

Francesca Petrini guida con il fratello un'azienda giovane con criteri biologici: tre selezioni «d'oro» e la «novità» che aiuta le persone con carenze di calcio. Consiglio goloso: «Aceto balsamico parmigiano ed extravergine»



Il benessere è

## «Qualità e territorio» i segreti dell'olio Petrini

— MONTE SAN VITO —

FRANCESCA Petrini è titolare assieme al fratello Cristiano della fattoria Petrini di Monte S. Vito (info: 071 740386 [www.fattoriapetrini.it](http://www.fattoriapetrini.it)) che produce una selezione di oli extravergini biologici tra i più rinomati.

**Francesca, qual è la «cultivar» che più le assomiglia?**

«Probabilmente è la raggia, una varietà autoctona: anche io mi sento molto legata a questo territorio, ho qui le mie radici».

**Quando è cominciata l'avventura in azienda?**

«Io e mio fratello siamo la terza generazione di produttori di olio extravergine, che è diventata la nostra attività principale nel 1989 quando è stata fondata l'azienda fattoria Petrini. Allora abbiamo deciso di acquistare un frantoio e di selezionare le diverse varietà di olive».

**Al contrario del vino, molti pensano che ci sia un olio e non più oli extravergini. Dimostriamo il contrario...**

«Esistono tante varietà di olive ognuna con caratteristiche proprie. Noi ne abbiamo tre. Il monovarietale di Raggia di San Vito: fruttato medio delicato, erba di campo e finale ammandorlato.

Al gusto rimane piuttosto dolce, adatto a piatti delicati, pesce, insalate di mare. Poi c'è il San Vito: selezione di Raggia, Frantoio e Leccino, fruttato medio con retrogusto di carciofo, cardo, pomodoro acerbo, molto vegetale, adatto a piatti di pesce, carni bianche, riso; infine il Sei Colli, mix di molte varietà tra cui il Maurino, la Rosciola, il Moraiolo, il Leccino, la Carboncella, il Pendolino: molto ricco di frutto, intenso, ideale per arrosti importanti».

**Sceglie le romantiche macine a pietra o frangitura «tecnologica» o metodo continuo?**

«La seconda. Quando ci siamo trovati a dover scegliere abbiamo capito che le presse tradizionali non sempre davano garanzia di igiene e integrità del prodotto. La pasta esposta all'aria tende a volte ad ossidarsi e inoltre distribuire la pasta sui fiscoli può comportare il residuo di parti solide».

**Si mette ai fornelli e ci regala una tentazione extravergine...**

«Cucino poco ma mi piace molto mangiare e gustare. Mi piace che si senta l'olio, lo apprezzo molto a crudo. Adoro i sapori intensi, decisi, e anche se vado un po' contro le regole della cucina metto olio più fruttato anche sui piatti delicati. Un consiglio: fatevi una

**3**

Sono le selezioni di olio extravergine della fattoria Petrini

**60**

La percentuale di olio Petrini che finisce nei mercati esteri

**19**

Gli anni di vita di un'azienda che si è affermata grazie alla qualità

cremina con olio extravergine di alta qualità, aceto balsamico e parmigiano e spalmatela sul pane».

**Ma c'è un olio extravergine che sente più suo?**

«Sì, il Petrini plus con cui c'è un rapporto di affetto perché l'ho seguito fin dalla nascita. È accaduto questo: la nostra azienda esporta il 60 per cento della produzione all'estero nei mercati di nicchia. Durante i miei viaggi in Oriente, in Giappone in particolare, mi sono accorta che quelle popolazioni hanno carenze di calcio importanti. Così, in collaborazione con il professor Mario Marchetti di Bologna, ho messo a punto un extravergine speciale aggiungendo alla base del Sei Colli le vitamine D3, che aiuta ad assorbire il calcio, K1, che entra nel processo di prevenzione dell'osteoporosi e B6: un successo».

**L'olio per gli antichi era anche strumento di bellezza e benessere. E per voi?**

«Abbiamo una linea cosmetica a base di olio extravergine: una crema corpo, fatta non con olio di scarto ma con extravergine biologico puro; una crema viso non troppo oleosa che nutre e si assorbe facilmente; e infine un bagno doccia e i saponi. Tutto lavorato a bassa temperatura per mantenere i principi attivi».

Davide Eusebi

### GOLA DEL FURLO Escursione nella riserva



— FURLO (Pv) —

PROSEGUE il programma di escursioni di «Voglia di avventura» nel verde della Gola del Furlo, a cura della Provincia di Pesaro e Urbino, della Riserva naturale statale Gola del Furlo, del Parco naturale del Bosco di Tecchie e del Comune di Cantiano. Oggi e domani la Riserva ospiterà «Dal tramonto all'alba sul Monte Pietralata», dedicato a quanti decideranno di vivere una notte ad occhi aperti, seguendo i ritmi degli animali selvatici: dal momento del tramonto, con i profumi e i colori della montagna, fino alla notte, con ombre e suoni misteriosi. L'esperienza si concluderà all'alba, con il sorgere del sole. La prenotazione è obbligatoria (sono ammessi al massimo 16 partecipanti). L'appuntamento per chi vuole prendere parte all'escursione è alle 16 di oggi al Centro visita della riserva naturale Gola del Furlo, mentre per informazioni e prenotazioni si può telefonare alla Riserva naturale Gola del Furlo allo 0721 700041 oppure visitare il sito [www.riservagoladelfurlo.it](http://www.riservagoladelfurlo.it)

### SAN SEVERIDO FESTIVAL Il cabaret in scena

— SAN SEVERINO (Mc) —

IN PROGRAMMA questa sera, alle 21,30, in piazza del Popolo, lo spettacolo dei cabarettisti Marco Capretti, Teresa Lallo e Stefano Fabrizi; conduce Vladimiro. Le risate del «San Severido Festival» continuano anche domani con il comico romano Andrea Perroni. Per informazioni: 0733 641252

### IL BELCANTO A LAPEDONA Musica in collina

— LAPEDONA (Fm) —

PER IL festival «Musica in collina», una serata di belcanto alle 21,15 in piazza San Lorenzo con il concerto del baritono Benno Schöllum, accompagnato al pianoforte da Russel Ryan. Per informazioni: 0734 936559

### LA MOSTRA AD ANCONA Nonne argentine

— ANCONA —

SI CHIUDE domani, nella sala del rettorato dell'università politecnica delle Marche, la mostra fotografica dedicata all'associazione «Abuelas de Plaza de Mayo», che ha lottato per il ritrovamento dei desaparecidos argentini. Per informazioni: 071 2201.