrasando il titolo di un grande album degli Emerson, Lake and Palmer ed è stata sicuramente una grandissima occasione per degustare oli extravergini di oliva di piccoli produttori, spesso da cultivar normalmente poco usate o semiconosciute ai più (ricordiamo che in Italia le cultivar sono oltre settecento ma ne vengono utilizzate per la produzione di olio di oliva extravergine non più di cento-centocinquanta). Infatti, trenta produttori si sono ritrovati a Roma, lo scorso 30 giugno alla manifestazione **Extravirgin Explosion** organizzata dalla neonata associazione **Olives'Road** ([www.olivesroad.it](http://www.olivesroad.it)). Associazione che ha come obiettivo di stimolare il rapporto diretto e interattivo tra i produttori che vivono e tramandano la tipicità e l'identità del territorio, i consumatori appassionati e attenti alla qualità, i professionisti del campo gastronomico-nutrizionale. Il progetto promuove, inoltre, un'affascinante iniziativa: l'**oleoturismo** attraverso una serie di manifestazioni che porteranno alla conoscenza dei territori di produzione, della passione e dell'amore di chi lavora per la qualità, con l'impegno di dare un reale contributo ai consumatori volto a individuare realtà olivicole di qualità che così potranno ottenere un riconoscimento più ampio.

Tra i vari produttori ve ne sono alcuni di

cui abbiamo già parlato nella nostra rivista o sul sito di Cucina & Vini e che hanno confermato tutta la loro qualità e le loro peculiarità ed esattamente: **Paolo Cassini** (che ha presentato anche l'extravergine Extremum, oltre al classico S'ciappau Gran Cru), **Primolio** di Stefano Piatti e Francesca Genchi con le nuove confezioni, **Olivo Sannita** (già Orcio Sannita) di Giovanna Mazza (splendide le alici sott'olio nate da una collaborazione con un piccolo pescatore della zona di Cetara), **La Marina** di Eleonora Cedrone, **Masseria al Rodiano** di Raffaele Gramazio, **Azienda Agricola Monterisi** di Nicola Monterisi (con le sue particolari selezioni di coratina), **Hirpus** di Michele Minieri (sempre un vulcano di idee), **Olivicola degli Ernici - Frantoio Culturale** e il **Frantoio del Colle** (con la presenza della sempre frizzante Elisa Galli). Da ricordare che alla manifestazione sono intervenuti **Salvatore Tassa** (chef del ristorante di Acuto *Le Colline Ciociare*) con un *cooking show* sull'uso in cucina dell'olio extravergine di oliva, e **Paola Fioravanti** (presidente Umao - Unione mediterranea assaggiatori olio e ideatrice del premio "Monna Oliva"); inoltre hanno partecipato il **Caseificio Porta Roma** di Fondi (Lt) con prodotti di straordinaria qualità da latte di bufala e la gelateria **Olive Dolci** con gelati artigianali di qualità con olio extravergine d'oliva.



In queste pagine alcuni momenti della manifestazione Extravirgin Explosion

## La degustazione

### Lombardia

#### Azienda Agricola Fabio Fistorazzi

Contrada degli archi, 5  
23828 Perledo (Lc)  
Tel. 0341.830809 - 339.8316306  
gianci2005@libero.it

Azienda che ha come attività principale l'olivicoltura, si sviluppa su una superficie di circa due ettari e mezzo di oliveto in cui vi sono circa ottocento piante in maggioranza della cultivar frantoione. Fistorazzi è stata tra le prime realtà a fregiarsi del marchio Laghi Lombardi - Lario Dop risanando zone di territorio abbandonate, recuperando vecchi olivi e piantando olivi dalla fine degli anni Settanta. Gli oliveti si trovano a un'altitudine che va dai duecentocinquanta ai cinquecento metri e sono disposti su terrazzamenti con la conseguente lavorazione dei terreni e delle piante praticamente manuale visto che alcune zone sono raggiungibili unicamente a piedi: un tipico esempio di passione e di rispetto per il proprio lavoro e per il proprio territorio. L'azienda fa anche parte dell'associazione *Olio di Perledo*, comprende anche un piccolo vigneto e produce inoltre, un amaro il Perleden, prodotto da un insieme di radici, erbe e foglie di olivo di vecchie cultivar. Insieme ad alcuni amici ha fatto ripartire, mantenendolo nelle condizioni originali, il vecchio mulino del 1500, ubicato in località **Crot del Pepot** a Perledo e aperto al pubblico per scopi turistici e didattici.

#### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LAGHI LOMBARDI - LARIO DOP OLIVETO DI PERLEDO

Fruttato leggero da un blend di frantoione (geneticamente non ha nulla a che vedere con il frantoio), leccino, pendolino e una piccola percentuale di bolgegna (cultivar locale), si presenta di un bel giallo dorato con lievi riflessi verdi. Al naso è fine ed elegante con ricordi di foglia d'olivo, carciofo ed erbe di campo molto freschi. In bocca è altrettanto elegante e armonico con ritorni verdi di erbe di campo (cicoria), carciofo e nuance di erbe aromatiche e mandorla fresca. L'amaro e il piccante sono presenti ed equilibrati per un finale decisamente piacevole. Ottimo con passate di legumi, pesci al vapore, primi con funghi, crostacei anche in tartara, formaggi freschi anche a pasta filata.



## Marche

#### Azienda Agricola Colle Nobile di Giorgio Tonti

Via Montelatiere, 16  
60030 San Marcello (An)  
Tel. 0731.267079 - 333.9140609  
www.colleobile.it - olio@colleobile.it

Situata a duecentotrenta metri di altitudine, l'azienda, che ha iniziato ad imbottigliare nel 2001, raccoglie le olive in due poderi situati a San Marcello e a Jesi. La storia dell'azienda è quella della famiglia Tonti che, fondendo tradizione e innovazione, opera seguendo principi di rispetto e difesa del territorio e dell'ambiente. La raccolta delle olive avviene manualmente, con l'aiuto di pettini meccanici, e l'oliva viene portata in giornata al frantoio. Il filtraggio dell'olio avviene direttamente in azienda, utilizzando un metodo naturale e delicatissimo - filtraggio goccia a goccia su strati di cotone idrofilo - per evitare all'olio qualsiasi stress. Inoltre, l'azienda collabora dal 2004 con la facoltà di agraria dell'Università Politecnica delle Marche. Di particolare importanza il progetto di studio sulla pacciamatura di nuovi impianti di olivo, unico in Italia, e il progetto di recupero di tre cultivar autoctone: mignola, raggia e rosciola dei Colli Esini. Queste tre varietà, insieme al frantoio e al leccino, costituiscono gli oli extravergine d'oliva monovarietali prodotti dall'azienda.

#### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Da cultivar 100% mignola, è un fruttato leggero che si presenta di un bel colore giallo dorato e si apre con un olfattiva complessa che varia da note verdi (carciofo, cicoria) a note più dolci di mela, piccoli frutti rossi e mandorla. In bocca entra morbido, quasi dolce, per poi lasciare posto alle note verdi seguite da un piccante contenuto e da un deciso amaro che lasciano il palato molto pulito.

Sarà perfetto su carni rosse alla griglia, zuppe di legumi e formaggi stagionati.

#### Azienda Agricola Il Conventino di Monteciccardo

Via G. Turcato, 4  
61024 Monteciccardo (Pu)  
Tel. 0721.910574 - 345.7112597  
www.il-conventino.it



Dalla decisione di Egidio Marcantoni, coadiuvato dai figli Francesca e Mattia, di fondare l'azienda *Il Conventino di Monteciccardo*, è nata una delle realtà più promettenti del panorama marchigiano. Il nome deriva dalla presenza su queste colline di una comunità di frati. L'azienda si estende su trenta ettari acquistati praticamente incolti. A seguito di carotaggi e attente analisi di laboratorio sono state impiantate varietà di viti e olivi principalmente autoctoni. Attualmente gli ettari dedicati all'oliveto sono diciotto ma dovrebbero arrivare a trenta con nuovi impianti e l'introduzione della cultivar itrana. Potatura e raccolta sono in gran parte meccaniche e l'oliveto è provvisto di irrigazione e fertilizzazione collegato a un sistema che elabora i dati dell'aria e del terreno e provvede alla carenza idrica o di elementi nutritivi. L'oliveto ha un riconoscimento di produzione biologica e il vigneto è anch'esso in fase di conversione a biologico. L'azienda produce olio extravergine di oliva da monocultivar ascolana tenera, picholine, raggiola e leccino e inoltre un blend di leccino e raggiola.

#### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRA' BERNARDO

Un fruttato intenso da 100% ascolana tenera. Nel bicchiere è giallo intenso con sfumature verdoline. Olfattiva elegante e potente nei sentori di pomodoro, mandorla, banana ed erbe aromatiche (menta, basilico, maggiorana). In bocca è altrettanto elegante con ritorni un po' più vegetali e con amaro e piccante ben espressi ma equilibrati, decisamente armonico.

Abbinatelo ad antipasti, anche a base di pesce cotto, carne bianca arrosto, cacciavolto podolico stagionato o anche a un ragusano.



## Abruzzo

#### Az. Agricola Guardiani Farchione

Via XX Settembre, 30  
65028 Tocco da Casauria (Pe)  
Tel. 085.880509  
www.guardianifarchione.com  
info@guardianifarchione.com

Azienda storica abruzzese arrivata alla quarta generazione con la gestione ricca di convinzione ed entusiasmo di Paolo Guardiani e della moglie Stefania che fondono sapienze ultracentenarie con

tecnologie moderne per produrre vini Doc e olio extravergine di oliva da venticinque ettari di cui dieci a vigneto e quindici a oliveto. La cultivar utilizzata è la toccolana, tipica della zona, che prende il nome proprio dalla cittadina sede dell'azienda, Tocco da Casauria. È il luogo ideale per la coltivazione di questa cultivar che arriva anche a rese molto elevate, quasi del 17%. Tutta la zona è ricca di piante di toccolana, anche se quelle più antiche, esemplari centenari, si trovano nelle contrade "Le Cese" e "Areniccia" e le cui olive, raccolte all'invaiaitura, vengono molite nell'arco delle ventiquattro ore mediante le tradizionali macine a pietra con la tecnica della spremitura a freddo.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO TENUTA LE CESE

Da cultivar toccolana con una piccola aggiunta di dritta (anch'essa tipica abruzzese) è un fruttato medio e si presenta di un bel colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso vengono evidenziate le note erbacee (ortaggi ed erba falciata), accompagnate dai sentori tipici di mandorla fresca e nuance di pomodoro. In bocca tornano sia le note erbacee che quelle di mandorla e pomodoro, accompagnate da toni piccanti e con l'amaro in chiusura. Ottimo su carpacci di mare (tonno, salmone), insalate di funghi, verdure gratinate, zuppe di legumi, carne rossa al forno, formaggi stagionati.



## Umbria

### Azienda Agraria Bacci Noemio

Via Madonna del Puglia, 5  
06035 Gualdo Cattaneo (Pg)  
Tel. 0742.91456 - 335.5963600  
www.oliobaccinoemio.it  
baccinoemio@libero.it

Azienda attiva dal 1947 e arrivata ormai alla terza generazione, dispone di trentasei ettari dove coltiva circa undicimila piante le cui olive, raccolte all'invaiaitura, vengono molite nel frantoio di proprietà con impianti Alfa Lavel di ultima generazione. L'olio così lavorato viene conservato in serbatoi di acciaio inox sotto azoto in ambienti climatizzati. L'imbottigliamento del prodotto avviene con macchinario Alfatec (camera sterile sotto azoto) sempre in ambiente climatizzato.

Quello che ci piace dell'azienda è che Noemio Bacci ha intuito e sposato la causa della qualità e del binomio prodotto-territorio, gestendo in prima persona l'intero ciclo produttivo all'interno della sua proprietà e producendo un eccellente extravergine.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DOP UMBRIA - COLLI MARTANI

Da cultivar frantoio, moraiolo e leccino, è un fruttato medio dal colore giallo dorato con intensi riflessi verdolini. Al naso risulta ampio ed elegante con sentori che vanno dal vegetale (carciofo, cardo, erbe di campo) alle spezie, passando dalle erbe aromatiche. In bocca è elegante e di grande personalità con identici ritorni olfattivi della via diretta in cui si estrinsecano meglio le erbe aromatiche come basilico, maggiorana, menta. L'amaro e il piccante sono decisamente presenti ma in equilibrio.

Ideale su carpacci di tonno, insalate di ovoli e porcini (questi ultimi anche alla piastra), cacciagione da pelo ai ferri e formaggi stagionati a pasta filata (caciocavallo podolico).

## Lazio

### Azienda Agricola Cosmo Di Russo

Via Pontone snc - 04024 Gaeta (Lt)  
Tel. 0771.462201  
www.olivadigaeta.it  
dirussocosmo@yahoo.it

Azienda familiare, è l'unica a produrre le olive di Gaeta (itrana) nel territorio stesso del comune di Gaeta. Nasce nel 2008, quando Cosmo, terminati gli studi, decide di rinnovare la tradizione agricola familiare e, aiutato dal papà Pasquale e dal fratello Elio, oggi gestisce dieci ettari di oliveto con circa tremila piante mantenendo come valore di riferimento il motto: "Territorio e tradizione, le radici dei nostri prodotti". L'azienda produce sia olio extravergine di oliva che olive da mensa (nere e bianche) che provengono da olivi posti sulle colline di Gaeta; morfologia e costituzione del terreno (sabbie calcaree), oltre la vicinanza del mare, rendono il clima ideale per le piante, mai troppo freddo d'inverno e mai eccessivamente caldo d'estate, con ottima ventilazione e con discreta distribuzione idrica. Tutti indici di prodotti di alta qualità.



### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CAVA ROSSA

È un fruttato medio 100% itrana che si presenta di un bel giallo dorato intenso con leggeri riflessi verdi. All'olfattiva è fine ed elegante con sentori vegetali accompagnati da note di pomodoro, spezie e sentori balsamici che arrivano alla salvia e alla menta. Altrettanto ampio ed elegante in bocca dove tornano i sentori vegetali di carciofo e cicoria di campo, le note di pomodoro per chiudere con ricordi di mandorla. Amaro ben evidente e piccante presente.

Perfetto su zuppe di legumi, antipasti di pesce (anche il salmone), arrostiti di carni bianche (agnello in primis) e formaggi stagionati (anche a pasta filata).

### Azienda Agricola Silvi Sabina Saporì

Strada Ponte delle Tavole, 42  
Località Stazzano  
00018 Palombara Sabina (Roma)  
Tel. 0774.635423  
www.silvisabinasapori.it  
info@silvisabinasapori.it

Azienda familiare, fu fondata da Pietro Silvi nei primi anni del 1900 ed è condotta oggi da Domenico Silvi e da tutta la famiglia seguendo il credo di coniugare sapienza, tradizione e innovazione al fine di ottenere una qualità eccellente nel rispetto del territorio e per la salute del consumatore. Nei quattordici ettari, dotati di circa mille piante, le olive vengono raccolte a mano rispettando la maturazione delle varie cultivar (carboncella, salviana, frantoio e leccino) e molite entro cinque ore nel frantoio aziendale a ciclo continuo e a temperatura controllata mai sopra ai 27 °C. Anche la conservazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio con azoto e il confezionamento (lattine e bottiglie) avviene solo al momento della vendita.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SABINA DOP "ETICHETTA NERA"

Fruttato medio da un blend di carboncella, salviana, frantoio e leccino si presenta di un bel giallo dorato limpido e al naso esprime sentori fruttati e vegetali di mela verde, lattuga, cicoria di campo ed



erbe aromatiche. In bocca è fine e avvolgente con ritorni fruttati e vegetali dolci e aromatici, accompagnati da una bella spinta amara e piccante che lascia la bocca in perfetto equilibrio.

Ideale per antipasti di mare (sia crudi di crostacei che marinate varie, inclusa l'insalata di mare), zuppe di legumi, verdure grigliate, frittiture di pesce, carni bianche alla griglia e formaggi caprini freschi.

### Azienda Agricola Biologica Evolio Etrusco di Luigi Papa

Località Grotta Porcina snc

01019 Vetralla (Vt)

Tel. 333.7328733

www.oliopapa.com - oliopapa@getnet.it

L'azienda, che si estende su tre ettari per un totale di seicento piante di olivo, si trova in località Grotta Porcina dove esiste una piccola necropoli etrusca, nel comune di Vetralla a una altitudine compresa tra i trecento e i mille metri. I terreni, acquistati nei primi anni Cinquanta sono di origine vulcanica e si trovano tra il lago di Vico e i monti Cimini in una zona ricca di oliveti, nocciuoli e vigneti con clima tipicamente mediterraneo. Le olive vengono raccolte con il sistema della spazzolatura meccanica e molite entro le ventiquattro ore. L'azienda produce anche sott'oli, ortaggi, insalate, verdure.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

L'olio è un fruttato medio da monocultivar caninense che si presenta giallo dorato con intensi riflessi verde smeraldo. Al naso è fine e pieno nei sentori verdi di carciofo, cardo, cicoria e ortaggi da campo, accompagnati da decisi toni balsamici di salvia e menta. In bocca è altrettanto



elegante e ampio con ritorni dei toni vegetali accompagnati da note di mandorla e spezie. Amaro e piccante ben presenti per una degustazione decisamente armonica. Gustatelo con zuppe di legumi, funghi porcini e radicchio alla griglia, tonno ai ferri, ma anche carne bianca (agnello) arrosto e formaggi stagionati, meglio se a pasta dura.

### Tenuta Agricola Mistral & Metis di Marzio Dotti

Viale de Filippi, 12 - 00122 Roma

Tel. 06.5690284

www.oliiodotti.it - info@oliiodotti.it

Azienda attiva da oltre cinque generazioni, si trova nella zona denominata Colle Sollazzo nel comune di Torri in Sabina in provincia di Rieti. Il nome è legato all'esposizione a sud con insolazione continua su un terreno fertile, ricco di fossili e residui organici derivanti dal fatto che circa cinque milioni di anni fa i monti Sabini erano circondati dal mare. Tutto ciò, unito al clima mite della zona, rende il posto pressoché perfetto per la coltivazione dell'olivo. La raccolta viene effettuata manualmente senza procedimenti meccanici e senza che il frutto venga mai a contatto con il terreno. Entro le ventiquattro ore le olive vengono portate al frantoio per le fasi successive di lavorazione.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SABINA DOP

Da un blend di frantoio, leccino e carboncella questo fruttato medio dal colore giallo dorato intenso ha lievi nuance verdi. All'olfattiva è ampio e deciso nei toni vegetali di carciofo, cardo, cicoria di campo, lattuga, con note speziate e di erbe aromatiche (basilico, maggiorana). In bocca è avvolgente nei ritorni verdi e chiusura ammandorlata e speziata. Amaro e piccante ben espressi e armonizzati.

Ideale per antipasti di mare, passati di verdure e di legumi, pesce azzurro alla piastra, carni bianche in umido e formaggi caprini di media stagionatura.



### Campania

#### Ermà Azienda Agricola Sansone

Borgo San Pantaleo, 16 - 84046 Ascea (Sa)

Tel. 338.2350860 (Aniello)

347.8664174 (Paola)

www.ermma.it - ermma39@gmail.com

L'azienda nasce nel 1939 con l'acquisto di un fondo denominato Principio, successivamente sono stati incrementati l'oliveto e il vigneto. Oggi siamo ormai alla quarta generazione che continua con dedizione e passione il lavoro dei genitori e dei nonni e, pur seguendo innovazioni e affinamento delle tecniche, mantiene saldo e inalterato l'amore e il rispetto per il territorio, per il suo paesaggio e per la commercializzazione di prodotti naturali. L'azienda produce olio extravergine di oliva Cilento Dop, vino (Aglianico del Cilento e un interessante bianco - Melissa - a

base di fiano, trebbiano, albana e malvasia), pomodorini e, in collaborazione con la Cooperativa Pescatori di San Marco di Castellabate (Sa), dei filetti di alici in olio extravergine di oliva Cilento Dop  $\pi\chi$ .

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CILENTO DOP $\pi\chi$ (PYX)

Olio 100% da cultivar pisciottana, è fruttato medio, di un bel giallo dorato intenso con nuance verdoline. Al naso, oltre ai sentori di erbe di campo, si riscontrano subito le note di pomodoro verde e toni di erbe aromatiche (basilico, maggiorana, salvia, rosmarino) affiancate da una nota di mandorla fresca.

In bocca è fine e morbido con ritorni vegetali (carciofo, lattuga, cicoria di campo) e note aromatiche. L'amaro e il piccante sono presenti e in bell'equilibrio.

Servitelo su antipasti di mare, o anche crostacei (cotti), pesce arrosto, carni bianche al forno, passate di legumi e formaggi caprini.



### Molise

#### Azienda Agricola Colle d'Angiò di Giorgio Tamaro

Via Po, 92 - 86039 Termoli (Cb)

Tel. 0875.81703 - 347.0446742

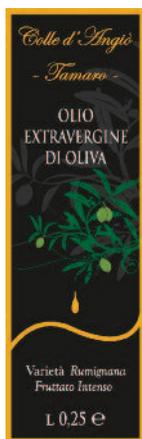
www.oliotamaro.it - giotam@inwind.it

Piccola azienda a conduzione familiare nata alla fine dell'Ottocento e giunta alla terza generazione che predilige le cultivar tipiche della zona, ed esattamente l'oliva nera di Colletorto, la rumignana e la cazzarella. Dispone di poco più di tre ettari di oliveti, distribuiti in varie contrade, tra i quattrocento e i cinquecentocinquanta metri di altitudine, nel comune di Colletorto, borgo angioino dell'Alto Molise circondato da olivi secolari; il Comune è tra i soci fondatori dell'associazione "Città dell'Olio". Il numero delle piante è di circa settecento condotte in un contesto orientato a un'agricoltura sostenibile, di qualità e soprattutto rispettosa dell'ambiente e del territorio in cui si opera. La raccolta delle olive avviene a mano con agevolatori meccanici e molite entro dodici-ventiquattro ore con impianto a ciclo continuo a temperatura controllata. È dovuta proprio a Giorgio,

coadiuvato dai figli, la reintroduzione dell'antica varietà rumignana che dà vita all'olio degustato.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VARIETÀ RUMIGNANA

È un fruttato intenso che si presenta di un bel giallo dorato carico con nuance verdoline. Al naso è fine con fruttato di buona intensità, note vegetali di erbe di campo, carciofo, erbe aromatiche, sentori floreali e speziati. In bocca è elegante nei ritorni vegetali ai quali si uniscono note balsamiche (menta, salvia) e di mandorla fresca. Amaro molto presente che è un crescendo continuo e che si unisce a un piccante deciso in una progressione molto piacevole. Per gli abbinamenti seguiamo le indicazioni di Giorgio: antipasto di funghi porcini, bruschette con pomodoro, carpaccio di pesce spada, insalate di carciofi, zuppe di asparagi, primi piatti con tonno, carni rosse e cacciagione al forno, formaggi stagionati a pasta filata, poche gocce su gelato alla vaniglia o su ananas a fette.



## Puglia

**Azienda Agricola Pia Gloria Serrilli**  
Contrada Calderoso snc  
71014 San Marco in Lamis (Fg)  
info@serrilli.com

L'azienda in una contrada denominata Calderoso per via del suo microclima particolarmente caldo, produce olio extravergine d'oliva da più di centocinquanta anni (precisamente dal 1855). I Serrilli si sono sempre occupati di agricoltura e attualmente l'azienda è condotta anche dal figlio di Pia Gloria, Andrea, che pian piano si è appassionato e da cinque anni commercializza l'olio prodotto con una etichetta che cerca di dare un supporto grafico facile e immediato per poter sfruttare le peculiarità del prodotto in cucina. Gli olivi sono per la maggior parte secolari e si trovano a una altitudine di circa duecento metri. Il raccolto avviene quando le olive non sono totalmente mature, e vengono molite entro sei ore nel frantoio aziendale di ultima generazione senza aggiunta di acqua durante l'estrazione. L'olio così ottenuto mantiene integro il suo contenuto di antiossidanti ed è caratterizzato da un livello di acidità molto basso. Le varietà coltivate sono la coratina, l'ogliaro-

la garganica e il leccino dai quali vengono prodotti oli monovarietali e una "Selezione 1855" composta da un blend delle tre cultivar indicate. Importante e curiosa testimonianza su *La Stampa* del 19 marzo 1929 da parte di Riccardo Baccheli, amico di nonno Giustiniano, che scriveva: "...e ci riunivamo nella sua camera di studente a mangiare le insalatine condite col sapido suo olio casalingo, di quello che sa d'oliva e che non piace a quelli che non s'intendono...".

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIALE CORATINA

Fruttato medio-intenso, si presenta di un bel giallo dorato deciso. All'olfattiva è ampio, fine ed elegante nei sentori fruttati e vegetali di erba, carciofo, ortaggi di campo e mandorla fresca. Alla gustativa è avvolgente con ritorni vegetali, di mandorla e chiusura su erbe aromatiche (basilico, rosmarino) che persistono accompagnando un amaro spiccato e un piccante ben presente.

Come da etichetta, accompagniamolo a zuppe e passati di legumi, bruschette di verdure, verdure alla griglia, primi piatti al ragu, carni rosse e cacciagione alla brace, funghi porcini alla piastra, ma da provare anche su formaggi stagionati a pasta filata.

### Azienda Agricola Puglia's

Via M. Gagliano, 40 - 76123 Andria (Bt)  
Tel. 320.077726 (Nicola Locantone)  
www.pugliasproduct.com  
info@pugliasproduct.com

Puglia's è un marchio che promuove i sapori del patrimonio enogastronomico pugliese su tutto il territorio nazionale e nelle principali città d'Europa garantendo genuinità e qualità. Puglia's nasce dalla volontà di unire l'amore per il territorio alle tradizioni racchiuse nelle specialità della terra da cui prende il nome l'azienda stessa. L'obiettivo principale dunque è quello di promuovere il territorio pugliese e i tipici gusti locali, scegliendo eccellenze selezionate qualitativamente. L'azienda garantisce l'alto livello dei prodotti seguendo personalmente tutte le fasi di preparazione degli stessi. La gamma è ampia e si va da quelli freschi come salumi e formaggi a quelli secchi come taralli, paste, dolci, conserve, pâté, sott'oli, ecc. oltre naturalmente a olio extravergine di oliva e vino.



### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA INTENSO

Da monocultivar coratina, si presenta di un bel giallo dorato carico con riflessi verdi. Al naso è fine e composto, decisamente verde nei sentori di frutta, carciofo e cardo, accompagnati da netti profumi balsamici di basilico, menta, salvia e rosmarino. In bocca è elegante, avvolgente e complesso con ritorni olfattivi della via diretta, accompagnati da note di ortaggi di campo con chiusura su una bella nota di mandorla. Amaro e piccante presenti ed equilibrati per un'armonia decisamente particolare. Provatelo su antipasti di mare (cotti), verdure alla griglia, zuppe di carciofi e fave, carne alla brace, agnello al forno, tonno appena scottato e formaggi stagionati a pasta filata, tipici del territorio.



### Azienda Agricola Federica Cerrati Ferrari

Via Cesare Battisti, 70 - 73100 Lecce  
Tel. 339.5439625  
www.lorvert.it - info@lorvert.it

L'azienda è situata nella zona di Casarano nel Basso Salento e ha più di trecento anni, infatti nel 1689 il duca Domenico Ferrari, nobile cosentino, acquistò il feudo di Parabita, che successivamente fu diviso tra i numerosi eredi, e quattro oliveti che facevano parte di quel possedimento sono giunti fino all'attuale proprietà. Quest'ultima, affascinata per i meravigliosi olivi secolari (dal 2010 "Patrimonio mondiale dell'umanità") ha deciso di cimentarsi nella produzione di un olio extravergine d'oliva di qualità. Le olive vengono raccolte manualmente in ottobre e molite in un frantoio che estrae esclusivamente a freddo per ottenere un olio di altissima qualità. La proprietà si occupa personalmente della cura del terreno e degli alberi, utilizzando esclusivamente sistemi di aratura, potatura e diserbo riconducibili all'antica tradizione contadina salentina, così come della raccolta delle olive che viene effettuata direttamente dall'albero. Ogni bottiglia viene inscatolata singolarmente per garantire al consumatore un olio che duri nel tempo protetto dalla luce. Con una particolare attenzione al dettaglio, l'azienda ha deciso di imbottigliare l'olio extravergine di oliva in vetro trasparente per

far sì che anche la vista possa bearsi di un colore così intenso, dato da una raccolta anticipata delle olive.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA L'OR VERT

Da un blend di ogliarola di Lecce e cellina di Nardò questo olio, fruttato medio, si presenta di un bel colore giallo dorato con intensi riflessi verdi. All'olfattiva è fine e composto nei sentori di verdure di campo, note aromatiche di maggiorana, menta, basilico con nuance speziate. In bocca è morbido con ritorni vegetali di cardo e cicoria e con ritorni speziati (pepe) ai quali si uniscono piacevoli toni di mandorla con l'amaro e il piccante presenti ed equilibrati. Gustatelo con zuppe di legumi, risotto di mare, carpaccio di ricciola, pesci azzurri arrosto, carni bianche al forno, formaggi caprini.



## Calabria

### Azienda Agricola Doria

Contrada Mandria di Nola - 87011 Doria (Cs)  
Tel. 0981.1890191  
www.agricoladoriasrl.it  
olio@agricoladoriasrl.it

L'Azienda Agricola Doria opera sin dai primi del Novecento e si costituisce nel 1974 come società a responsabilità limitata. Sita nella Piana di Sibari, era a vocazione zootecnica e ceriagricola, mentre negli anni viene trasformata in frutticola con l'impianto di pescheti, agrumeti e oliveti. Negli ultimi anni è stato sviluppato il settore olio e impiantati nuovi ettari di oliveti. Gestita da Alessandra Paolini e da suo marito Simone, l'azienda ha varie cultivar ed esattamente la nocellara messinese, la nocellara etnea, il cipressino, la carolea, la grossa di Cassano e la roggianella, da cui ricavano oli extravergini di oliva monovarietali e anche dei blend (Sole, Terra e Sud). Alessandra ha impostato il suo lavoro nel rispetto dei propri valori, della natura, dell'ecosistema e del cliente perseguendo la migliore qualità al fine di offrire un prodotto che rispecchi il lavoro effettuato sempre con cura, amore, entusiasmo, dedizione, meticolosità, umiltà e curiosità, forte delle passate esperienze, ma anche aperta all'innovazione.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR GROSSA DI CASSANO

Fruttato medio dal colore giallo dorato con riflessi verdolini, al naso ha



una buona espressione olfattiva che mette in risalto percezioni fruttate pulite e intense, accompagnate da note vegetali di carciofo e cardo e netti sentori di pomodoro. In bocca è armonico e pieno con ingresso morbido e i ritorni fruttati e vegetali e di mandorla fresca in chiusura. Amaro e piccante presenti e ben dosati per un finale decisamente armonico. Ottimo con zuppe di legumi e carni bianche al forno e pesce ai ferri.

### Stillo Azienda Agricola Biologica di Stillo Vittorio

Contrada Ferramonti, 9 - 87040 Tarsia (Cs)  
Tel. 0984.506104 - 349.1793715  
www.stilloagricoltura.com  
stillo.agricoltura@gmail.com

Azienda appartenente alla famiglia Stillo da tre generazioni che però dalla metà degli anni Ottanta al 2005 era stata lasciata in uno stato di quasi totale abbandono. Proprio quell'anno il giovane Vittorio decide di prendere in mano l'azienda e con lungimiranza, tenacia e tanto lavoro rimette in sesto l'oliveto e il vigneto prendendosi cura degli olivi secolari e reimpiantando vitigni tipici della zona come il magliocco e il nerello. L'azienda di trentacinque ettari, di cui venti a oliveto e il resto a vigneto, si trova a nord di Cosenza tra le vallate dei fiumi Esaro e Crati. Produce un ottimo vino, il Sileno, da nerello (60%) e magliocco (40%) e gestisce un agriturismo ricavato nel casale di famiglia completamente e finemente ristrutturato e dove, nei weekend e su prenotazione, viene effettuato anche servizio ristorante. L'azienda viene condotta in regime di tecniche colturali a basso impatto ambientale (biologiche) e la produzione di olio e vino avviene nel rispetto della natura e delle tradizioni. Inoltre, aderisce alla certificazione volontaria per la rintracciabilità di filiera, che consente di ricostruire tutti i processi di lavorazione.

### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VERNICCHIO

Da un blend di dolce di Rossano (60%), tondina (30%) e carolea (10%), l'olio si presenta di un bel giallo dorato con sfumature verdi e all'olfattiva è elegante nei sentori erbacei e vegetali con

toni di pomodoro, mandorla e note balsamiche (basilico, menta). Alla gustativa è altrettanto elegante nei toni vegetali e di mandorla con amaro ben presente e piccante che aumenta in maniera progressiva, lasciando la bocca pulita. Abbinatelo a carpacci di pesce spada, zuppe di legumi, pesce al forno, carni bianche alla brace, formaggi freschi a pasta filata o caprini.



## Sicilia

### Azienda Agricola Biologica Tortora

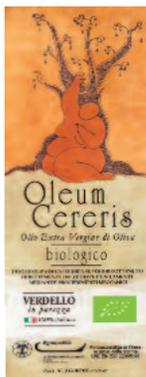
Contrada Lupa - 98066 Patti (Me)  
Tel. 339.7910473 - 339.5736724  
www.oleumcereris.com  
info@oleumcereris.com

Si trova su una collina dalla quale si possono vedere le Isole Eolie e i monti Nebrodi ed è vicina al famoso Santuario della Madonna Nera di Tindari. La filosofia aziendale segue l'idea di preservare e vivificare la terra seguendo l'ideale della coltura biologica, con il fine di salvaguardare la salute e il benessere di ogni singolo individuo, per concorrere a costruire la migliore ecologia del sistema umano. Nel terreno aziendale sono stati effettuati lavori di ripristino di muretti in pietra locale per prevenire il dissesto idrogeologico nell'ottica del rispetto e della preservazione del territorio. Tali lavori hanno consentito anche di ampliare i terrazzamenti destinati alla cura e allo sviluppo della ricca biodiversità esistente, in particolare delle piante autoctone quali corbezzoli, rosmarino, fichi, fichi d'India, origano. L'azienda produce un olio extravergine d'oliva monovarietale verdello e un blend di verdello, giarraffa, nocellara messinese, san Benedetto e santagatense. Le bottiglie dell'Oleum Cereris sono dotate di un codice ai fini della certificazione della tracciabilità di filiera. Inoltre, la presenza di alberi da frutto, oltre agli olivi, ha consentito all'azienda di avviare, attraverso la collaborazione con laboratori specializzati, la produzione di confetture senza l'uso di conservanti artificiali, con l'introduzione, in talune ricette, di ingredienti biologici.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO OLEUM CERERIS

Da 100% verdello è un fruttato medio-intenso che nel bicchiere è di un bel verde smeraldo con riflessi dorati. Anche al naso è verde nei sentori di erbe di campo, carciofo, pomodoro poco maturo, mandorla fresca. Alla gustativa tornano i sentori primari con amaro e piccante presenti ed equilibrati per un insieme veramente armonico.

Perfetto su antipasti di mare, tonno ai ferri, zuppe di verdure o di legumi, carni bianche in umido, formaggi a pasta filata.



### Azienda Agricola Barbàra

Via Marsala, 593 - Fraz. Rilievo  
91100 Trapani  
Tel. 0923.864346 - 333.8515007  
www.agricolabarbara.it  
info@agricolabarbara.it

L'Azienda Agricola Barbàra si estende per quaranta ettari, in posizione rialzata, con vista sul monte Erice e le Saline di Trapani (laguna dello Stagnone) di fronte alle Isole Egadi, su una zona dal clima favorevole, su terre ricche di sole e arieggiate dai venti marini. Attiva da tre generazioni, la famiglia segue da vicino la produzione, la trasformazione e il confezionamento dell'olio extravergine di oliva, selezionando gli olivi migliori e curandoli nel rispetto della natura e del territorio. La raccolta delle olive è manuale, con successiva molitura entro le ventiquattrore. Da circa settemila piante, l'azienda produce tre oli extravergini d'oliva monovarietali di cerasuola, nocellara del Belice e biancolilla e un Valli Trapanesi Dop che è un blend delle predette cultivar.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALLI TRAPANESI DOP

Da un blend di cerasuola (80%), nocellara del Belice (10%) e di biancolilla (10%), è un fruttato medio dal colore giallo dorato intenso con riflessi verdolini. Al naso è fine ed elegante nei sentori vegetali di lattuga ed erbe di campo, accompagnato da note fruttate, di pomodoro e di erbe aromatiche. In bocca è altrettanto elegante con ritorni vegetali e fruttati. Amaro e piccante ben presenti ed equilibrati.



Ideale su zuppe di verdure e di legumi, antipasti di mare (anche crostacei), pesce azzurro alla brace, carni bianche arrosto, formaggi di media stagionatura.

### Frantoio Romano di Vincenzo Romano

Contrada Corvo - San Nicola  
95034 Bronte (Ct)  
Tel. 095.7723200  
www.oleificioromanovincenzo.com  
info@romanovincenzo.com

L'azienda, attiva dal 1959 si occupa principalmente della trasformazione delle olive in olio anche per conto terzi, ma produce inoltre pistacchio di Bronte e funghi (in serra). Oltre a ciò l'azienda cura una consulenza conto terzi tesa al miglioramento della qualità dell'olio. Nel 2007 è stato realizzato nel frantoio aziendale un impianto con sistema di estrazione continuo integrale, interamente costruito in acciaio inox per poter essere lavato completamente tra le varie estrazioni al fine di evitare che nell'olio ci possano essere mescolanze tra una partita e l'altra che provocherebbero modifiche nelle qualità organolettiche dell'olio dei singoli produttori. L'azienda produce varie tipologie di extravergine di oliva utilizzando le varie cultivar da circa mille olivi su cinque ettari di proprietà e da altre olive acquistate in loco: Le Sciare da nocellara etnea, tonda iblea e biancolilla, Don Michè da nocellara etnea, croatina e nocellara del Belice, Zenne da nocellara etnea e nocellara del Belice e infine il Monte Etna Dop.

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONTE ETNA DOP

È un fruttato medio prodotto con nocellara etnea ed è giallo dorato con lievi riflessi verdolini. Si apre al naso avvolgente e fine nei sentori vegetali di carciofo accompagnati da aromi di pomodoro, di frutta e netti toni balsamici. Alla gustativa è altrettanto elegante ed avvolgente con ritorni fruttati e vegetali a cui si uniscono un amaro e un piccante armonici e di lunga intensità.

Perfetto per accompagnare zuppe di funghi, insalate di mare, verdure grigliate, tartare di tonno, pesci alla brace, carni bianche alla piastra, formaggi caprini di media stagionatura.

