

## **Lazio: Slow Food, decolla l'olio made in italy della Ciociaria**

(AGI) - Roma, 23 mar. - 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 prestigioso riconoscimento ottenuto da Antiche Terre Pacella ([www.anticheterrepacella.com](http://www.anticheterrepacella.com)), azienda olivicola con sede a Sgurgola (Frosinone) alla quale sono state assegnate le Tre Foglie dal Gambero Rosso, massimo riconoscimento della Guida oli d'Italia 2021 della Città del Gusto.

L'azienda è Presidio Slow Food per la varietà olivicola Itrana, finalista 2019 della nuova categoria "Absolute Beginners" del concorso Sol d'Oro Emisfero Nord 2019 di VeronaFiere. E' presente nelle recensioni della guida "Roma e Lazio" 2020 del quotidiano "la Repubblica" e quella tematica riguardante la Ciociaria, sempre curata dallo stesso gruppo editoriale.

L'azienda Antiche Terre Pacella produce extravergine 100% made in Italy mediante la raccolta delle varietà Itrana, Leccino, Rosciola, Frantoio, Moraiolo.

Il prodotto dell'azienda ciociara è articolato in un multicultivar e in un "Itrana 100%". Le produzioni oleiche, da certificazione di analisi di laboratorio, hanno 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.

L'impresa agricola ha anche una linea Lifestyle dedicata alle saponette naturali realizzata con olio extravergine 100 per cento made in Italy. (AGI) bru