

SONNINO Affermazione nel concorso nazionale di Perugia

L'extravergine Cetrone trionfa all'Ercole Olivario

L'olio extravergine dell'azienda agricola Alfredo Cetrone di Sonnino entra nell'olimpo dei migliori oli d'Italia, e lo fa passando dalla porta principale: il concorso Ercole Olivario che da 16 anni premia l'eccellenza olearia della Penisola. Unico rappresentante della Regione Lazio, l'extravergine Cetrone è stato scelto tra 260 partecipanti provenienti da tutta Italia ottenendo la consacrazione nella categoria fruttato medio. L'imprenditore sanninese è stato premiato sabato scorso dal direttore Unaprol dottor Ranieri Filo Della Torre nel teatro del Pavone di Perugia, dove si è chiusa la sedicesima edizione del premio dei premi per l'olio extravergine di oliva di qualità italiano: a decretare il trionfo una giuria composta dai più rinomati assaggiatori italiani.

Riservato agli oli extravergini d'oliva di qualità ottenuti da olive italiane, questo premio coinvolge tutte le unioni regionali delle camere di commercio delle aree produttrici di olio extravergine di oliva. Dalla Toscana alla Puglia passando per l'Umbria, le aziende agricole che hanno fatto della qualità un marchio di fabbrica hanno portato i loro prodotti a Perugia, ma quest'anno la palma di miglior olio, nella categoria fruttato medio, è andata ad

**Unica
realità
laziale
premiata,
l'azienda
agricola
ausona
ha
prevalso
su 260
iscritti**



Alfredo Cetrone (a sinistra) premiato dal presidente Unaprol

Alfredo Cetrone. Reduce da un 2007 costellato di vittorie e riconoscimenti nazionali e internazionali, l'azienda agricola Cetrone conferma il trend positivo nel migliore dei modi cogliendo una vittoria di prestigio nell'Ercole Olivario. Tralasciando i premi 'minori', l'azienda sanninese è stata già insignita della palma di miglior olio monovarietale del mondo asse-

gnata dalla 'Guida ai migliori oli di qualità accertata' curata da Marco Oreggia, uno dei maggiori esperti internazionali. Pochi mesi dopo l'extravergine Cetrone 'fruttato intenso' ha letteralmente sbancato il 'Gioco del piacere' organizzato da Slow food conquistando le ambite 'tre olive' nella 'Guida agli extravergini 2007' che, caso rarissimo, annovera ben tre

oli prodotti dall'azienda agricola ausona. Poche settimane fa è arrivato il riconoscimento nel concorso regionale Unioncamere, preludio alla grande affermazione colta la scorsa settimana a Perugia nel premio per eccellenza riservato agli extravergini: l'Ercole Olivario.

Un vero e proprio 'tesoro', quello dell'azienda olivicola Cetrone, custodito con

cura dal 1860 e situato sulle pendici dei monti Ausoni. Ventimila piante secolari di ulivo, frammiste ai famosi mandorletti locali, che affondano le radici in un terreno roccioso e aspro, mitigato dalla brezza marina e baciato quasi ininterrottamente dal sole mediterraneo.

Partendo da questo tesoro naturale costituito dalla monocultura itrana, la fa-

miglia Cetrone, nel rispetto assoluto della natura e dei suoi cicli, riesce ad ottenere una pura essenza di olio extravergine d'oliva dalla bassissima acidità e dalle eccezionali caratteristiche organolettiche.

Una qualità più volte riconosciuta nei più importanti concorsi nazionali e internazionali, ma per fare un'extravergine capace di conquistare esperti e buongustai non basta una materia prima di altissimo livello: servono soprattutto passione e grande cura per i particolari. E qui entra in gioco la dedizione centenaria della famiglia Cetrone, basata sulla raccolta effettuata rigorosamente a mano, sulla molitura che avviene in giornata e soprattutto sul 'sesto senso' che solo chi ama il proprio lavoro mette nella riuscita del prodotto.

Un prodotto che, in questo caso, si presenta come un'essenza di olio extravergine verde dai riflessi dorati, dal sapore fruttato con retrogusto di mandorle, arricchito da un aroma fragrante: un olio pregiato capace di conquistare i palati più esigenti, rendere speciali i piatti più semplici, esaltare le caratteristiche delle pietanze più elaborate. Caratteristiche che ne hanno sancito il trionfo nell'Ercole Olivario edizione 2008 di Perugia.

Antonio Cardarelli