

SONNINO L'extravergine trionfa al concorso Unioncamere Lazio

Tris di vittorie per Maggiarra

Domani le finali nazionali a Perugia

L'ennesima affermazione in una storia costellata di successi e riconoscimenti a livello regionale, nazionale e internazionale. Stiamo parlando della medaglia d'oro ottenuta dall'olio prodotto dall'azienda agricola biologica Impero Maggiarra, marchio imprescindibile per gli amanti dell'extravergine, nella XV edizione del Concorso per i migliori oli extravergine di oliva del Lazio promosso come ogni anno da Unioncamere Lazio. Una vittoria che vale all'azienda Maggiarra la partecipazione, per l'ennesima volta nella sua storia, alle finali nazionali dell'Ercolo oleario che si terranno domani a Perugia. Ma l'azienda Maggiarra, nel concorso Unioncamere, non si è accontentata di vincere nella categoria 'fruttato medio', il palato dei degustatori e degli esperti regionali, infatti, è rimasto incantato di fronte alla purezza dell'essenza prodotta a Sonnino: Maggiarra ha ottenuto la medaglia d'oro nella categoria riservata agli oli biologici e in quella per gli oli ad alto tenore di polifenoli e tocofenoli.

L'imprenditore sanninese è stato premiato lo scorso otto marzo nella suggestiva cornice del tempio di Adriano a Roma ma soprattutto ha ricevuto il plauso dei maggiori esperti regionali, ed anche nazionali, che hanno apprezzato il gusto e la purezza dell'extravergine sanninese che adesso affronterà i migliori oli della Penisola nella sfida di Perugia: un confronto che di sicuro l'olio Maggiarra non teme. Pochi mesi fa, infatti, l'azienda di via Capitano Vincenzo Pellegrini ha sbancato nella manifestazione toscana 'Festambiente' riservata ai prodotti biologici e organizzata da Legambiente: un'affermazione importante nella terra per eccellenza dell'olio d'oliva.



Impero Maggiarra premiato a Roma



Un altro momento della premiazione

**Pochi mesi
fa la vittoria
nel concorso
Festambiente
organizzato
in terra
toscana**



**Tre medaglie
d'oro
nelle categorie
fruttato medio,
biologico
e ad alto
tenore
di polifenoli**

L'anno 2008 per l'azienda Impero Maggiarra comincia nella scia di quelli precedenti: all'insegna di importanti trionfi. Dopo il riconoscimento del prestigioso Orciolo d'oro, la finale nel premio nazionale Ercolo oleario e il primo posto nel concorso regionale Unioncamere, l'imprenditore sanninese raccoglie un nuovo attestato di qualità che conferma il prodotto ai vertici nazionali del settore.

La particolare attenzione posta da Impero Maggiarra al lato 'naturale' del suo prodotto è confermata dalla partecipazione, lo scorso anno, alla fiera 'Sana' di Bologna, Salone internazionale del naturale, dove il produttore sanninese ha tenuto alto il vessillo dell'olio pontino e sarà presente con uno stand.

L'azienda olearia Impero Maggiarra si trova a Sonnino, in una delle zone olearie di maggior vocazione della provincia di Latina e della regione Lazio. L'oliveto specializzato, situato nella 'Valle dell'oro', si estende su una superficie di dieci ettari ed ospita oltre tremila piante della cultivar 'irrana'. Identico da sessanta anni (dal 1947) il metodo di coltivazione che riesce a valorizzare i frutti degli olivi cresciuti in un ambiente agreste, biologicamente sano e senza l'utilizzo di concimi chimici. La spremitura, dopo la brucatura a mano, viene effettuata rigorosamente a freddo ed entro 24 ore dalla raccolta. Grazie a questi semplici, quanto preziosi, accorgimenti l'olio 'Impero Maggiarra' è riuscito ad entrare stabilmente nel novero dei migliori extravergini d'Italia ed è lanciaatissimo alla conquista del mercato mondiale.

Non resta dunque che fare un grande in bocca al lupo all'azienda agricola Impero Maggiarra, in concorso a Perugia per conquistare la palma di miglior extravergine d'Italia.