



Montecastrilli, paesaggio

Flos Olei 2015: è umbro il miglior olio extravergine di oliva dell'anno



ROMA – Sono ben 25 gli oli umbri selezionati dalla **Guida internazionale Flos Olei** e 12 di essi raggiungono un punteggio di massima eccellenza. Ancora una volta i saloni del Westin Excelsior di via Veneto a Roma hanno accolto il mare d'olio che **Marco Oreggia**, affiancato da **Laura Marinelli**, ha riunito per raccontare, illustrare, presentare questo Concorso Internazionale aperto alle migliori aziende di produzione olivicola, una Guida dedicata agli oli extravergine di oliva di 48 nazioni, raccontate ognuna con il proprio spazio culturale, storico e di produzione, oli di paesi di cinque continenti selezionati da un panel di esperti assaggiatori.

Il mondo profumato di Flos Olei 2015 presenta 742 oli, tutti con un punteggio massimo di 98 e minimo di 80 centesimi, e ben 218 sono quelli provenienti da 19 Paesi del mondo, con la Spagna che vede 74 oli premiati, seguita dalla Croazia (58), il Portogallo (17), Cile (15), Francia (10), Uruguay e Giappone (9), Grecia (7) e a seguire gli altri paesi compresi nella guida Slovenia, Stati Uniti, Marocco, Tunisia, Turchia, Israele, Australia, Sudafrica, Nuova Zelanda, Perù, Brasile, Argentina. Se la Spagna si conferma il maggior produttore mondiale di olio, l'Italia è al secondo posto per volumi produttivi e spicca per la sua storia come terra olivicola per eccellenza, per tradizione, per coltura, per radicamento della pianta sul territorio e per qualità del prodotto finale. L'albero dell'olivo ricopre da tempi immemorabili il nostro paese, basti pensare al gigantesco ulivo millenario di Canneto Sabino, alle porte di Roma, che è considerato il più antico d'Europa, sottoposto recentemente all'esame del Carbonio-14, che ha stabilito la sua data di nascita ai tempi di Anco Marzio, quarto Re di Roma. Ed è passata alla storia anche la nostra pianta umbra millenaria, l'ulivo di Sant'Emiliano, al quale fu legato e martirizzato, nell'anno 304 d.C., il vescovo armeno Miliano, Santo e Patrono di Trevi, pianta ancora perfettamente visibile nella sua maestosa figura nel panorama olivato della cittadina umbra.

Dei 250 oli italiani presenti nella guida, la Toscana (65) è quella più premiata, seguita dal Lazio (37), poi l'Umbria (25), la Sicilia (23), la Puglia (21) e tutte le altre regioni ad eccezione del Piemonte, Valle D'Aosta ed Emilia-Romagna.

La classifica dei migliori non tiene conto solo della migliore produzione di olio extra vergine di oliva, ma anche della costanza qualitativa di ogni realtà produttrice nel corso degli anni e soprattutto del valore aggiunto che essa "regala" al territorio in cui opera. Così si affiancano parametri come presenza di piante e frantoio di proprietà, il tipo d'impianto degli oliveti, il sistema di coltivazione, il metodo di raccolta e di estrazione, la valutazione della continuità qualitativa dell'azienda, quella che mostra particolare "cuore", cioè cura e passione per la propria attività, quella che opera nel quadro di uno sviluppo di ecologia sostenibile, i metodi di coltivazione biologici e biodinamici, senza tralasciare il parametro del rapporto qualità-prezzo.

Il mondo dell'extravergine è analizzato, sondato, "odorato" in tutte le sue componenti, da quelle fisiche organolettiche a quelle storiche, geografiche, culturali. Uno sguardo sul panorama olivicolo mondiale con l'intenzione di portare le novità, le diverse energie, le caratteristiche di questo sano alimento e la sua interpretazione nel mondo. Tutti colori del giallo-oro e del verde-clorofilla dell'olio novello, si rincorrono con il dolce, amaro, fruttato, piccante, tra sentori di agrumi, di fiori, di frutta, di erbe fresche o aromatiche e verdure- asparago, carciofo, pomodoro acerbo, lattuga, peperone, rucola, sedano, cicoria, fave, finocchio, radicchio-, che i diversi oli del mondo regalano. Le migliori aziende a livello mondiale si sono confrontate con spirito di interesse misto a curiosità e hanno presentato i loro prodotti al grande pubblico di studiosi, produttori, importatori, distributori, tecnici, giornalisti, appassionati, turisti a osservare, gustare e "imparare" l'olio d'oliva che fa bene.

Segnalata tra i "The Best 20" della guida Flos Olei 2015 l'**Azienda agraria Viola** con il **Sincero, migliore olio extravergine di oliva dell'anno**: "Marco Viola giovane e valente imprenditore alla guida di un'azienda di tradizione, sin dal 1917 nel territorio di Foligno, rinnovata con tecnologia all'avanguardia. È una delle migliori aziende di questa guida con il punteggio massimo di 98 centesimi".

L'Umbria eccelle con 25 oli segnalati dalla guida, di cui ben 12 raggiungono un punteggio tra i 98 e i 90 centesimi. Ecco le aziende e gli oli bandiera dell'Umbria: Azienda agraria Viola di Marco Viola, di Sant'Eraclio di Foligno, con olio extra vergine Moraiolo Il Sincero (98); Molino Il Fattore di Luigi Tega, di Belfiore-Vescia di Foligno, con il suo extravergine Colle dell'Eremita Grand-Cru (97); Frantoio Giovanni Batta, di Perugia via San Girolamo, con l'Olio extra vergine di oliva Dop Umbria, Colli del Trasimeno da Agricoltura biologica (96); Azienda Agricola Decimi, di Passaggio di Bettona, con il suo Emozione Dop Umbria Colli Martani (96); Frantoio Gaudenzi, di Pigge Camporeale di Trevi, con l'olio extra vergine di oliva Quinta Luna (95); Azienda agraria Marfuga, di Francesco Gradassi, di Campello sul Clitunno, con il suo L'Affiorante (95); Azienda agricola Antonelli- San Marco, di Montefalco, con l'Olio extra vergine di oliva da Agricoltura biologica (92); Azienda agraria Noemio Bacci di Ponte di Ferro di Gualdo Cattaneo, con l'Olio extra vergine di oliva biologico (92); Azienda Agricola Eugenio Ranchino di Orvieto, con l'extravergine Femmine (92); Azienda agricola Luciana Cerbini, di Torre del Colle di Bevagna, con il suo extravergine Casa Gola (91); Società agricola Villa della Genga, di Poretta di Spoleto, con il Moraiolo Villa della Genga (91); Azienda agricola Castello delle Regine, di Le Regine di Amelia, con l'extravergine Il Castelluccio Dop Umbria (90). A seguire, segnalati nella guida, tutti gli altri oli umbri con ottimi punteggi: Villa Umbra; Fontanaro; Azienda agraria Giulio Mannelli; Vins et Produits du Terroir; Azienda agraria Paolo Bettini; Azienda agraria Frantoio Ciarletti; Tenuta di Carma; Il Frantoio; Azienda agricola Le Due Torri; La Lince; Agriturismo San Valentino; Azienda agraria Clarici; Frantoio di Spello.

(2 dicembre 2014)

Marilena Badolato