



4

Olive Gregori

Ascolana del Piceno Dop
in salamoia

Stessa cultivar, la tenera ascolana del Piceno Dop, a triplice attitudine: da olio, da tavola, da farcire e friggere per l'oliva all'ascolana. Stessi ingredienti: acqua, sale dolce di Cervia, finocchio selvatico raccolto in azienda, eventuale acido citrico per aggiustare il pH. Due varianti: dolce, diretta e armonica quella in salamoia (deamarizzata con acqua e soda per 8 ore, poi riposo in acqua e sale per un mese), più amara, acidula e croccante quella al naturale (lasciata fermentare in acqua e sale un anno e mezzo/due). Il panel ha preferito la prima per la piacevolezza immediata, la linearità, la dolcezza, l'equilibrio, gli aromi vegetali e floreali gentili, che si aggiungono a un aspetto invitante (perfetto e uniforme, colore verde chiaro luminoso), alle note intriganti di finocchietto, alla struttura goduriosamente polputa e croccante, allo spiccagnolo alto.

Montalto delle Marche (AP)
contrada Lugugnano, 26
3355430046

olivegregori.it
vaso di vetro 150 g
prezzo 6,90/9,20 €



5

Agnoni

Itrana chiara

Sono soprattutto due le glorie di Agnoni: i carciofi e le olive itrana. Per la deamarizzazione l'azienda di Cori usa il metodo naturale, con maturazione delle drupe in acqua e sale per 6-8 mesi. Per la conservazione è impiegato acido citrico. L'aspetto è quello tipico dell'itrana, di media dimensione e tondeggiante, il colore va dal verde rosato al marrone tenue; non tutte hanno lo stesso calibro ma si presentano ben selezionate, sane e carnose. Il naso rimanda profumi molto piacevoli di salamoia dolce e aromatica, con vaghi richiami speziati (chiodi di garofano) e mandorlati. Il gusto è sapido ma non salato, delicatamente acidulo e amarognolo, gli aromi sono netti, complessi e persistenti di buon'oliva, con ritorni di delicate spezie ed erbe aromatiche (pepe, menta, alloro). Struttura carnosa, polposa e croccante, spiccagnolo molto alto. Peccato la buccia, un po' fibrosa.

Cori (LT)
contrada Copellaro, 1
069678668
3356383598

agnoni.it
busta 500 g
prezzo 7/8 €



6

Fratelli Pinna

Bosana

Famosi per l'olio di bosana denocciolato, i fratelli Pinna trasformano la stessa cultivar in una signora oliva da mensa, elegante e di carattere. Coltivate e raccolte nella propria azienda agricola, vengono lasciate in acqua, sale e limone per almeno 30 giorni, poi in soluzione salina per minimo un anno, quindi in contenitori con foglie di alloro prima del confezionamento insieme ad acido citrico. Disomogenee nel colore (dal verde salvia al nero violaceo) e nel calibro (dal piccolo al quasi medio), e con qualche imperfezione sulla superficie, si riscattano al naso: note dolci vegetali, floreali e quasi fruttate, con ricordi di alloro, mirto e peperone verde. E soprattutto in bocca: equilibrio, rotondità, pulizia e persistenza, aromi evocativi di oliva, erbe aromatiche, bosco e macchia mediterranea. Struttura carnosa ma un po' asciutta, buccia leggermente fibrosa ma ottimo spiccagnolo.

Ittiri (SS)
corso Vittorio
Emanuele, 259
079441100
oliopinna.it
vaso di vetro 200 g
prezzo 4/5 €



7

Francesco Gabriele

Nocellara messinese verdi
al sale di Trapani

Ha corteggiato l'olio ma poi ha sposato l'oliva. Ed è convolato a nozze nel modo più talebano, selezionando le cultivar, coltivandole in biologico, esaltandone la biodiversità attraverso la maturazione al naturale: solo acqua, sale (delle saline di Trapani e di Margherita di Savoia) e tempo, fino a 12-16 mesi. La sua nocellara messinese, ora autoctona calabrese, confezionata in secchielli (insieme ad acido citrico, acido ascorbico ed acido lattico) e non pastorizzata, ha aspetto invitante, sodo e sano, omogeneo nel colore verde giallognolo e nel calibro medio-grande. Il naso è delicato e vegetale di oliva, erbe aromatiche e di campo, la bocca è elegante, fresca, sapida al punto giusto, con un'acidità spiccata ma non persistente. Gli aromi si accordano alle sensazioni olfattive, con ricordi floreali e agrumati. Morso poco sucroso ma carnoso, croccante e con spiccagnolo alto.

Villa Piana (CS)
frac. Scalo
via Fraino Agostino
3297018743
francesco-gabriele.com
secchiello 500 g
prezzo 4,50/8 €