

OLIO EVO CASINO SALERNO: L'ECCELLENZA SI SPOSA CON LA TERRITORIALITA'

Antonella Salerno, Bresciana di adozione sin dal 1999, architetto ed agronoma specializzata nella coltura degli Ulivi, ha realizzato, insieme a suo marito Leorigildo, un piccolo impero di olio di oliva extravergine italiano di qualità eccellente e superiore, da fare invidia ai grandi nomi blasonati nazionali. Scopriamo questa produttrice per puro caso e così - consultatoci con alcuni amici del settore, decidiamo di organizzare una degustazione dei suoi oli e verificare la bontà di questi "culti".

Un po' di storia. Antonella Salerno, ereditata da sua padre un uliveto di 3 ettari in quelli di Francavilla Fontana (Brindisi) e un altro uliveto di 12 ettari, in Toscana, nell'entroterra Livornese, patria delle tenute dei Bolgheri, ha imposto negli anni, la rinascita di un patrimonio di varietà agrarie di piante di olive, che sicuramente si sarebbero deperite se non si fosse intervenuti in tempo.

A Francavilla (Br) rinascono tre tipologie (cultivar) di uliveti: la Monovarietale Cellina di Nardò, il Frantoio, e Cima di Melfi e da qui la realizzazione di olio extravergine di oliva da agricoltura Biologica, composto da tre caratteristiche ben precise: La Monovarietale Cellina di Nardò (100%), il Blend Frantoio + Cellina di Nardò (70% + 30%), il Blend Cima di Melfi + Cellina di Nardò (30%+70%).

Originali per varietà e di qualità eccellente, conferiscono agli amanti dell'olio di oliva extravergine Italiano caratteristiche organolettiche e sensoriali uniche e particolari.

La Monovarietale Cellina di Nardò (100%) si caratterizza per il suo splendido colore verde giallo dorato, segno di assenza di ossidazione e di integrità della clorofilla naturale dell'oliva, mantenuta nel processo di trasformazione. All'oliva emerge con delicatezza ed equilibrio le lievi note fruttate, pulite e integre, così al gusto che chiude con evidenti sensazioni di mandorle in un processo armonico e piacevole.

Il Blend Frantoio + Cellina di Nardò (70+30%) si presenta con un colore verde e sfumature dorate, con note fruttate medie all'olfatto, così in bocca dove il gusto splende con sensazioni di fruttato medio intenso e con maggiori note piccanti e amarognole e l'aggiunta di sentori erbacei e di carciofo.

Il Blend Cima di Melfi + Cellina di Nardò (30+70%) si struttura attraverso un colore verde e riflessi dorati meno accesi, all'olfatto con note di fruttato medio intenso, così al palato con più intense note piccanti e amarognole, nonché di carciofo e di mandorla.

A Livorno (Li) viene riorganizzata la fattoria del limoncino, facendo rifiorire il cultivar per antonomasia, ovvero, il Leccino Toscano Monovarietale (100%), con caratteristiche organolettiche e sensoriali delicate, quasi neutre, non troppo aromatiche, (aromi di basilico e menta, di carciofi e mandorle), con retrogusto amaro e leggermente piccante.

Sono prodotti, questi, che si sposano bene su pietanze e abbinamenti senza vincoli e, in rapporto al gusto personale di ogni ognuno di noi. Dove trovare questi prodotti?. SSA GENERAZIONE AGRICOLA

CASINO SALERNO (fine €700- primi €800)

in c.da Potente - Francavilla Fontana (BR)

FATTORIA DEL LIMONCINO (primi €800)

in via del Limoncino- Livorno (LI)

Referente: Antonella Salerno

Tel. 348.5628679 e-mail: salernoantonella@ymail.com

Via R. Sandri, n. 34 - Verolanuova (Bs)