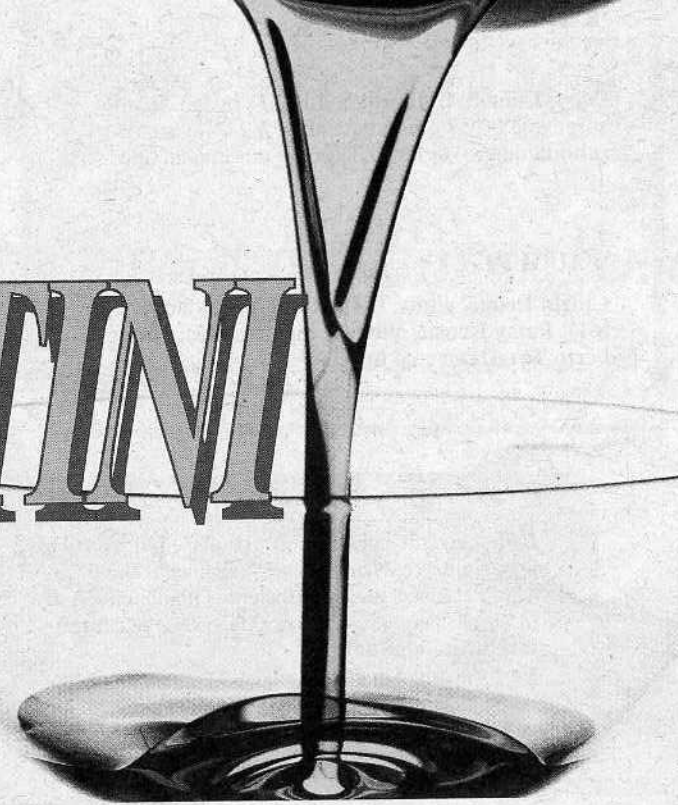


L'IMPRESA DEGLI OLI PONTINI



LA RECENSIONE

TENUTA PISCOIANNI, LA SEGNALAZIONE DI FLOS OLEI

L'olio della Tenuta Piscoianni di Gina Cetrone è tra l'altro segnalato dalla guida Flos Olei. Ecco come Marco Oreggia, ideatore e curatore della stessa guida, lo descrive: «Alla vista è di un bel colore giallo dorato intenso con sottili sfumature verdi, limpido. Al naso si esprime potente e ampio, con ricchi sentori fruttati di banana matura, mela bianca e pomodoro di media maturità. In bocca è deciso e di carattere, con eleganti toni di pesca e note vegetali di lattuga, fave fresche ed erbe officinali, con mentuccia e basilico in evidenza. Amaro potente e piccante spiccato». Per quanto riguarda gli abbinamenti, Oreggia consiglia: «È perfetto per antipasti di legumi, carpaccio di salmone, marinate di orata, patate in umido, verdure marinate, zuppe di funghi finferli, risotto con molluschi, pesci di scoglio al cartoccio, tonno arrosto, coniglio al forno, formaggi freschi a pasta filata».

*Due aziende
di Sonnino
tra i vincitori
del concorso
internazionale
di Veronafiere*

A CURA

di Roberto
Campagna

Doppietta degli oli pontini. All'undicesima edizione del «Sol d'oro», che si è svolta a Veronafiere dal 18 al 22 febbraio, l'Azienda agricola Cetrone Alfredo di Sonnino e la Tenuta Piscoianni di Gina Cetrone

sempre di Sonnino conquistano rispettivamente la medaglia d'oro e quella d'argento nella categoria degli oli monovarietali. Due medaglie che da una parte confermano l'eccellenza ormai raggiunta dal settore oleario provinciale e dall'altra sottolineano che quella compiuta dalle due aziende è stata una vera e propria impresa. E' stata una vera e propria impresa perché al concorso hanno partecipato nove Paesi (oltre all'Italia, l'Argentina, il Cile, l'Uruguay, il Libano, la Grecia, il Portogallo, la Spagna, la

la

a oli italiani). La categoria in cui hanno primeggiato era una delle due nuove sezioni (l'altra era quella degli oli biologici) avviate quest'anno dagli organizzatori del concorso. Fino

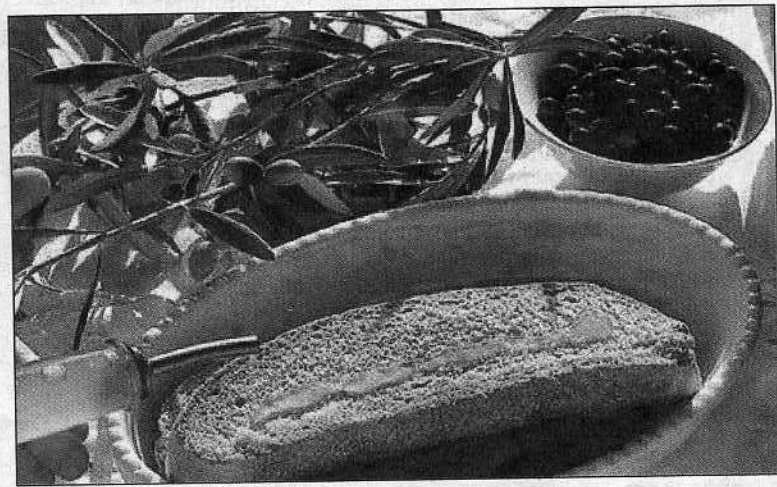
infatti all'edizione dell'anno passato le categorie erano tre: oli fruttato leggero, oli fruttato medio e oli fruttato intenso. Per tutti gli oli premiati, Veronafiere, come sempre, ha ideato

numerose iniziative sul fronte promozionale e commerciale. Novità di quest'anno sarà la «Guida agli oli stellari» e ogni olio verrà presentato con la scheda tecnica redatta dal

panel internazionale dei giudici. La sua particolarità è di rappresentare la prima pubblicazione al mondo contenente una selezione di oli extravergine di oliva basata sul «blind tasting» (degustazione alla cieca). Sarà distribuita ai buyer e ai delegati esteri di Veronafiere nel corso di Sol&Agri-food, in programma dal 7 al 10 aprile 2013 congiuntamente alla 47ª edizione di Vinitaly. Gli oli premiati, come previsto dal regolamento della competizione, potranno riportare sulla bottiglia il bollino «Sol d'Oro» che attesta il premio assegnato e l'inconfutabile qualità del prodotto. Entrambi gli oli pontini vincitori sono prodotti con olive della varietà «itrana». E a Sonnino questa varietà, sostiene Alfredo Cetrone, fa registrare la sua migliore espressione. Ma sono anche le tecniche di coltivazione, la raccolta delle olive e la loro molitura che permettono al suo olio di raggiungere l'eccellenza.

Grecia, il Portogallo, la Spagna, la Slovenia e la Croazia), gli oli in gara erano duecento e complessivamente sono state assegnate quindici medaglie (di cui tredici sono state attribuite

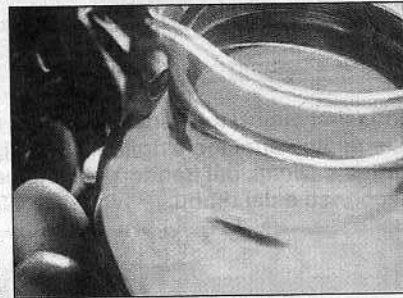
I successi dell'olivicoltura provinciale



Anche all'ottava edizione del concorso provinciale «Olio delle Colline», svoltosi il 16 febbraio scorso a Cori, l'Azienda agricola Cetrone Alfredo e la Tenuta Piscoianni di Gina Cetrone sono state premiate: la prima è arrivata seconda nella categoria fruttato intenso; la seconda ha primeggiato nella categoria fruttato leggero. In questo concorso, organizzato come sempre dal Capol e dall'Aspol, hanno vinto poi anche altre aziende di Sonnino, a dimostrazione del livello ormai raggiunto dall'olivicoltura sonninese. Ma, a detta di Luigi Centauri, è la qualità di tutti gli oli pontini che continua a crescere. «Gli oli in gara - continua il presidente del Capol e coordinatore del concorso - erano quattrocento e hanno permesso di

avere un quadro chiaro sull'andamento della produzione. Un'annata di carica così non si vedeva da tempo, ciò ha influito sulla maturazione delle olive preoccupando anche i produttori esperti. Ora però risultati alla mano si può affermare che anche quest'anno l'olio locale è all'altezza del suo nome». Da sottolineare pure i buoni piazzamenti degli oli del Sud pontino. Affacciatisi nelle classifiche da qualche anno, sono ormai una presenza fissa. «L'esperienza maturata

nelle otto edizioni del concorso - conclude Centauri - ci permette di dire che non si può parlare di vocazione di un particolare territorio rispetto ad un altro. La differenza la fanno gli uomini e non solo gli olivi. Questi ultimi pongono nelle mani dei primi le migliori olive possibili, poi sta a loro estrarre e conservare il miglior olio



possibile. Le statistiche dimostrano che in quei territori, dove più alta è l'attenzione alla qualità, maggiori sono i risultati ottenuti».