

martedì, 10 gennaio, 2006
AGRICOLTURA

Poche olive, estratto di qualità: l' extra di Foligno conquista

AGRARIA VIOLA

Alle spalle un anno difficile che ha penalizzato la produzione del frutto, ma dai frantoi umbri l' extravergine uscito è di grande qualità. Tra le certezze di chi cerca l' olio vero, spiccano ancora una volta quelle di Marco Viola, che dal frantoio di famiglia ha fatto uscire i soliti tesori. Massima cura alle piante sugli oliveti di Scandolaro e Roviglieto, Moraiolo cultivar padrona di questa fetta di terra che la Dop assegna ai Colli Assisi Spoleto, in un microclima ideale, forte del terreno austero e sassoso e dei 300 metri di altezza. Colto il frutto all' invaiatura - quest' anno in ottobre - si sono subito aperte le porte del lindo frantoio di casa, dedicato all' estrazione con la Sinolea. Di straordinario livello tutti gli extravergine prodotti da Viola: la Dop Umbria da Moraiolo (70%), Frantoio (20) e Leccino, il Sincero da Moraiolo e Imprivio da Frantoio. Di notevole complessità il Sincero: apre all' olfatto un netto profumo di oliva, al gusto è di grande struttura con amaro e piccante sorprendenti. Non può mancare sulla tavola di chi ama l' olio vero. (Maurizio Pescari) AZIENDA AGRARIA VIOLA - Via Borgo San Giovanni 11/b, Sant' Eraclio di Foligno (Pg), tel. 074267515, www.viola.it. In frantoio la bottiglia da 0,500 di Sincero costa 11 euro Pescari Maurizio