

Fattoria Petrini, un anno iniziato benissimo

MONTE SAN VITO - "L'olio lo uso ovunque perché si armonizza con tutti gli ingredienti, dando in più tanto carattere". Così dice Mauro Uliassi, al quale Gambero Rosso ha appena dedicato un importante servizio quale cuoco di grande tempra e creatività. E, tra gli oli che Uliassi predilige c'è la Raggia di San Vito della Fattoria Petrini, olio extravergine di oliva monovarietale di grande personalità. Così infatti cita il volume "Olio in Cucina" appena edito da Gribaudo, nel quale sono descritte le ricette italiane più tipiche, interpretate dai grandi chef. Ma per la Fattoria Petrini di Monte San Vito, le buone sorprese di questo 2006 appena iniziato, sono molte. In occasione della "Settimana Nazionale dell'Olio" organizzata dalle Città dell'Olio, infatti, l'olio Petrini è entrato nella ristretta rosa dei prescelti per una degustazione che sta interessando oltre venti tra

enoteche e luoghi di incontro distribuiti tra la Toscana e il Lazio, aree storicamente legate alla produzione e selezione di extravergini di altissima qualità. Riconoscimenti che continuano a sottolineare il gusto di una produzione tutta marchigiana da un lato, ma anche plauso alla professionalità di una piccola azienda agricola che ha suscitato un forte interesse presso l'Università di Parma (importante polo formativo del settore agro-alimentare). E' infatti in corso, con l'Università parmense, l'avvio di una collaborazione annuale con la quale la Fattoria Petrini porterà una significativa testimonianza di innovazione e qualità (anche grazie al neonato olio vitaminizzato Petrini Plus) nell'ambito di un Master di primo livello (organizzato dalle Facoltà di Agraria e di Economia) per laureati destinati a diventare i professionisti dell'enogastronomia italiana.