

SONNINO

Successo della piccola realtà locale nell'ambito del premio "Ercole d'Oro". Quando è l'olio a contare parecchio

Settore agricolo, premio all'azienda biologica

L'Azienda Cetrone i cui natali risalgono al lontano 1860, vanta per la sua produzione 100 ettari di terreno con 20.000 piante di olivi secolari

MELINA SANTELIA

Nel quadro delle iniziative promozionali a sostegno del settore agricolo, si è dato sempre un posto d'eccellenza alla filiera olivicola attraverso una serie di promozioni del prodotto fatte a supporto delle imprese del settore. Fra queste, il Concorso Nazionale "Ercole D'Oro" ha assunto prestigio e visibilità anche internazionali: esso rappresenta un momento significativo sia per stimolare i produttori verso un percorso di costante crescita qualitativa sia per indirizzare i consumatori verso l'utilizzo di olii extravergini qualitativamente alti. La prestigiosa manifestazione è un appuntamento annuale promosso dalla Camera del Commercio di Perugia, in collaborazione con il ministero per le Politiche Agricole e Forestali, e quest'anno si è svolto tra le giornate dal 10 al 15 marzo, data quella in cui si è

"impalmato" il vincitore del premio.

Tra le eccellenze decretate nell'edizione appena conclusa, quella del 2008, in un secondo posto che vale quanto una vittoria, risulta esserci l'azienda biologica di Sonnino di Cetrone, non nuova a queste come da altri prestigiosi riconoscimenti nazionali ed internazionali.

L'azienda ha conquistato, infatti, perfino la medaglia d'oro al concorso internazionale "Maestri Oleari" che si tiene nell'ambito del Gibus Med di Bari.

L'Azienda Cetrone i cui natali risalgono al lontano 1860, vanta per la sua produzione 100 ettari di terreno con 20.000 piante di olivi secolari, frammiste ai famosi mandorleti locali, le quali costituiscono il patrimonio di olivi Monocultivar Itrana, coltivati con amore, passione e metodi tradizionalmente naturali della stessa famiglia Cetrone.

Da molto tempo, tale azienda si dedica alla coltivazione dell'olivo per fornire agli intenditori ed agli amanti del sapore vero un'essenza di oliva di qualità unica ed inimitabile. A definire le caratteristiche e le qualità dell'olio Cetrone ci pensa lo stesso imprenditore titolare dell'azienda: "Il sapore fruttato, intenso ed insieme delicato del nostro olio è frutto della cura che mettiamo nella coltivazione degli uliveti e nella produzione dell'olio ma anche della favorevole conformazione geografica del territorio pon-

ti n o .
La fertile pianura lascia presto il passo alle colline di Sonnino dove la vicinanza del mare mitiga le escursioni termiche ed assicura un clima dolce e ventilato durante tutto

l'anno. Il territorio, vocato all'agricoltura, non presenta insediamenti industriali di rilievo. Sono così le colti-

vazioni che circondano gli uliveti ad arricchire dei loro profumi il nostro olio: di note agrumate, di mandorla, di carciofo, specialità rinomata nella vicina zona di Sezze". Sonnino festeggia, così, il suo olio dinamico e fragrante al naso, deciso e fruttato, che lo rendono "diverso" da tutti quelli extravergini con le stesse caratteristiche. La partecipazione dell'azienda Cetrone al concorso nazionale "Ercole D'Oro" rappresenta un volano di conoscenza per tutte le qualità dell'olio della zona: un programma di valorizzazione che avrà concretezza in molte altre azioni volte a promuovere non solo "l'oro giallo e liquido", come è chiamato a Sonnino l'olio, ma anche gli altri prodotti che si lavorano all'interno dello stesso ciclo produttivo come le gustose olive verdi, le creme ed i patè di olive nere.