

Tiziana Briguglio

■ Ha il sapore e i colori delle colline pontine l'extravergine vincitore dei maggiori concorsi internazionali riservati al settore oleico. Riconoscimenti resi possibili soprattutto grazie alle produzioni di Alfredo Cetrone che entrano così di diritto nell'olimpo dei migliori oli espressione del made in Italy nel mondo. Una storia di successo quella dell'ancor giovane produttore sonninese da anni impegnato nella ricerca e nella salvaguardia della cultivar Itrana, percorsa sul filo della sapienza artigiana tramandatagli dal padre Giulio al quale ha voluto dedicare anche l'ultimo premio aggiudicatosi: il prestigioso Ercole Olivario consegnatoli nei giorni scorsi a Perugia dal direttore dell'Unaprol Ranieri Filo della Torre al termine del concorso promosso dal Mipaf e dalla Camera di Commercio che da 16 anni a questa parte vede sfidarsi nel capoluogo umbro gli oli di qualità definita di tutta Italia. Una vittoria importante arrivata a poca distanza da quelle ottenute nell'ultima competizione regionale di Unioncamere Lazio (dove si è classificato anche per «miglior confezione») e al concorso provinciale delle Colline Pontine. Presente per il sesto anno consecutivo ne «L'Extravergine - Guida ai migliori oli del mondo di qualità accertata» di Marco Oreggia (critico enogastronomico tra i più grandi conoscitori del settore elaiotecnico internazionale, ndr), che nel 2007 lo ha inserito nella Top 15, la classifica dei migliori interpreti tra le produzioni olivicole internazionali, quello di Cetrone è un olio monovarietale

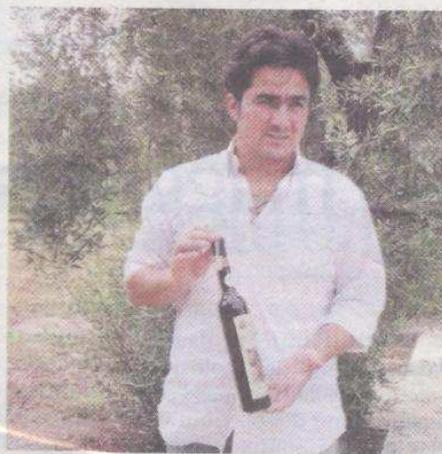


L'extravergine ha il sapore e i colori intensi delle colline pontine

«Cetrone» nell'olimpo dei migliori oli italiani

Gusto Il produttore sonninese è stato premiato su iniziativa di Mipaf e Camera di Commercio

dalle peculiarità uniche e inimitabili, ottenuto grazie all'estrema cura e attenzione poste nel processo di produzione e trasformazione che lo hanno portato ad essere apprezzato anche al di fuori dei confini nazionali per la naturalezza, le eccezionali caratteristiche organolettiche, la bassissima acidità oleica, sempre inferiore allo 0,2%, e le innumerevoli qualità terapeutiche riconosciute. Pregi che si rifanno alla raccolta delle olive fatta rigorosamente a mano, alla molitura a freddo non oltre le ventiquattro ore dalla brucatura e a quel famoso «sesto senso» che solo chi ama il proprio lavoro riesce a trasferire nella riuscita del prodotto. Fondata a Sonnino nel



Tradizione
Sapienza artigiana tramandata dal padre Giulio

1860 da Alfredo Cetrone, avo e omonimo dell'attuale proprietario, l'azienda si caratterizza per i suoi oliveti, tutti di varietà itrana, nati e cresciuti proprio alle pendici dei Monti Ausoni. In tutto 20mila piante fram-

miste ai famosi mandorleti locali che affondano le radici in un terreno roccioso e aspro, mitigato dalla brezza marina e baciato quasi ininterrottamente dal sole mediterraneo. Un luogo di particolare bellezza e tradizionalmente vocato alla coltura di alberi secolari, in grado di trasferire a questo prezioso nettare quelle eleganti note fruttate di pomodoro verde e ampi sentori vegetali di carciofo ed erbe balsamiche arricchite da un retrogusto di mandorla dolce. Caratteristiche particolarmente apprezzate anche nel «Gioco del Piacere» organizzato lo scorso anno da Slow Food che ha così insignito il fruttato intenso della casa sonninese delle ambite Tre Olive nella sua «Guida degli Extravergini 2007».