

# Gambero Rosso, oli pontini tra i migliori

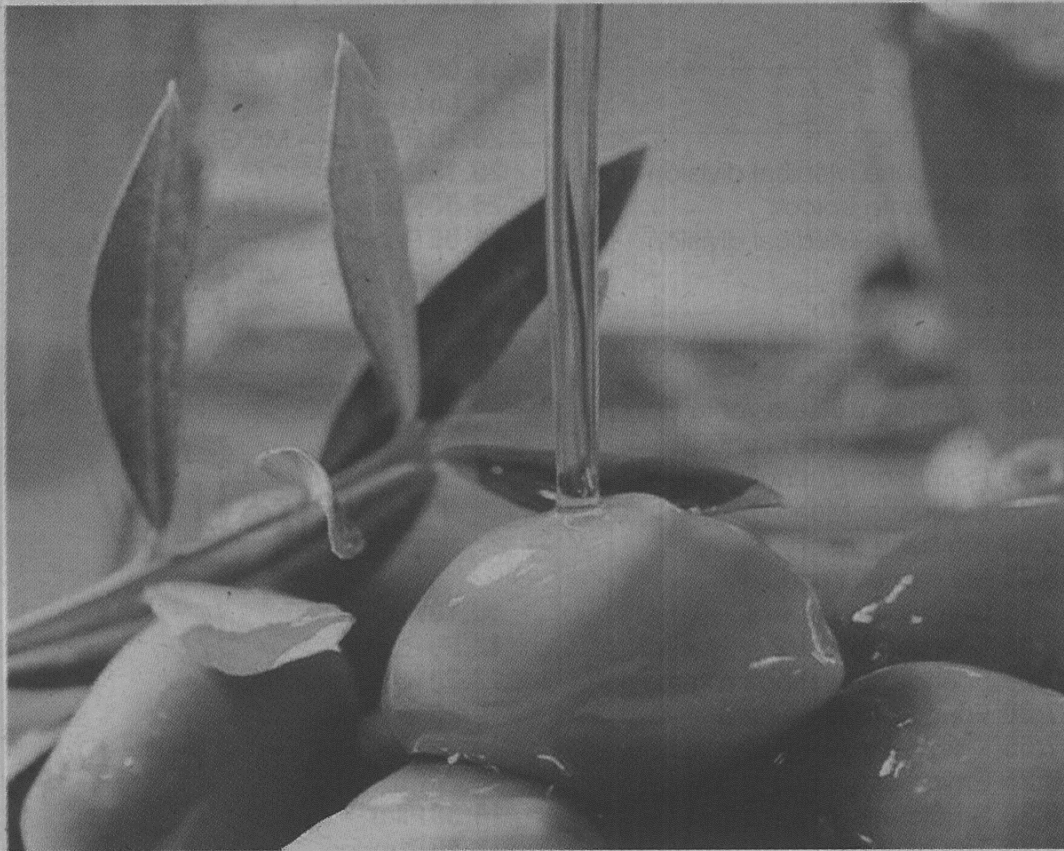
La guida Esperti assaggiatori hanno assegnato a undici extravergini della provincia il massimo punteggio

## PROTAGONISTI

A undici extravergini pontini gli esperti della guida «Oli d'Italia» del Gambero Rosso hanno assegnato le «tre foglie», il massimo punteggio. Insomma, si tratta di «oli eccezionali, con aromi e sapori straordinari».

Eccoli: il Rupebianca monocultivar itrana di Ubaldo Caucci Molara di Cori, il Cetrone Dop Colline Pontine di Alfredo Cetrone di Sonnino, il Monocultivar itrana bio del Colle Rotondo di Priverno, l'Olitrana monocultivar itrana di Gregorio De Gregoris di Sonnino, il Monocultivar itrana dell'Oleum Summum di Sonnino, il Monocultivar itrana bio di Paola Orsini di Priverno, il Dop Colline Pontine monocultivar itrana bio di Villa Pontina di Sonnino, il 900 Alberi monocultivar itrana di Luigi Rossi di Doganella di Ninfa, il Maestrale del Casale San Giorgio di Aprilia e il Caieta monocultivar itrana e il Don Pasquale Dop Colline Pontine monocultivar itrana di Cosmo di Russo di Gaeta. Quest'ultimo inoltre ha conquistato anche uno degli undici premi speciali che ogni anno il Gambero Rosso conferisce: miglior olio Dop.

A un altro olio di Cosmo Di Russo, il Cavarossa monocultivar itrana, invece sono state attribuite le «due foglie verdi». Riconoscimento, questo, che viene dato agli oli «molto buoni dalla perfetta armonia». Secondo degli esperti di questa guida, quella dell'azienda di Gaeta è una «straordinaria performance per tutti i prodotti aziendali, ma in particolar modo per il Don Pasquale che, ai tipici sentori di po-



modoro cuore di bue ed erbe aromatiche come timo, origano e ortica, lascia emergere una nota balsamica fine e accattivante, senza nulla togliere all'eleganza». «In bocca - continuano - emergono piacevoli note vegetali di pomodoro e mela. Non da meno il Caieta che identifica pienamente la cultivar itrana nella sua declinazione più muscolosa ed elegante dove domina il pomodoro cuore di bue e le erbe aromatiche come timo, origano e maggiorana a far da contorno. In bocca grande coerenza e potenza senza tralasciare equilibrio e complessità. A poca distanza - sottolineano - troviamo il Cavarossa, monovarietale dai toni più delicati di mela e valeriana e che anche al palato dimostra il suo essere tenue e gentile». Oltre a quest'ultimo, hanno ottenuto le

«due foglie verdi» i seguenti altri otto oli pontini: l'Itranae monocultivar itrana di Enrico di Marco di Formia, il Monocultivar itrana bio di Lucia Iannotta di Sonnino, l'Intenso monocultivar itrana di Alfredo Cetrone, il Dop Colline Pontine monocultivar itrana di Filomena Coletta di Sonnino, il Dioscuri della Cooperativa Cincinnato di Cori, il Dop Colline Pontine monocultivar itrana di Luca Rossi di Santi Cosmo e Damiano, il Dop Colline Pontine monocultivar itrana di Tomei di Maenza, il Ponentino del Casale San Giorgio di Aprilia. Infine, il San Sebastiano di Sara Di Ponio di Castelforte, il Rosa&Meo di Catullo Manciocchi di Cori e Le Fore del Brigante monocultivar itrana di Angelo Mandatori di Sonnino hanno conquistato «una foglia». ●

● A detta di Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso, «il mondo dell'olio extravergine di oliva fa passi da gigante sul fronte della qualità: i produttori più illuminati e appassionati hanno capito che occorre seguire la strada che il vino ha cominciato a percorrere da trent'anni a questa parte, evitando gli errori evitabili grazie alle speranze altrui e approfittando al massimo della tecnologia per tirare fuori il meglio da olive sane. Così, se già da qualche anno si poteva dire: non si è mai bevuto così bene nella storia dell'umanità, si può ormai dire che non si sono mai assaggiati extravergine così fini, eleganti e salutari. Già perché la bontà dell'olio di oliva al palato coincide perfettamente con le sue potenzialità nutrizionali: ecco perché fare buon olio, di qualità, significa anche far bene a chi lo consuma». Un paio d'anni fa, una ricerca ha dimostrato le proprietà antitumorali degli oli pontini ottenuti dalle olive della cultivar «itrana». Risultati, tra l'altro, pubblicati dalla rivista scientifica «Nutrition and Cancer». Condotta dal Dipartimento di Scienze e Biotecnologie medico-chirurgiche del Polo pontino dell'Università «La Sapienza di Roma», con il contributo della Lega italiana per la Lotta contro i tumori (Lilt), dell'Assessorato alle Attività produttive della Provincia di Latina, della Fondazione Roma e del Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina), lo studio ha parlato chiaro: «I polifenoli dell'olio extravergine di oliva sopprimono la capacità invasiva delle cellule del cancro della vescica». «Nel lavoro pubblicato sulla rivista - spiegò Eugenio Lendaro del Dipartimento di Scienze e Biotecnologie - abbiamo concentrato la nostra attenzione sulle proprietà anti migratorie e anti invasive della frazione polifenolica estratta dall'Evo, prodotto nella provincia di Latina dal cultivar «Olea europea L. var. Itrana». I modelli cellulari usati per dimostrare le potenzialità di tale miscela - concluse Lendaro - sono due linee cellulari di carcinoma della vescica umana particolarmente aggressive».