

A PROVA DI



a cura di Luciana Squadrilli

EXTRA VERGINE

Sta per arrivare l'olio nuovo, ma chi ha lavorato bene nel 2009 è ancora in grado di proporre prodotti molto interessanti, "a prova d'età". Oli ancora freschi, dai bei sentori verdi che si arricchiscono di note di pomodoro, agrumi, carciofo, mandorla: extravergine molto piacevoli e diversissimi tra loro. Arrivano da ogni latitudine: dalla Sicilia al Veneto, passando per Umbria e Puglia. In più, una piccola anteprima del 2010: un olio campano appena spremuto – dal colore verde intenso – troppo giovane per essere valutato, ma già molto interessante.

FASCE DI PREZZO AL LITRO

1 sotto 10 euro 2 11-20 euro 3 21-25 euro 4 26-30 euro 5 sopra 30 euro

86
KIBÒ DOP
VAL DI
MAZARA BIO

Rosellina
Di Salvo

c.da Barbarigo
Petralia Sottana (PA)
Tel. 091 329924
338 2908091

www.kibofarm.com

OLIVETO PROPRIO SI
FRANTOIO AZIENDALE
NO

FASCIA DI PREZZO 2



AZIENDA

L'azienda agricola di Petralia Sottana - in provincia di Palermo, 70 ettari a 450 metri di altitudine -

nasce nel 1930 con il latifondo Kibbò-Barbarigo acquistato nel 1930 dal nonno Liborio. Oggi, l'azienda è guidata dalla nipote Rosellina di Salvo con il marito Maurizio e le figlie Eleonora e Laura. Insieme, hanno deciso di puntare sulla qualità, spostando l'attenzione delle colture cerealicole a quella olivicola: 3.600 piante delle cultivar Nocellara del Belice e Biancolilla più 20 ettari dedicati alla coltivazione di noci e ciliegi. La struttura ospita anche graziosi appartamenti per chi desidera un soggiorno all'insegna di uno

stile di vita attento all'ambiente e allo "slow living" con corsi di arte, yoga, giardinaggio, cucina. L'intera produzione è biologica. La raccolta delle olive, realizzata esclusivamente a mano, è seguita dalla pressione a ciclo continuo e dalla conservazione sotto azoto per un periodo di sedimentazione naturale. L'azienda, che produce anche grano frutta, verdura, mandorle e lenticchie di Vallelunga, è associata al WWOOF program (World Wide Opportunities on Organic Farms) e accoglie visitatori interessati a collaborare alle attività agricole.

PRODOTTO

Blend di Nocellara del Belice e Biancolilla, questo eccellente extravergine della Dop Val di Mazara racchiude il meglio delle due tipiche cultivar siciliane. Fruttato medio, è ricco dei profumi intensi della Nocellara – pomodoro verde, erbe selvatiche aromatiche, finocchietto – con spiccate note vegetali, ma per nulla spigoloso, addolcito dalla presenza della Biancolilla. Elegante, suadente, è equilibrato all'assaggio, con una buona armonia delle

componenti amare e piccanti.

ABBINAMENTO

Perfetto per arricchire coi suoi profumi piatti semplici della tipica cucina siciliana e mediterranea, per esempio una bella insalata greca o una ricca panzanella, può accompagnare anche piatti più robusti come zuppe di legumi e verdure, o a base di patate.

85 COLLE DELL'EREMITA GRAND CRU

Molino Il Fattore di Luigi Tega
via dei Frantoi, 53
Vescia di Foligno (PG)
tel. 0742 660 015
www.luigitega.it

OLIVETO PROPRIO SI FRANTOIO AZIENDALE SI

FASCIA DI PREZZO 4



AZIENDA

Tega è uno dei nomi più autorevoli e rinomati dell'extravergine umbro di qualità. L'azienda

Molino Il Fattore si trova tra due fiumi, che, in passato,

alimentavano antichi mulini da grano (quello all'interno della proprietà, ancora efficiente può essere visitato) e da pietra, e frantoio oleari, da cui il nome della strada. La storia della tradizione frantoiana della famiglia – portata avanti oggi da Luigi Tega - data infatti al Seicento, come testimonia ancora oggi la struttura originaria del XV secolo, rinnovata per ospitare anche il frantoio moderno con sistema Sinolea, un grazioso Bed&Breakfast e una sala di degustazione dove si tengono anche corsi, assaggi guidati e pranzi a base di specialità regionali insaporite con i diversi prodotti (il Blend Olio del Cardinale, il Lirys Monocultivar Moraiolo, il Monocultivar Leccino, gli agrumati) al termine della visita aziendale (su prenotazione). Le varietà che crescono nei 18 ettari di proprietà sono Moraiolo (dagli olivi secolari in località Belfiore, a circa due chilometri dalla sede aziendale) Leccino e Frantoiano. Il Colle dell'Eremita è un nuovo prodotto, frutto di olive di Moraiolo raccolte precocemente

dalle piante secolari che crescono in un appezzamento particolarmente vocato, nei pressi di un vecchio eremo. Altro prodotto "speciale" la lattina decorata pensata per finanziare il progetto Child for Children dell'AGEOP, Associazione Genitori Ematologia Oncologia Pediatrica.

PRODOTTO

Il Grand Cru è un monocultivar di Moraiolo, come già il Lirys di cui riprende la bella bottiglia "ad anfora" molto elegante e pratica ma con un tappo un po' scomodo, senza dosatore. Fruttato medio ancora freschissimo, ha bei sentori di erba verde e un piacevole retrogusto dai toni mandorlati in cui spiccano anche note di carciofo e noce. Appena squilibrato dall'amaro irruente del Moraiolo, è un extravergine eccellente, da dosare sapientemente. 14 esce 0,50

ABBINAMENTO

Visto il suo carattere deciso, si presta ad accompagnare piatti sostanziosi della cucina umbra, a base di carni rosse e cacciagione. Perfetto anche per esaltare l'aroma intenso del tartufo nero, per esempio a

crudo su un bel piatto di pasta condito con la giusta dose di tubero.

80 SAN CASSIANO MONO CULTIVAR GRIGNANO

San Cassiano
via San Cassiano, 17
Mezzane di sotto (VR)
tel. 045 8 880 665
www.cantinasan
cassiano.it

OLIVETO PROPRIO SI FRANTOIO AZIENDALE SI

FASCIA DI PREZZO 3



AZIENDA

Nella Val di Mezzane, zona di ciliegie e vigneti ma anche di oliveti, sorge questa azienda familiare

– oggi guidata da Mirko Sella - dedicata alle colture tradizionali della zona: 10 ettari di vigne, 5 ettari di olivi, 1 ettaro di frutteti e 7 ettari di bosco ceduo in zona collinare, tra i 350 e i 400 metri sul livello del mare. Nei diversi appezzamenti coltivati ad oliveto, ognuno con una sua specificità, crescono varietà autoctone e non (Leccino, Frantoio,