

A PROVA DI



dalla guida Oli d'Italia del Gambero Rosso

EXTRA VERGINE

Dalla Toscana e Cilento, due storiche aree geografiche ad alta vocazione olivicola, una panoramica dei migliori extravergine: l'eccellenza di punteggio, con una valutazione di tre foglie. In particolare, l'etichetta cilentana è una sorta di outsider e insieme un'anteprema rispetto alla guida Oli d'Italia 2012 in via di realizzazione: infatti si tratta di un olio di sole olive Salella (caratteristica cultivar locale) raccolte e molite nei primissimi giorni dello scorso settembre. Più che un olio da degustare, ci siamo trovati di fronte a provocazioni sul tema: quando può parlarsi di giusta maturazione delle olive?

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

87 
DUE STRADE
IGP TOSCANA

San Leo

fraz. Ponte agli Stolli
via Badia Montescalari, 9
Figline Valdarno (FI)
tel. 055 9502 056
www.

agriturismosanleo.it
ULIVETO PROPRIO
FRANTOIO AZIENDALE
FASCIA PREZZO



AZIENDA. 100 ettari di tenuta in pieno Valdarno (ma il Chianti Classico è a un chilometro!), un ambiente molto bello e naturale - 50 ettari sono di bosco - e una autentica

passione per l'olio extravergine, che qualche anno fa ha guidato la scelta di investire sugli uliveti piuttosto che sulle vigne. Sono 20 gli ettari della tenuta coltivati a ulivi (tra i 300 e i 350 metri di altitudine) per circa 8.000 piante e occupano i migliori terreni dell'azienda che possiede anche un frantoio interno. Andrea Bonechi, che conduce l'azienda insieme alla moglie Patrizia, è anche allevatore di Cinta senese che qui viene tirata su allo stato brado.

PRODOTTO. Tre foglie per il Due Strade, un vero e proprio cru ottenuto da un uliveto

che ha le piante più vecchie dell'azienda: è un blend paritario di Moraiolo e Leccino, in particolare delle vecchie piante di una rara forma di questa cultivar qui chiamata "Leccino della Madonna". È un olio dal fruttato medio-intenso molto nitido e pulito, di una freschezza impressionante, vegetale e garbato; asciutto e preciso in bocca dove le sensazioni amaro e piccante si rincorrono fino a confondersi.

ABBINAMENTI. Il Due strade è un olio che reclama la scena: ideale per bruschette, verdure amare come cime di rapa e cicoria, zuppe e anche, ovviamente, per la bistecca.

86 MONO CULTIVAR SALELLA DOP CILENTO

Pietra Bianca
loc. Portararo, 32
Casalvelino Marina
(Salerno)
tel. 0974 907 384
www.oliodelcilentino.it
ULIVETO PROPRIO SI
FRANTOIO AZIENDALE SI
FASCIA PREZZO 2



AZIENDA.

Germano e Davide Monzo ogni anno ce la mettono tutta per far uscire il primo olio della campagna olearia 2011/2012 e

anche questa volta ci sono riusciti. In quest'azienda, nata nel 1993, la raccolta delle drupe avviene molto in anticipo rispetto ad altre realtà olivicole, di modo da aver pronto l'extravergine già nella prima settimana di settembre. Sarà il clima cilentino, oppure la saggia scelta di una raccolta abbastanza precoce (che per cultivar come il leccino può essere una vera mossa strategica), sta di fatto che anche quest'anno Pietra Bianca ha

stupito per una gamma di prodotti che, nonostante l'assaggio immediato, si sono rivelati eleganti, decisi e pieni di personalità. Con questa campagna olearia l'azienda ha presentato all'assaggio sei prodotti tra cui: due monocultivar di leccino e coratina (sia filtrati che non), un monocultivar di salella non filtrato e un blend di leccino e frantoio.

PRODOTTO. Il prodotto che si è rivelato più interessante è stato senz'altro il monocultivar di salella, varietà autoctona del salernitano. Un extravergine non filtrato (assaggiato pochissimi giorni dopo la molitura) che al naso ha offerto subito note balsamiche molto eleganti seguite dalla foglia di pomodoro e dall'erba tagliata, mentre in bocca si è rivelato già estremamente elegante e aperto con note molto marcate di mandorla dolce e foglia di pomodoro, ma soprattutto con un invidiabile equilibrio tra amaro, piccante e lunga persistenza.

ABBINAMENTI.

Trova la sua ragion d'essere con le "freselle" salentine condite con pomodoro e origano, oppure su verdure alla griglia, paste fredde o per piatti come il gazpacho andaluso.

85 OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA CANINO DOP

Az. Agr. Cerosughero
loc. Cerosughero
s.s. 312 km. 22,600
Canino (VT)
tel. 0761 438 594
www.cerosughero.com

ULIVETO PROPRIO SI
FRANTOIO AZIENDALE SI
FASCIA PREZZO 2



AZIENDA.

Siamo nella Maremma Laziale, nella zona della Dop Canino, non lontani dal mare e dal lago di Bolsena, quasi

al confine con la Toscana. Qui sorge la tenuta di Laura Parri, Cerosughero: un complesso di 210 ettari che comprende una bella struttura agrituristica con curati alloggi e un ristorante con cucina tipica, un grande giardino, pascoli e boschi. 20 ettari sono dedicati all'uliveto dove crescono 5.000 piante di varietà Pendolino, Caninese, Frantoio, Leccino e Maurino. le olive, raccolte a novembre al giusto punto di maturazione,

vengono lavorate entro 12 ore nel frantoio aziendale. Punto vendita aziendale.

PRODOTTO. Blend di Caninese (per il 70%) e Frantoio, l'extravergine Dop di Cerosughero dimostra anno dopo anno una grande costanza qualitativa. In questa annata 2010, affascina in particolare al naso, con un fruttato medio fresco e pieno arricchito da note erbacee e speziato, con sentori di mela e mandorla. Tornano le spezie all'assaggio, con un bel piccante lungo e vivace che prevale appena sull'amaro. Complesso e avvolgente, è un olio elegante e particolare.

ABBINAMENTI. Visto il suo profilo aromatico e gustativo, ci sembra perfetto per condire a crudo piatti speziati come cuscus di carne, spezzatini ricchi o il tipico garofolato della cucina romana, brasato di manzo o castrato con chiodi di garofano.