

OLIO: 'TRE FOGLIE' DEL GAMBERO ROSSO AD ANTICHE TERRE PACELLA =

Roma, 30 mar. (Labitalia) - E' l'unica zona del Lazio a non avere la Dop. Eppure, in terra ciociara la qualità oleica non manca. L'ultima conferma arriva con il riconoscimento ottenuto da Antiche Terre Pacella, azienda olivicola con sede a Sgurgola (Frosinone), alla quale sono state assegnate le 'Tre Foglie' dal Gambero Rosso con la guida olio 2018 della Città del Gusto. La cerimonia con l'attestazione e il conferimento del massimo punteggio che la pubblicazione attribuisce alle produzioni oleiche giudicate nel più assoluto anonimato è in programma il 16 aprile al Salone internazionale dell'olio extravergine (Sol) di Verona, con la presentazione della Guida Oli d'Italia 2018 del Gambero Rosso.

L'azienda Antiche Terre Pacella, con una superficie olivata alle pendici dei Monti Lepini (versione ciociara della catena montuosa laziale a cavallo tra Frosinone, Latina e Roma) e il claim 'Il Made in è assicurato', produce extravergine 100% made in Italy mediante la raccolta delle varietà Itrana, Leccino, Rosciola, Frantoio, Moraiole. Il prodotto oleico Antiche Terre Pacella è un multicultivar: un olio, da certificazione di analisi di laboratorio, con un valore dell'acidità inferiore allo 0,8%, parametro che consente di rientrare nella classificazione dell'extravergine. Il prodotto è ottenuto con una spremitura a freddo, in modo da garantire intatto il valore organolettico e nutritivo. E' di densità media, più o meno velato, di colore giallo verde, con profumo intenso di oliva. Il sapore è fruttato medio con una trama aromatica caratterizzata da energetiche mance di pomodoro leggermente maturo ed erbe aromatiche. L'abbinamento perfetto è con la caprese. Quanto invece ai numeri di produzione la nuova campagna olearia 2017-18 è stata di buona resa e con caratteristiche organolettiche di tutto rispetto al contrario dell'andamento di raccolta nel resto d'Italia.

(Tri/Labitalia)

ISSN 2499 - 3166

30-MAR-18 16:29