

Presentata la nona edizione di una guida dedicata all'olio d'oliva

Il culto dell'extravergine

Da sinistra: Alfredo Cetrone (produttore di un mitico olio extravergine d'oliva), Marco Oreggia (curatore della guida), Antonio Grenga (ex Sindaco di Sonnino) e Laura Marinelli (collaboratrice alla realizzazione della guida)

08/01/2009 -

A fare da cornice a questo evento, il maestoso Palazzo Rospigliosi a Roma, situato nel cuore della città di rimpetto al Palazzo del Quirinale ospita oggi un modernissimo centro congressi. L'occasione è stata la presentazione della guida dell'olio extravergine di oliva del 2009, giunta alla nona edizione, celebratasi il 19 dicembre alle ore 11:00. L'Europa olivicola contende quest'anno all'Italia lo scettro della qualità produttiva, infatti i migliori oli extravergine dell'Anno provengono a pari merito dall'Italia e più precisamente dal Lazio, e dalla Provenza nel sud della Francia. All'interno della guida numerosi suggerimenti per andare alla ricerca degli oli più preziosi, da quello fruttato medio che si trova in Andalusia in Spagna, a quello fruttato leggero proprio del Veneto in Italia. Ma andiamo adesso a scovare qualche piccolo segreto per il primato del miglior olio extravergine nel Lazio. Non andremo molto lontano, perché il richiamo della qualità proviene dalle montagne di Sonnino, e più precisamente dal frantoio dell'azienda Cetrone. Circa 100 ettari con 20.000 piante secolari frammiste ai famosi mandolreti locali, costituiscono il patrimonio di ulivi Monocultivar Itrana, coltivati con amore, passione e metodi tradizionalmente naturali della famiglia Cetrone. E' dal 1860 che la famiglia Cetrone si dedica alla coltivazione dell'ulivo per fornire agli intenditori ed agli amanti del sapore vero una Essenza di Olio di Oliva di qualità unica ed inimitabile. Tra i tantissimi prodotti, ritroviamo gli oli per crudi, come il Fruttato intenso e il Fruttato medio, per i cotti lo abbiamo già citato l'olio extravergine di oliva, per passare poi agli oli aromatici, da quello al peperoncino, all'origano, dal rosmarino alla salvia, dal basilico all'aglio, dalla cipolla al limone all'arancia, al fungo porcino, tartufo nero e per concludere tartufo bianco. Di notevolissima qualità anche i sott'oli, dalle olive verdi schiacciate di Gaeta ai carciofi rustici alle erbe aromatiche. Per concludere con i patè, dalla crema di olive nere di Gaeta, a quella di olive verdi e rosate di Gaeta. Numerosi riconoscimenti negli anni passati a questa azienda che l'11 dicembre del 2006 a Roma è stato premiato come migliore olio extravergine di oliva monovarietale del mondo nella guida internazionale "L'extravergine 2007", riconoscimento ottenuto con l'olio Cetrone Fruttato Intenso. Il 21 aprile del 2007 è stato premiato a Faenza con le tre olive slow food nella "Guida agli extravergini 2007", riconoscimento anche questo ottenuto per l'olio Cetrone Fruttato Intenso. Il 16 agosto 2007 alla XII rassegna nazionale dell'Olio Extravergine di oliva si è classificato al primo posto come migliore olio fruttato intenso, ed ancora nel 2008 vince la XVI edizione del Concorso Nazionale Ercole Olivario sempre con l'olio Cetrone Fruttato Intenso. I premi che ha ricevuto l'Azienda Cetrone sono ancora moltissimi, e non ultimo essere stati eletti sulla guida dell'olio extravergine di oliva come miglior olio. Questo a dimostrazione che le nostre terre, le nostre montagne hanno molto da offrire, e spesso molto più di terre lontane, dove oramai è abitudine andare a ricercare prodotti gastronomici, senza pensare che il top della qualità noi ce l'abbiamo dietro l'angolo, e mentre noi giriamo in cerca dei prodotti più stravaganti, l'Europa mangia con il nostro olio.



Autore:
Ilaria Belli