



LA RICETTA

LE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI PREMIATI

● Oltre all'«Ercole Olivario» con l'olio Dop, l'Azienda agricola Biologica Paola Orsini ha vinto la Menzione speciale con l'olio biologico. Due oli che gli esperti della Guida degli extravergini dello Slow Food considerano «Slow», ossia «oli di qualità capaci di emozionare in relazione a cultivar di origine e territori di provenienza, ottenuti con pratiche agronomiche sostenibili e dal buon rapporto qualità-prezzo inteso su base regionale». Ecco in particolare come gli stessi esperti li hanno descritti: «Olfattivamente intenso, profondo ed elegante, il Dop Colline Pontine si apre su note fruttate, freschi sentori erbacei, impressioni di salvia e di agrumi. L'assaggio rivela l'armonia delle componenti gustative in un corpo pieno e di finissima trama; il ricordo d'oliva è avvolgente e il finale lunghissimo. Invece il Monocultivar itrana biologico al naso si mostra elegante e fine mentre emergono il fruttato e il persistente timbro vegetale. La pasta morbida è carnosa e ben accompagnata da sensazioni dolci, piccola nota fenolica e garbato piccante. Finale equilibrato sottolineato da note dolci».