

LE ECCELLENZE



Una campagna di raccolta delle olive da "carestia" ma per Petrini, Gabrielloni Del Carmine e Rosini qualità ad altissimo livello



NOSTRE SIGNORE dell'OLIO

di ANDREA FRABONI

I PRIMI freddi autunnali fanno un po' paura. Ma sono solo un preludio d'inverno. Anzi, la stagione dell'olio d'oliva continua anche nei giorni di una campagna di raccolta delle olive da carestia, il loro ingoglio e la possibilità del guardate consumate avanti.

Intanto i tempi. Ormai per l'agricoltura la stagione sotto-complexamento è passata. Il tempo per la vendemmia, l'aspetto sulla raccolta delle olive è stato di una ventina di giorni rispetto alle medie degli ultimi anni anche se non è stato per tutti così tempestivo, che le varietà presenti sul territorio regionale hanno disegnano la classica "macchia di leopardo". Le varietà per le quali è stata prevista la raccolta sono: Leccino, Mignola, Pastinco di Faticoso, Saggiano di Faticoso, Carboncella. Inoltre, Frantoio, Raggia, Raggiola sono già state incameriate nella zona biotica della regione. Le prime sime parlano di una produzione dimezzata rispetto alla media a causa dell'andamento climatico che ha ostacolato la fioritura e la successiva allegazione e la scacità estiva. La Colfioriti di Ancona si spinge addirittura oltre, nel territorio provinciale picchiana al 70% su raccolta a olio in bottiglia. Ma già nelle ultime 48 ore la tendenza sembrava essere cambiata (comunque si parla di raccolto dimezzato) per questa pioggia benefica che ha interessato gran parte della regione. Ma questa strada ha fatto l'olio macchiato negli ultimi anni? Tanta, tantissima. Basti pensare al riconoscimento Deep per l'Uliva Ascolana del Petrucci. Ma il 9 sono molto altri. Le aziende che si occupano esclusivamente dell'olio verde sono cresciute, in più le altre imprese agricole, soprattutto quelle vitivinicole, non hanno "venduto" le loro olive ma hanno allargato l'offerta del macchiato facendo dei grandissimi prodotti. Da regione in funzione a un fenomeno da monitorare a livello nazionale, quindi le Marche dell'olio e non può essere dimenticato l'impegno dedicato al settore da Raffaele Bonaventura, che adesso di "lavoro" fa il presidente del consiglio regionale, ma che per le nostre campagne per il nostro olio ha dato l'impulso.

L'azienda di molte aziende che si occupano di olio è una. Dice sul posto di comando grazie alla loro caparbia, all'attesa per il lavoro, alla sensibilità con cui trattano piante, soprattutto il marketing. È il caso di Francesca Petrini, dell'omonima azienda di Montebelluna. Vito Pagli L'azienda curata da olio sempre insieme, e tutto ruotano l'azienda e il fratello Cristiano. L'olio Petrini è diventato il sorriso di Francesca: le olive "San Carlo",

"San Vito" e "Alti Tempi". Poi la Ragazza di San Vito. Ma soprattutto l'ultimo arrivato, il "Petrucci Plus", un extravergine biologico arricchito con vitamina D3, K1 e B6 che favorisce l'assorbimento e la fissazione del calcio da parte dell'organismo. Un successo mondiale. A proposito di successo come non parlare allora delle sorelle Gabriella da Montefiore di Roccati. A monte il lavoro del padre, Emilio, poi ecco il cambio di marcia. Una coppia perfetta, una "macchina da guerra" in frantoio Elisabetta si occupa della produzione, Gabriella è più impegnata nel commerciale. E tutta è magia. E da questi toscani prodotti come il Laudato il Solivo che per la loro bontà lasciano a bocca aperta. Il frantoio Gabrielloni ha rinnovato una tradizione secolare di indubbio prestigio che vedeva presenziare nel Medioevo la qualità degli oli macchiati. Del Carmine invece si aggrava tra il Montebelluna (Montebelluna, Vito e l'Arco di Montebelluna) (Agliano, olio Amaro) Rosini, al frantoio dalla...



gnora Laura ha interpretato l'azienda agli inizi degli anni '90, prima c'era l'attività di consulente aziendale e professore universitario. Ha trasferito in campagna la sua esperienza e le sue competenze. Con è nata un'azienda molto moderna e con una particolare attenzione alle tecnologie più innovative. Ma il "fron", più bello la figlia Antonella che nel frattempo è diventata il cuore di Del Carmine. Dopo la laurea in architettura e la nascita di due splendide bambine, Antonella Roveri da quattro anni pensa solo a olio e vino. E che olio: "Olio de La Marchia" (Frantoio, Leccino e Ascolana) e "Olio del Carmine" su tutti. Infine Rosini, a San Paolo di Jesi. Una famiglia votata all'oliva da 25 anni, nell'attività di frantoio e poi con passione e competenza producendo a sua volta una ampia gamma di extravergini di qualità eccellente (Castelli di Federico II, Val, anelli Carboncella, Roscella, Raggia, monovarietali carboncella). Una famiglia al femminile, o quasi, se si include papà Rosini e il genero Michele: c'è insomma Ivo, Nadia e Katia e Rosini può certifica anche Roberto, la linea generazionale dell'olio. Un frantoio in più per essere riconosciuti a tutto il territorio nazionale: ha ci già incrociato nel vivere bene.



Francesca Petrini con il suo "Plus" (in alto a sinistra) Antonella Roveri dell'azienda Del Carmine (in alto a destra) Gabriella ed Elisabetta Gabrielloni (a destra) Qui sopra i prodotti Rosini