

Molise, itinerario nella scia della qualità e biodiversità regionali



In viaggio in alcune zone del **Molise** per incontrare nuovi e vecchi amici produttori di **olio extravergine di oliva di qualità**, artigiani agroalimentari, e non solo...

Approfitando della riapertura dopo il lungo *lockdown* dovuto alla pandemia legata al Covid 19, spinti dalla nostra curiosità abbiamo fatto un lungo giro nel Sud Italia alla ricerca di produttori di olio extravergine di oliva, prodotti agroalimentari di qualità e di qualche artigiano alimentare. Partendo dal Molise e passando per la Basilicata, abbiamo concluso questo viaggio nel sud della Campania ai piedi del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.

Iniziamo il nostro racconto dal Molise dove, non in successione, abbiamo visitato Venafro, Agnone, Scapoli, Bagnoli del Trigno, Pietrabbondante e Capracotta. Splendide località che meriterebbero una maggiore conoscenza, come d'altronde tutto il Molise, da parte dei turisti, sia italiani che stranieri. Luoghi posti a solo un paio d'ore da Roma, dove si possono scoprire panorami fantastici, reperti archeologici e storici di notevole interesse e particolarità enogastronomiche di pregevole livello.

Venafro

Molti sono i punti di attrattiva e coinvolgimento, a cominciare dal Parco dell'Olivo con antichi oliveti della cultivar aurina (varietà autoctona), molto apprezzata dai Romani e decantata da illustri personaggi come Orazio, Marziale, Strabone, Plinio il Vecchio e Catone il Censore che descrivevano il suo olio come il più pregiato del mondo antico per le qualità e la sua assoluta



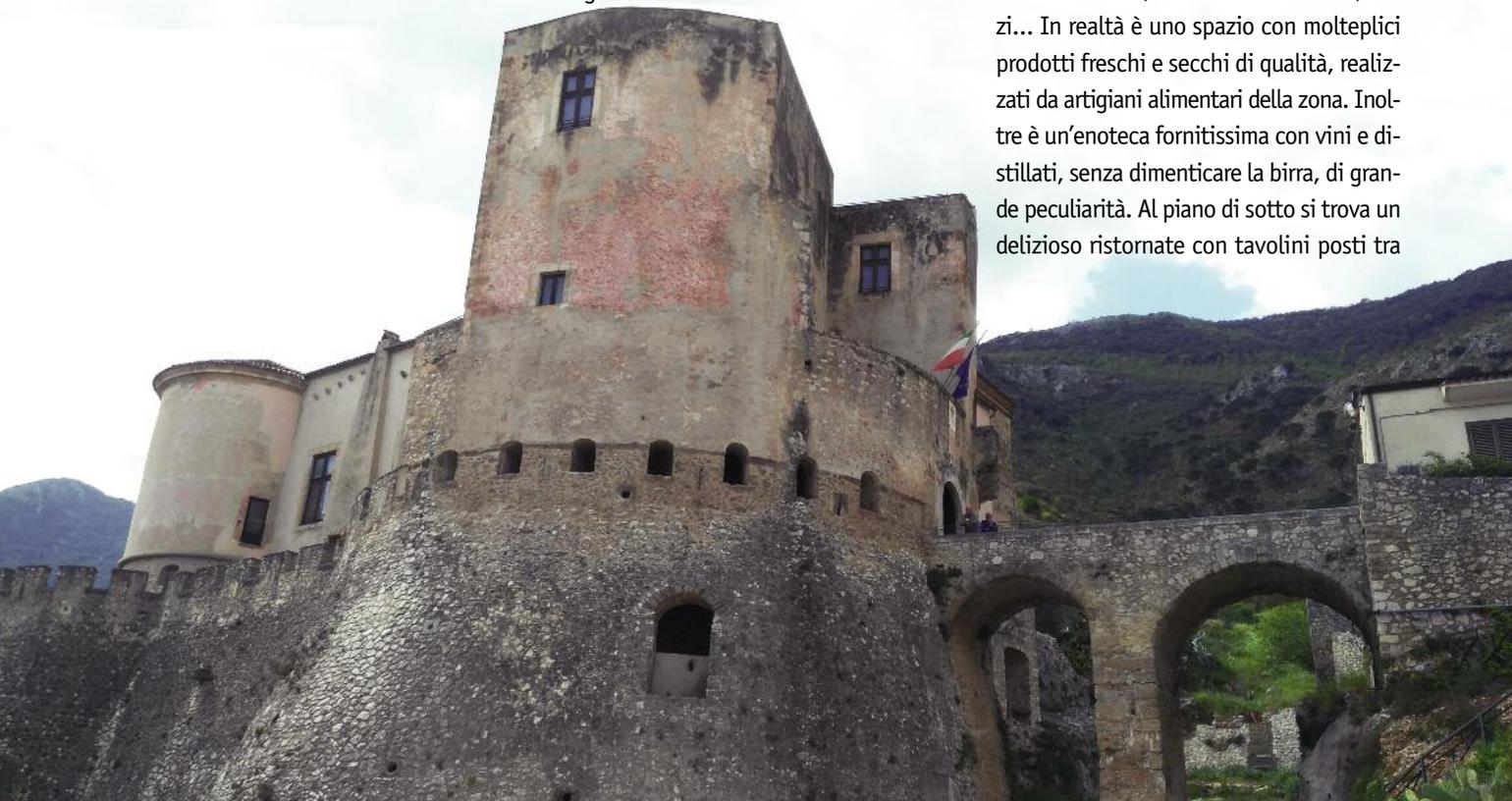
LE FOTO DEL SERVIZIO SONO DI ANTONIO MARCIANÒ

squisitezza. Nel Parco si trova il Giardino degli Olivi Patriarchi nel quale vengono impiantate giovani esemplari di olivi antichi e altri in via di estinzione, in collaborazione con l'Associazione Patriarchi della Natura. Questa unicità è gestita dall'Ente Parco Regionale dell'Olivio di Venafro che ha sede nella pregevole Palazzina Liberty (nome originario Mulino Della Corte. Alcune testimonianze parlano di una prima struttura risalente già all'epoca romana; diventa centrale idroelettrica e quindi un cinema fino a cadere in un profondo degrado. È stata completamente ristrutturata nel 2018). L'Ente organizza annualmente la manifestazione Venolea che, nel corso di varie giornate, è sede di eventi, mostre, convegni, visite guidate e, naturalmente, degustazione di oli, vini e prodotti alimentari molisani. Il paesaggio olivicolo caratterizza le pendici dei monti Corno (vetta a 1.054 metri) e S. Croce (1.026 metri) e il territorio, in parte terrazzato, nasconde antichi camminamenti, le mura ciclopiche, resti di poderose fortificazioni sannitiche, le antiche cisterne e il teatro romano. E ancora Castello Pandone che trae origine dalla trasformazione longobarda del decimo secolo di una forti-

ficazione megalitica, potenziato a partire dal quattordicesimo secolo. L'edificio venne trasformato all'inizio del 1700 in lussuosa residenza rinascimentale da Enrico Pandone, che vi fece costruire un giardino e un arioso loggiato decorato dagli affreschi raffiguranti i suoi cavalli in dimensioni naturali. Inoltre, al centro del paese si trova il seducente Palazzo Del Prete, oggi dimora storica, che si allinea a uno dei cardini dell'antica città romana, costruito in epoca precedente, fu ristrutturato in stile neoclassico intorno al 1860, inglobando anche alcuni edifici cinquecenteschi. È una residenza storica con sei camere, tutte matrimoniali con bagno privato, mobili d'epoca e tanti spazi incantevoli, come la sala da pranzo pompeiana o il salone con ampia volta affrescata. Infine il ricco Museo Archeologico con la stupenda Venere di Venafro o gli scacchi realizzati più di mille anni fa. Unica nota negativa la mancanza quasi totale di segnali turistici.

Proprio all'ingresso del paese, in posizione strategica, si trova un posto che sembrerebbe un bar con veranda quindi, l'ideale per una sosta per un caffè o una bibita. Si tratta di **La Golosa**, ma non è solo un bar, anzi... In realtà è uno spazio con molteplici prodotti freschi e secchi di qualità, realizzati da artigiani alimentari della zona. Inoltre è un'enoteca fornitissima con vini e distillati, senza dimenticare la birra, di grande peculiarità. Al piano di sotto si trova un delizioso ristorante con tavolini posti tra

In apertura, mura megalitiche a Venafro; in questa pagina, il Castello Pandone di Venafro



mille e più bottiglie, aperto solo la sera. Il proprietario, Giancarlo Cicerone è sempre disponibile per un consiglio o un suggerimento.

Nei pressi di Venafro si trova **Conca Casale** che è il luogo di origine di un salume particolare: la Signora di Conca Casale, insaccato di carne suina, considerato un prodotto pregiato e particolare, preparato con parti nobile del maiale, di forma che ricorda un alveare e con peso variabile tra gli ottocento grammi e i cinque chilogrammi. Da ogni maiale veniva ricavata una sola Signora che doveva essere affumicata per alcuni giorni e poi tenuta a stagionare almeno sei mesi. Gli odori e sapori speziati sono quelli che provengono dalla concia: pepe in grani, peperoncino, coriandolo, finocchietto selvatico e note agrumate (eredità dalla tipica pulizia del budello effettuata con farina di mais, succo di arancia e limone, aceto e vino). Purtroppo oggi, la produzione di questa prelibatezza è stata sospesa. Poco distante, a **Montaquila** si trova la sede di **Ricci & C. - Fornai Italiani dal 1967**, dove Angelo, con l'aiuto della sorella Enza e del figlio Mattia, dà vita a nuovi gusti attraverso ingredienti di prima qualità, dal lievito madre alla lunga lievitazione, passando per il forno a legna. Nel corso del tempo, alla produzione di pane ha affiancato quella di biscotti, prodotti di pasticceria e lievitati, stando sempre attento alla selezione di materie prime di altissima qualità, quanto più possibile di filiera corta, e rispettando le antiche ricette tramandate negli anni. I vari prodotti vengono lavorati in laboratori separati, in modo di garantire la massima qualità. Il suo panettone si è classificato al primo posto come miglior "panettone tradizionale piemontese" e nel 2019 è stato premiato come miglior panettone creativo d'Italia. Da assaggiare il Panevo, panettone prodotto con olio extravergine di oliva.

Vicino Isernia

Nei pressi di Isernia, si trova Carpinone, un paese medioevale di origine longobarda e il suo nome deriva dal fiume Carpino, che scorre nei pressi, o forse dal nome



Il Castello Caldora a Carpinone

della pianta carpino bianco (della famiglia delle *betullacee*), molto diffuso nella zona. Da qui parte una delle linee ferroviarie più suggestive che, prima di raggiungere Sulmona, si dipana tra fitti boschi, pareti rocciose e freschi ruscelli nel territorio del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. Inaugurata nel lontano 1892, era chiamata "treno della neve". Nella Contrada Valle Piceno, dove si trova l'**Azienda Agrituristicca da Rocco, Loredana & figli**, abbiamo la sorpresa di trovare un allevamento di maiali di "Cinta", anche a pelo rosso, che probabilmente si sono spostati nel corso dei secoli, dal loro sito naturale, attraverso i boschi e le montagne dell'Appennino fino in questo luogo. L'alleva-

Cinta molisana



mento dei maiali di Cinta avviene allo stato brado e semibrado in vaste aree recintate ricche di boschi. Gli animali vengono alimentati con ghiande, sia quelle dolci della quercia che quelle amare del leccio, ma anche di tuberi, radici e materiale organico del tappeto erboso, con aggiunta di orzo, fave, mais e soia in un mix che dona sapore e caratteristiche particolari come i positivi effetti sulla sapidità e sulla succulenza della carne che risulta più rossa e gustosa delle altre carni suine. In definitiva l'azienda si occupa dunque, di produzione

mento è presente anche il Museo Internazionale della Campana.

Agnone è sede del **Caseificio Di Nucci**, casari dalla fine del 1600, produttori di formaggi a pasta filata e formaggi artigianali, tra cui abbiamo assaggiato, e apprezzato, la scamorza, la manteca (formaggio a pasta filata che contiene del burro), la ricotta salata e lo straordinario Caciocavallo di Agnone Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale).

Poco fuori Agnone in una zona incontaminata tra le montagne molisane, si trova



Da sinistra, la Locanda Mammi e il caciocavallo Macchione

propria e del tutto naturale di salumi d'ogni genere, con la possibilità di degustarli sia all'interno dell'azienda sia tramite la vendita al dettaglio.

Agnone

Già città sannita e poi romana, nel Medioevo fu meta di una colonia di artigiani veneziani ancora visibile nell'impianto urbanistico e nell'Antica Bottega Orafa ancora presente. La fama di Agnone è legata al più antico stabilimento al mondo per la fabbricazione delle campane (Pontificia Fonderia di Campane Marinelli), fondato intorno all'anno 1000 e tra i pochi che possano utilizzare per i propri prodotti lo stemma pontificio. Nello stesso stabili-

la **Locanda Mammi**, ristorante con carne realizzato in una struttura con uno stile che accomuna legno, pietra e ferro e trasforma l'interno in un *bistrot* con divani e un bel camino sempre acceso durante l'inverno. La chef, Stefania Di Pasquo, dopo aver seguito la scuola di Niko Romito, ha deciso di aprire questo ristorante dove la sua visione gastronomica è orientata alla ricerca del perfetto equilibrio tra interpretazione del territorio e sperimentazione di nuovi accostamenti, rispettando l'alta qualità degli ingredienti, in accordo alla stagionalità, valorizzando prodotti del territorio anche grazie all'ampia carta di vini. "Una cucina che desti curiosità, armonia dei sensi visivi e gustativi e che possa es-

sere di aiuto allo sviluppo del territorio molisano, dove io ho investito il mio cuore”, afferma Stefania e noi non possiamo che essere d'accordo!

Capracotta

È un paese al confine con l'Abruzzo ed è un'importante località climatica e sciistica. Ha due importanti impianti, uno per lo sci alpino, con una seggiovia e l'altro per lo sci di fondo. Con i suoi 1.421 metri di altitudine è il comune più alto dell'Appennino dopo Rocca di Cambio. Ha origini medioeva-

tri quadrati, capace di lavorare fino a tremila litri di latte al giorno. L'azienda opera in accordo al sistema di autocontrollo Haccp e lavora giornalmente il latte ritirato. Vengono prodotti latticini freschi a pasta filata in diversi formati e confezioni come la stracciata, il treccione, i laccetti, la scamorza fresca e i bocconcini, e formaggi stagionati come il caciocavallo. Prodotto di punta il Caciocavallo Macchione, formaggio di grande formato (dai dodici ai venti chilogrammi) che presenta un sapore deciso e inconfondibile, formaggio di nicchia da



li, ma un aspetto moderno dovuto alle ricostruzioni per i danni derivati dalla seconda guerra mondiale. Qui esiste uno dei più importanti "tratturi" d'Italia, sentieri utilizzati dai pastori per la transumanza delle greggi, e soprattutto il Giardino della Flora Appenninica, un orto botanico di alta quota che raccoglie notevoli specie floreali e arboree dell'Italia Centro-Meridionale.

Capracotta è sede del **Caseificio Pallotta**. L'azienda nasce nel 1988 per opera dei fratelli Salvatore, Renzo e Raffaele Pallotta che, apprendendo l'arte casearia da Oslavio Di Nucci (famiglia di casari dal 1600), iniziano a trasformare il loro latte in un piccolo laboratorio artigianale che oggi è una moderna struttura di circa cinquecento me-

bovini di razza Bruna e che stagiona almeno un anno in grotte di tufo; è acquistabile su ordinazione e... con tanta pazienza. A Capracotta troverete un locale, **L'Elfo**, che propone piatti tipici del territorio, prodotti con materie prime locali di qualità, abbinati a buone bottiglie, principalmente della zona. Ricavato in una vecchia stalla, con le pareti in pietra, è un ristorante rilassante e piacevole, dove si viene accolti dalla gentile Francesca, mentre il marito Michele, in cucina, prepara dei piatti decisamente appetitosi e golosi.

Bagnoli del Trigno

È un paese dalle origini ignote. Pare sia stato fondato da un nobile romano che

Da sinistra, il Museo della Campana ad Agnone e il Giardino della Flora Appenninica a Capracotta

Info

Azienda Agrituristica da Rocco, Loredana e Figli

Contrada Vallone Piceno
86093 Carpinone (Is)
Tel. 347.1783378 - 348.0922387
www.agriturismodarocco.it
info@agriturismodarocco.it

Caseificio Di Nucci

Area Artigianale Giovanni Paolo II
Via Roma, 12 - 86081 Agnone (Is)
Tel. 0865.77288
www.caseificiodinucci.it
info@caseificiodinucci.it

Caseificio Pallotta

Via Nicola Falconi, snc
86082 Capracotta (Is)
Tel. 0865.94262
Cell. 338.4136396
www.caseificiopallotta.it
info@caseificiopallotta.it

Colonia Julia Venafrana

Via Nicandro Iosso, 6
86079 Venafrano (Is)
Daniele cell. 333.8102514
www.oliocjv.it
frangipanetours@gmail.com

Ente Parco Regionale dell'Olivo di Venafrano

Palazzina Liberty - Corso Lucenteforte
86079 Venafrano (Is)
Cell. 338.8618979
www.parcodellolivodivenafrano.eu
info@parcodell'olivodivenafrano.eu

La Golosa

Via Colonia Giulia, 72/74
86079 Venafrano (Is)
Tel. 0865.910082
Cell. 334.3368934
giancarlo.cicerone1971@gmail.com

Locanda Mammi

Contrada Castelnuovo, 86
86081 Agnone (Is)
Tel. 0865.77379
Cell. 320.0716023
www.locandamammi.it
info@locandamammi.it

amava bagnarsi nel Trigno (Trinum), nelle zone più ricche di minerali, e le prime abitazioni pare siano sorte dove era una specie di complesso termale (Balneoli). Oggi le acque termali non esistono più, tranne pochissime e piccolissime sorgenti sparse nel territorio. Nel Novecento il paese ha patito un forte spopolamento, soprattutto verso Roma, dove molti ex abitanti di Bagnoli svolgono il lavoro di tassista ed è molto particolare la domenica trovare nel paese un notevole numero di "macchine bianche" romane. Una cosa da non perdere la caratteristica chiesa di San Silvestro (realizzata dal dodicesimo al quattordicesimo secolo) con la particolarità di essere praticamente incastrata fra due speroni di roccia per cui sembra sorgere direttamente dalla montagna. Particolare anche il campanile con la copertura a cipolla rivestita di maioliche colorate.

Qui abbiamo incontrato **Sergio Pallotto**, titolare dell'omonimo oleificio, giunto alla quarta generazione e che punta sulle cultivar locali come la gentile di Larino e la peranzana (qui chiamata provenzale). Gli oliveti sono dislocati tra i boschi, a seicentosessanta metri di altitudine, su terreni scoscesi, dove la raccolta è decisamente impegnativa. Ma tant'è che le olive raccolte

te vengono comunque portate velocemente in frantoio, frante con molazze in granito, controllandole a ogni molitura, con successiva gramolatura operata sotto azoto e quindi con apparecchio, a ciclo continuo, a due fasi e mezza, producendo alla fine un olio che rispecchia l'identità del luogo. L'azienda produce, inoltre, un tradizionale liquore bagnolese, il Prugnolo, a base di varietà di prugna selvatica locale (*prunus spinosa*), ricco di antiossidanti e depurativo.

Scapoli

Le origini affondano nel nono secolo. Edificata per opera di monaci fuggiti dalle invasioni dei Saraceni a Castel San Vincenzo (Is), il nome di Castrum Scappili potrebbe derivare dal latino *scopulus* o *scopulae* che si riferisce alla guglia o al versante del monte sulla quale il paese fu costruito. Qui si trova, da oltre venticinque anni, la Mostra Permanente di Cornamuse Italiane e Straniere (collezione del Circolo della Zampogna), organizzatrice di una manifestazione, la **Festa della Zampogna**, che si svolge nell'ultimo *weekend* di luglio e attira una grandissima quantità di visitatori da tutto il mondo. Altra festa particolare è la **Raviolata**, in programma



Da sinistra, due vedute di Capracotta e Bagnoli del Trigno

l'ultima domenica di Carnevale, con al centro il Raviolo alla Scapolese (grosso raviolo con ripieno dal gusto deciso e intenso, a base di salsiccia secca, conservata sotto sugna e aromatizzata con cumino, finocchietto selvatico e poco peperoncino piccante, pancetta magra o guanciaie, bietola a foglie piccole con venature rosse, patate lesse, ricotta secca di capra e formaggio misto pecora-capra ben stagionati da utilizzare grattugiati, formaggio di mucca e capra semi-fresco, uova. Da non perdere il **Palazzo Ducale Battiloro** o Castello di Battiloro: costruito nel periodo medioevale, ha subito nel corso dei secoli vari restauri e modifiche, snaturando la struttura autentica di impronta militare. La tipologia delle mura e delle torri, fanno supporre origini normanne. Un paio di anni fa sono iniziati lavori di recupero e valorizzazione per renderlo di nuovo parte integrante della vita cittadina.

Pietrabbondante

L'ultimo paese visitato si trova nell'Alto Molise. Sorto in epoche remote, nei suoi pressi si trovano i resti di un antico insediamento che è sicuramente il più importante santuario e centro politico dei Sanniti (secondo - primo secolo a.C.). Il nome del paese deriva probabilmente dalla gran quantità di pietre e massi disseminati intorno a esso, o anche dal culto della dea Ops Consiva (dea dell'abbondanza), praticato nel tempio. Il cosiddetto Santuario è costituito dal Tempio A (tempio ionico del secondo secolo a.C.), dal Teatro-Tempio B (con schema tipico dell'era ellenistica del

secondo secolo a.C.), da un'importante Domus Publica e da un monumento funerario (primo secolo a.C.), dedicato alla famiglia Socelòii, proprietaria dell'area. Lì nei pressi, a Colle Vernone, esiste un altro santuario con elementi architettonici del secondo secolo a.C. e la presenza di un altare dedicato a uno dei Dioscuri.

Nel corso di una piacevole serata in un ristorante molto particolare, senza menu e carta dei vini e con una impressionante scelta di oli extravergini di oliva provenienti da tutta Italia (ne abbiamo contati oltre cinquanta...), è stata presentata la nuova Comunità Slow Food dei Custodi della biodiversità olivicola del Molise. Durante il Congresso internazionale di Chengdu (Cina 2017, Provincia del Sichuan) è sembrato naturale che l'evolversi dell'associazione approdasse alla creazione delle comunità Slow Food, nodi della rete internazionale di Terra Madre e motore per il futuro, non solo del movimento. Infatti, da sempre le comunità locali hanno determinato il cambiamento, la ricostruzione se non la rigenerazione dell'economia, l'adattamento alle diverse situazioni, e hanno espresso la capacità di affrontare con successo le sfide legate al sistema alimentare anche perché nate dall'unione di impegno e ideali condivisi e di tanti progetti a tutela della biodiversità. Merito di Daniele Giallonardi che con caparbietà e lungimiranza ha scelto tre cultivar esemplari dell'olivicoltura molisana, facendo squadra con altri produttori incarnazione del lavoro di ricerca e di valorizzazione delle cultivar locali.



Info

Mostra Permanente di Zampogne e Cornamuse Italiane e Straniere (Circolo della Zampogna)
Corso Kennedy, 10 - 86070 Scapoli (Is)
Tel. 0865.954002
Cell. 333.3628759
www.zampogna.org
circolo@zampogna.org

Museo Internazionale della Campana (Pontificia Fonderia Marinelli)
Via Felice D'Onofrio, 14
86081 Agnone (Is)
Tel. 0865.78235
www.campanemarinelli.com
info@campanemarinelli.com
museo@campanemarinelli.com

Oleificio Sergio Pallotto
Via Fiume, 3A
86091 Bagnoli del Trigno (Is)
Tel. 0874.078277
Cell. 339.1164483

Oleificio Trespaldum
Contrada Muraglie - 86030 Mafalda (Cb)
Cell. 329.1243177 - 339.6289698
www.trespaldum.com
trespaldum@gmail.com

Olio Tamaro - Colle d'Angiò
Via Po, 92 - 86039 Termoli (Cb)
Tel. 0875.81703
Cell. 347.0446742
www.oliotamaro.it
tamaro.giorgio@gmail.com

Ricci & C. Fornai dal 1967
Località Cese SS 158 km 37,200
86070 Montaquila (Is)
Tel. 0865.960183
www.fornairicci.com
info@fornairicci.it

Ristorante L'Elfo
Via L. Campanelli
86082 Capracotta (Is)
Tel. 0865.949131
www.ristoranteelfo.it
info@ristoranteelfo.it

La degustazione

A cura di Antonio Marcianò e
Mika Takizawa

Colonia Julia Venafra

È un marchio tutto molisano che ha deciso di produrre olio extravergine di oliva di ottima qualità, utilizzando le olive autoctone della piana di Venafro, in particolare la cultivar aurina, le cui qualità sono state descritte dai massimi poeti dell'epoca romana (Orazio Flacco, Marco Terenzio Varrone e altri), facendo ben presto il giro del mondo allora conosciuto. L'azienda si occupa della produzione e della vendita per offrire al consumatore un prodotto di elevata qualità, 100% italiano e in grado di soddisfare anche i palati più esigenti, prodotto da olive dal calibro piccolo, in grado di custodire sapori unici. L'oliva aurina, viene anche chiamata liciniana, in ricordo di Licinio agricoltore di origini sannita che leggenda vuole che, molti secoli prima di Cristo, abbia impiantato questa cultivar nella piana di Venafro. Il prodotto ha un percorso accurato e controllato in ogni sua fase, dalla raccolta all'imbottigliamento, alla consegna all'acquirente finale. Il fine è quello di rinnovare le antiche produzioni, valorizzandole con prodotti curati. Con questo intento l'azienda produce, inoltre, olio ottenuto anche con la cultivar sperone di gallo.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AURINA (PRESIDIO SLOW FOOD CON ETICHETTA NARRANTE)

È un fruttato verde leggero che alla vista si presenta di un bel colore giallo limpido con riflessi verdolini. All'olfatto è pulito e si evidenziano i sentori erbacei di erbe di campo ai quali seguono note di carciofo, pomodoro di media maturità e una lieve sfumatura di erbe aromatiche come il timo. Al palato l'attacco è fluido e sottile e al retrofatto spicca una piacevole nota verde di erbetto di campo, carciofo e nuance di cardo. Il tutto è avvolto in toni ammandorlati. L'amaro è contenuto e il piccante ben dosato.

Oleificio Trespaldum

Nasce nel 2006 sulle colline di Mafalda, piccolo paese del Molise, grazie alla passione e all'impegno del giovane imprenditore Francesco Mastrangelo, titolare dell'azienda, che ne ha accresciuto la produzione e la rilevanza, tanto che nel 2014 la gentile di Mafalda è stata riconosciuta ufficialmente come cultivar molisana: cultivar autoctona esclusivamente di Mafalda.

Trespaldum è classificato quale frantoio totalmente *green* grazie alla realizzazione di un impianto energeticamente autosufficiente per l'estrazione dell'olio, svi-

luppato nel 2017. Infatti, l'azienda è alimentata da un impianto fotovoltaico per l'energia elettrica, e un piccolo impianto a biomassa per il riscaldamento dell'acqua e degli ambienti. L'olio in uscita è perfettamente pulito e privo di ogni impurità, con una densità maggiore grazie al particolare impianto, più opaco e più profumato, grazie a un sistema di lavorazione ad hoc per ogni tipologia di oliva. Attenzione e rispetto per l'ambiente insieme alla ricerca di una sempre maggiore qualità sono i valori a cui l'oleificio si è sempre ispirato. Sicuramente il territorio molisano ha aiutato queste politiche promosse dal frantoio, in quanto il Molise ancora oggi risulta essere una terra incontaminata. All'interno di questo micro clima, una scelta consapevole è stata quella di virare la produzione verso il biologico, mettendo al centro la salute dei consumatori. Oltre al prodotto degustato, l'azienda produce il Trespaldum Blend (leccino, gentile di Mafalda e leccio del Corno), il Trespaldum Molise Dop (80% leccino, 20% altre varietà), Trespaldum Bio, Monovarietale Leccino, Monovarietale Ascolana Tenera Bio, Monovarietale Coratina Bio e infine, condimenti di olio extravergine di oliva al tartufo, al rosmarino, al peperoncino, al limone e agli agrumi.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GENTILE DI MAFALDA (PRODOTTO A IMPATTO ZERO)

È un fruttato verde leggero/medio che alla vista è di un bel colore oro limpido tendente al verdolino. All'olfatto è caratterizzato da sentori erbacei, che ricordano erbe fresche di campo, carciofo, leggeri toni di pomodoro e una nuance di erbe aromatiche come l'origano. Al palato l'ingresso è avvolgente con una nota morbida di mandorla arricchita da piacevoli toni amari di carciofo, cardo e cicoria e con una seducente chiusura speziata di pepe. Amaro e piccante gradevoli ed equilibrati.

Tamara - Colle d'Angiò

È una piccola azienda a conduzione familiare, che comprende circa quattro ettari di oliveti, distribuiti in varie contrade poste a una altitudine tra trecento e i cinquecentocinquanta metri in agro di Colletorto (Cb). Grazioso borgo Angioino adagiato su un colle circondato dal verde perenne di oliveti secolari, il comune è tra i soci fondatori dell'associazione Città dell'Olio. Il numero delle piante è di circa ottocentocinquanta, composto principalmente dalle tre varietà autoctone oliva nera di Colletorto, rumignana e cazzarella, che fanno di Colletorto una piccola capitale dell'olio in quanto a biodiversità. Da sempre l'azienda è orientata a una agricoltura sostenibile, di qua-

lità e rispettosa dell'ambiente in cui opera. La tradizione oliandola della famiglia Tamara ha inizio verso fine Ottocento con il nonno Teodoro, negli anni Venti i figli Antonio e Pasquale ampliarono l'azienda con un nuovo oliveto e infine, a inizio anni Duemila e continuando nel solco della tradizione, Giorgio coadiuvato dai figli Antonio e Giuseppe, reimpianta la vecchia cultivar autoctona rumignana che prima era presente in modo sporadico.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO RUMIGNANA

È un fruttato verde intenso che alla vista si presenta di un bel colore giallo dorato con riflessi verdolini, limpido. All'olfatto si evidenziano i sentori verdi intensi di cicoria di campo, rughetta, foglia di olivo e carciofo fresco ai quali si aggiunge nel finale una piacevole nuance tostata. Al palato l'ingresso è deciso con le note di foglie percepite nella via diretta tra cui una spiccata tonalità di cicoria e carciofo che poi evolvono con una sfumatura di nocciola. Amaro ben presente e piccante persistente che sostiene la struttura dell'olio.





Rive di San Pietro di Barbozza

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

Rive in dialetto indica i vigneti in collina con accentuata pendenza, dove la viticoltura eroica è condotta esclusivamente a mano.

