

Certificazione

L' extravergine che conquista anche l' anima

È il rinascimento dell' olio marchigiano. Nonostante le ultime due stagioni di raccolta (soprattutto quella del 2016) non siano state proprio trascendentali. Intanto perché dopo 23 anni per il nostro extravergine è arrivata la **certificazione** Igp che si va ad aggiungere alla storica Dop di Cartoceto. Ma tutto il movimento dell' olio è in crescita. E in questo panorama in così bella e profumata evoluzione c' è chi continua a fare un extravergine straordinario: in una sola parola L' Olivaio, Frantoio Oleario. Più di mezzo secolo di storia Tre generazioni di frantoiani dal 1962. Con un solo imperativo che è venuto crescendo: la qualità. Le colline sono quelle meravigliose che abbracciano Castelleone di Suasa (la sede), Ostra Vetere, Ostra e Offida. Tre i moschettieri che si occupano dell' azienda. Valter Cestini, che ha fatto scattare la scintilla primordiale e che all' inizio ha sudat da solo per l' oro verde, poi affiancato, da pochi anni, dai più giovani Federico Pandolfi e Davide Morganti. Dal cuore di Castelleone e fino all' Ascolano si estendono i 9.000 ulivi di proprietà a cui se ne aggiungono altri 3.000 in affitto. Passione, orgoglio e competenza ma soprattutto un amore passionato per la terra, quella marchigiana. Una produzione di eccellenza Per L' Olivaio sono 5 le linee di prodotti con altrettante etichette: L' Olivaio, (Frantoio, Leccino, Pendolino), Verde (blend Igp), Kryo (biologico), Suasae (Raggia) e lo strepitoso Spalià (Ascolana tenera). E il primo comandamento in frantoio è quello che non ti aspetti: «Pulizia, igiene: solo così si ottengono prodotti di qualità». Il coro del terzetto non lascia spazio a dubbi. «La raccolta di quest' anno è stata anomala - confermano Cestini, Pandolfi e Morganti - ma c' è un ottimo punto di partenza. L' oliva è sanissima, ci sono dei cali di quantità che raffrontiamo solo rispetto al 2015 (-30% ma a macchia di leopardo nelle diverse zone della regione, ndr) perché quella dello scorso anno è stata davvero ai minimi storici. Ma qualità eccelsa». Per far sgorgare l' oro verde utilizzano in frantoio un impianto turco con tecnologia tedesca. E questi sono gli

Food & Wine

L'eccellenza L'oro verde di Castelleone di Suasa
Per L'Olivaio prestigiosi premi e riconoscimenti

L'extravergine che conquista anche l'anima

È il rinascimento dell'olio marchigiano. Nonostante le ultime due stagioni di raccolta (soprattutto quella del 2016) non siano state proprio trascendentali. Intanto perché dopo 23 anni per il nostro extravergine è arrivata la **certificazione** Igp che si va ad aggiungere alla storica Dop di Cartoceto. Ma tutto il movimento dell' olio è in crescita. E in questo panorama in così bella e profumata evoluzione c' è chi continua a fare un extravergine straordinario: in una sola parola L' Olivaio, Frantoio Oleario. Più di mezzo secolo di storia Tre generazioni di frantoiani dal 1962. Con un solo imperativo che è venuto crescendo: la qualità. Le colline sono quelle meravigliose che abbracciano Castelleone di Suasa (la sede), Ostra Vetere, Ostra e Offida. Tre i moschettieri che si occupano dell' azienda. Valter Cestini, che ha fatto scattare la scintilla primordiale e che all' inizio ha sudat da solo per l' oro verde, poi affiancato, da pochi anni, dai più giovani Federico Pandolfi e Davide Morganti. Dal cuore di Castelleone e fino all' Ascolano si estendono i 9.000 ulivi di proprietà a cui se ne aggiungono altri 3.000 in affitto. Passione, orgoglio e competenza ma soprattutto un amore passionato per la terra, quella marchigiana. Una produzione di eccellenza Per L' Olivaio sono 5 le linee di prodotti con altrettante etichette: L' Olivaio, (Frantoio, Leccino, Pendolino), Verde (blend Igp), Kryo (biologico), Suasae (Raggia) e lo strepitoso Spalià (Ascolana tenera). E il primo comandamento in frantoio è quello che non ti aspetti: «Pulizia, igiene: solo così si ottengono prodotti di qualità». Il coro del terzetto non lascia spazio a dubbi. «La raccolta di quest' anno è stata anomala - confermano Cestini, Pandolfi e Morganti - ma c' è un ottimo punto di partenza. L' oliva è sanissima, ci sono dei cali di quantità che raffrontiamo solo rispetto al 2015 (-30% ma a macchia di leopardo nelle diverse zone della regione, ndr) perché quella dello scorso anno è stata davvero ai minimi storici. Ma qualità eccelsa». Per far sgorgare l' oro verde utilizzano in frantoio un impianto turco con tecnologia tedesca. E questi sono gli

I premi più importanti

- I Classificati concorso regionale L'Uva delle Marche**
- Il premio "Tre Foglie" Lambeca Rosso**
- Massima valorizzazione "Slow Food" "La spigolosa"**
- Slow Food "Mangano" (la più importante guida di oli italiani)**
- I Classificati concorso Nazionale L'Uva d'Italia - Valle di Ligiola**
- Premio "Salsotto" "Salsotto d'Oro" "Spalià" - Concorso per gli Oli**
- I Classificati concorso nazionale L'Uva d'Italia - Valle di Ligiola**
- Medaglia d'Oro concorso internazionale di Ascolano**
- I Classificati concorso internazionale L'Uva d'Italia - Valle di Ligiola**
- Medaglia d'Oro concorso internazionale Domina**

ultimi giorni di lavoro «pazzo e forsennato». Le olive vengono trattate, sono lavate per due volte e lo stesso decanter è di una tipologia che permette ogni sera la sua pulizia completa al millimetro. «È come un sarcofago - confermano - ma è tutto l'impianto che garantisce un lavoro ottimale, con una temperatura di default sempre di 25 gradi». Una cura davvero maniacale per ottenere oli che hanno conquistato il mercato nazionale (65%) ma anche quelli internazionali (35%). «Il lavoro fatto all'interno del frantoio - proseguono Cestini, Pandolfi e Morganti - vale sicuramente il 50% della qualità. Per noi è importante fare bene il nostro olio ma con la stessa cura ormai lavoriamo tantissimo anche conto terzi. La campagna di raccolta è iniziata nei primi giorni di ottobre e ormai siamo agli sgoccioli. E siamo tutti soddisfatti». Ognuno al suo posto La formula vincente per L' Olivaio è anche la grande intesa tra i titolari dell' impresa. Valter Cestini rappresenta la figura del maestro che ha tracciato il solco, l' esperienza che si è diffusa, la passione che parte da lontano: è il primo controllo della produzione dell' olio, dal profumo che gira in sala capisce al volo che oliva viene trattata. Poi Davide Morganti che si divide dal controllo dei terreni e delle piante fino alla gestione delle macchine del frantoio. E infine Federico Pandolfi, 31 anni, il più giovane della triade, che si occupa con entusiasmo di marketing e vendita, con un sorriso e un entusiasmo contagiosi, che conquistano. Chiaramente il trio è intercambiabile e in simbiosi per ogni ruolo. Un olio che regala emozioni L' elenco di premi e riconoscimenti è lunghissimo, quasi monotono. Ma tra le etichette svetta lo Spalià, «la nostra punta di diamante». Spalià è il soprannome di Marco Morganti, padre di Davide. L' olio è monovarietale di Ascolana tenera. Chef partner del prodotto, fiore all' occhietto del frantoio, è lo stellato Errico Recanati del ristorante Andreina di Loreto. Spalià sorprende per la grande armonia tra note olfattive e gustative; sentori verdi di erba, pomodoro acerbo e carciofo; colore verde con un notevole contenuto di polifenoli. Per gustarlo al meglio gli abbinamenti consigliati sono con crostacei, legumi, baccalà, carni rosse al sangue, insalate e paste al pomodoro. «L' olivo è parte integrante della cultura mediterranea - concludono a L' Olivaio - e anche se nasce in Medio Oriente, è sulla nostra penisola, che esprime il massimo, dando una qualità di olio eccelsa. Noi nei nostri 55 anni di esperienza ci abbiamo messo la nostra passione e la nostra dedizione per migliorare quello che la natura e la tecnologia ci ha messo a disposizione». Premi a parte, tra i motivi d' orgoglio più eclatanti c' è la doppia fornitura della loro materia prima all' Istituto alberghiero di Senigallia e alla mensa scolastica del Comune di Castelleone. «Semplici, ma queste sono le vere gratificazioni». Andrea Fraboni andrea.fraboni@corriereadriatico.it © RIPRODUZIONE RISERVATA.