

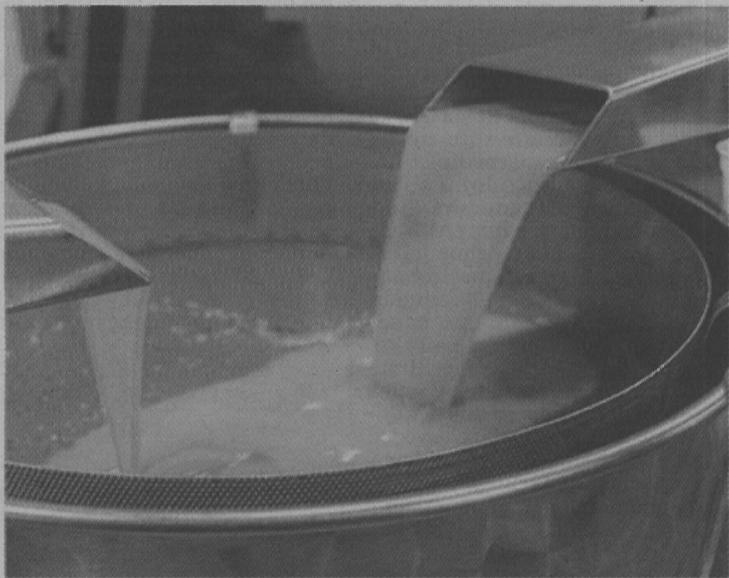


Olio dell'agro pontino, le aziende dell'eccellenza

La guida A cinque produttori oleari della provincia di Latina
gli esperti di «Bibenda» hanno assegnato il massimo punteggio

SOTTO I RIFLETTORI

Azienda agricola Alfredo Cetrone di Sonnino, Azienda agricola Cosmo di Russo di Gaeta, Tenuta Piscoianni di Sonnino, La Tenuta dei Ricordi di Lenola e Azienda agricola Lucia Iannotta di Sonnino. Sono questi i produttori di oli della provincia di Latina cui la guida «Bibenda 2016» della Fondazione italiana sommelier attribuisce le «cinque gocce», il massimo punteggio. Insomma, secondo tale guida, sono «aziende dell'eccellenza». Quattro gli oli prodotti da Alfredo Cetrone: extravergine d'oliva intenso, extravergine d'oliva delicato, Dop Colline Pontine e extravergine d'oliva. Il primo, scrivono gli esperti della Fondazione italiana sommelier, è «unico, perfetto, ricco, piacevole, goloso, sensuale... insomma non gli manca davvero nulla. E non è da meno l'Itrana medio, stesso carattere, stessa pasta, medesima gioia». L'azienda Cetrone si trova a Sonnino «tra il Parco nazionale del Circeo e il Monumento naturale carsico di Campo Soriano, dove l'influenza del mare contribuisce non poco allo sviluppo di una delle cultivar più interessanti del mondo: l'itrana». Anche le altre quattro aziende lavorano esclusivamente olive «itrane». Olive, tra l'altro, a duplice attitudine: vengono pure trasformate. Oltre che l'olio Dop Colline Pontine, Cosmo di Russo infatti produce olive di Gaeta nere e bianche, patè e battuto di olive con pomodori secchi e alici. Ecco come gli esperti di tale guida presentano questa azienda: «Gaeta è la sede di questa piccola azienda olearia ma dal carattere estremamente territo-



riale. Intorno a Gaeta ruota tutto, produzione, oliveto e cultivar. In realtà gli olivi, quattro mila in tutto, si trovano sulle colline che dominano la cittadina marinara, luoghi ventilati e perfetti per tutte le colture mediterranee, ivi inclusa quella della nobile drupa. Cosmo Di Russo è rigoroso nella conduzione agricola che, benché convenzionale, presenta un alto grado di ecosostenibilità, con trattamenti ridotti veramente all'osso. In frantoio le idee sono ugualmente chiare: lavorazione con frangitura a ciclo continuo, per conservare al meglio il ricco patrimonio organolettico delle olive, e stoccaggio in silos di acciaio sotto azoto». Olive in salamoia e patè vengono prodotte anche dalla Tenuta dei Ricordi. Un'azienda, questa, nata «dalla

volontà dei tre fratelli, Ilenia, Mauro e Corrado, di ridare lustro all'impegno dei nonni sulle colline intorno al paese natale di Lenola, nella campagna di quello specchio di provincia di Latina proprio ai confini con quella di Frosinone». Due gli oli prodotti: un monocultivar itrana e un Dop Colline Pontine. «La conduzione dell'oliveto - scrivono i redattori della Fondazione italiana sommelier - è biologica e la frangitura delle drupe a ciclo continuo con successiva conservazione dell'extravergine in contenitori inox in assenza di ossigeno». Invece, Lucia Iannotta oltre a due oli (l'extravergine d'oliva e il Dop Colline Pontine), agli oli aromatizzati, ai patè, ai sughi e alle marmellate, produce anche cosmetici all'olio d'oliva. «Oliveti e frantoio di

proprietà - riferiscono gli esperti della guida - sono i punti di forza dell'azienda che controlla anche la linea di imbottigliamento». Gli oli Iannotta sono «entrambi ad alto tasso di territorialità e dalla qualità davvero eccelsa: potenti, profumati e di ottimo equilibrio gustativo». Infine, la Tenuta Piscoianni, azienda guidata da Gina Cetrone, sorella di Alfredo, produce un solo olio ed è, a detta dei redattori di «Bibenda», «un extravergine di grande impatto aromatico, territoriale, varietale, potente e di grande appeal: insomma una vera itrana». ●