

# 18 ASSAGGI DALLA NUOVA RACCOLTA

Siamo nel pieno del lavoro per la nona edizione della Guida Oli d'Italia. In attesa dei risultati finali, ecco una rapida (e anche arbitraria) panoramica della produzione della nuova campagna olearia. Nonostante le difficoltà di una stagione davvero difficile e a macchia di leopardo, chi da anni segue in modo attento le olive e gli olivi è riuscito a fare bene. Per i punteggi e le classifiche, però, è ancora troppo presto

a cura di Stefano Polacchi - hanno collaborato Indra Galbo e Giulio Scatolini



## Primo – Frantoi Cutrera

c.da Piano  
dell'Acqua, 71  
Chiaromonte Gulfi (RG)  
0932926187  
frantoicutrera.it  
ULIVETO PROPRIO: SÌ  
FRANTOIO AZIENDALE: SÌ  
FASCIA DI PREZZO: 3

**Azienda.** Una famiglia, quella dei Cutrera, che ha scritto una pagina importante della storia oleicola di Sicilia. Tutto ebbe inizio nel 1906, ma saranno Giovanni e Maria Cutrera nel 1979 a dare una decisa impostazione razionale a tutte le attività, attivando pure un moderno frantoio aziendale. Il brand è molto conosciuto anche a livello internazionale grazie all'eccellenza nel tempo dei prodotti.

**Olio.** Uno dei campioni migliori di questa sessione di assaggi. Un fruttato medio con i tipici sentori di pomodoro cuore di bue, timo, basilico. Al palato è impeccabile e di grande equilibrio ed eleganza.

**Abbinamenti.** Caprese di bufala.



## Cru Piscine Mau Monocultivar Maurino – Ione Zobbi

via del Tufo  
Canino (VT)  
0761437601  
iandp.it  
ULIVETO PROPRIO: SÌ  
FRANTOIO AZIENDALE: SÌ  
FASCIA DI PREZZO: 5

**Azienda.** La passione di Paolo Borzatta per la produzione di olio extravergine di alta qualità si capisce visitando la sua azienda situata nel cuore della Tuscia. Una splendida realtà fatta di piante secolari e di un'attenzione maniacale per ogni dettaglio nel corso dell'intera annata, dall'uliveto all'estrazione. A testimonianza di ciò si riscontra una costanza qualitativa invidiabile anche nelle annate più difficili.

**Olio.** Elegante e complesso esempio di varietà maurino che si esprime con un fruttato medio legato ai sentori di erba tagliata, carciofo, cardo, mandorla. Al palato gode di grande coerenza con il profilo olfattivo, ma anche di ottimo equilibrio tra amaro e piccante.

**Abbinamenti.** Baccalà con purea di ceci.



### Monocultivar Moraiolo – Locci



via Santo Stefano, 40  
Giano dell'Umbria (PG)  
331 1930419  
agricolalocci.it

ULIVETO PROPRIO: SÌ  
FRANTOIO AZIENDALE: NO  
FASCIA DI PREZZO: 4

**Azienda.** Si trova nello splendido crocevia agricolo, naturale e paesaggistico che interseca i borghi di Montefalco, Bevagna e Giano dell'Umbria. Senza dubbio una delle zone più belle e vocate della regione e dell'Italia intera. Possiede circa 4.000 piante di olivo, nella zona di riferimento della DOP Umbria Colli Martani. Non manca inoltre una buona produzione di cereali e frumento, oltre all'uva per i noti vini della zona.

**Olio.** Un fruttato quasi intenso che si distingue per la complessità aromatica legata alle nuance di erba tagliata, conifere, ortica e una lieve mandorla. Al palato il piccante è avvolgente e speziato con, a seguire, un finale amaricante equilibrato.

**Abbinamenti.** Tagliata con radicchio.

### Olio Extravergine di Oliva – Marfuga



v.le Firenze  
Campello sul Clitunno  
(PG)  
0743521338  
marfuga.it

ULIVETO PROPRIO: SÌ  
FRANTOIO AZIENDALE: SÌ  
FASCIA DI PREZZO: 3

**Azienda.** Una delle migliori realtà produttive regionali che spicca per una eccellente costanza qualitativa, anche in difficili annate come quella trascorsa. L'uliveto conta circa 15mila piante distribuite in 30 ettari di terreno. Ci si può fermare a dormire in una delle 5 stanze dell'agriturismo.

**Olio.** Il primo olio dell'annata dell'azienda Marfuga è un pregevole fruttato medio che si esprime con nuance tipiche di conifere, pepe verde e mandorla. Al palato è balsamico e di grande coerenza aromatica con la piacevole aggiunta della mela verde sul finale.

**Abbinamenti.** Bollito di carne.

### EVO Monocultivar Caninese – Colli Etruschi



via degli Ulivi, 2  
Blera (VT)  
0761470469  
collietruschi.it

ULIVETO PROPRIO: SÌ  
FRANTOIO AZIENDALE: SÌ  
FASCIA DI PREZZO: 4

**Azienda.** Cooperativa di riferimento per la Toscana che negli anni ha sempre più puntato a innalzare la qualità dei prodotti e del lavoro in campo da parte dei quasi 400 soci in una zona particolarmente vocata per la Caninese. Grazie al direttore Nicola Fazzi, i risultati sono sempre positivi posizionandosi ai massimi livelli nei concorsi internazionali.

**Olio.** Abbiamo provato in anteprima la nuova versione dell'etichetta di punta della cooperativa: un'interpretazione molto elegante della Dop Toscana che sorprende per un grande equilibrio nonostante lo scarso grado di amaro a favore di un piccante armonico e graduale. Il profumo è tutto su mallo di noce e mandorla. Lungo in bocca.

**Abbinamenti.** Zuppe di legumi, carne alla brace.

### Olio Extravergine di Oliva Bio – Bacci Noemio



via Madonna  
del Puglia, 5a  
Gualdo Cattaneo (PG)  
074291456  
oliobaccinoemio.it

ULIVETO PROPRIO: SÌ  
FRANTOIO AZIENDALE: SÌ  
FASCIA DI PREZZO: 2

**Azienda.** L'azienda nasce nel 1947 e si trova nel comprensorio di Gualdo Cattaneo, in una delle terre umbre più belle e affascinose, dove coltiva 11mila piante di olivo su 36 ettari di oliveti. Biologico abbracciato da tempo, è una realtà condotta dalla terza generazione di famiglia.

**Olio.** Una trama aromatica che viaggia tra sensazioni balsamiche e floreali di buona complessità e freschezza. Al palato è equilibrato e gioca con sentori di erba tagliata, rucola, nocciola.

**Abbinamenti.** Insalata di ceci.



# GAMBERO ROSSO

CHAMPAGNE  
TOP  
50  
LE BOLLICINE DI NATALE



## PANDORO STELLARE. QUALI SONO I 27 MIGLIORI DA METTERE SOTTO L'ALBERO?

### CARAMELLE

Tra ricordi e voglia di dolce, prospera in Italia il business delle caramelle: molto industriali, ma con ampi spazi a ricette e laboratori di livello

### SLOVENIA

In pochi anni la Repubblica Slovena è diventata una meta gourmet grazie a chef come Ana Roš e ai vini naturali, Ribolla in primis

### MILANO

Ristorazione di alto profilo negli alberghi sotto la Madonnina: tendenza recente ma che sta esplodendo con forti investimenti e chef vip

### NAPOLI

Miniguide alla capitale dei presepi e dello street food: Natale è un periodo magico per andare alla sua scoperta

