

WEEKEND

SAPORI&TRADIZIONI

ALL'AZIENDA SABELLI
Enogastronomia
protagonista
del food festival

Ascoli Dopo il successo delle scorse edizioni, domenica torna il "Sabelli food festival". Cambiata formula - quest'anno l'evento si terrà in azienda -

per un pomeriggio all'insegna delle specialità enogastronomiche locali. Dalle ore 15 la visita al caseificio Sabelli per scoprire i processi di



produzione sotto la guida di Leonardo Seghetti; quindi il tour tra gli stand delle tantissime aziende coinvolte con la musica della band Abetito Galeotta.

L'ECCELLENZA

Premiata la lungimiranza di Ampelio Bucci Monte Schiavo e Marche Life L'olio dei sogni

ANDREA FRABONI

Ancona

Le Marche del vino hanno fatto tanta strada. Ma anche quelle dell'olio si stanno posizionando sempre di più tra le eccellenze italiane. In tempi non sospetti, una quindicina di anni fa tanto per intenderci, Ampelio Bucci, gran signore del Verdicchio (il suo Villa Bucci è tra i "bianchi immortali" del pianeta), con azienda agricola in quel di Pongelli di Ostra Vetere ma con residenza a Milano con vista sul... mondo, ci confidò: "Nelle Marche dobbiamo migliorare il nostro approccio alle vigne e alle cantine: abbiamo vini potenzialmente clamorosi. E anche il nostro olio è straordinario, non abbiamo nulla da invidiare agli altri produttori italiani, soprattutto i presunti grandi". Il tempo, galantuomo, ha dato ragione a Bucci. Lui per primo ha investito anche sull'olio e ha fatto tendenza. Tant'è che il suo olio è tra i più apprezzati e ricercati. Così nelle Marche adesso facciamo grandi vini e anche con l'olio stiamo andando forte. Anzi verrebbe da dire fortissimo.

In un periodo di fine raccolta e di profumi che invadono i frantoi marchigiani, anche i premi conseguiti in mezzo mondo fanno piacere e spingono il settore. Marche Life e Monte Schiavo, tanto per fare due nomi. In termini aziendali piccola e nuova, e grande e storica. "La raccolta delle olive - dice Paolo Mazzoni, dalla tenuta Marche Life con annesso splendido agriturismo sulle verdi colline di Porto San Giorgio - si è conclusa in questi giorni. Una produzione aumentata rispetto allo scorso anno. Dopo la moltiplicazione non è stato proporzionale a causa della bassa resa olio/olio, che si è attestata ampiamente al di sotto del 15% soprattutto nelle raccolte precoci. La qualità dell'olio marchigiano è però in continuo miglioramento". E la conferma è arrivata proprio di recente al concorso "L'oro delle Marche" giunto alla 13ma edizione che si è svolto domenica scorsa a Fano. Gli assaggiatori hanno valutato 117 oli extravergine provenienti da tutta la regione. E tra questi l'extravergine Marche Life è salito sul gradino più alto.

Monte Schiavo delle Tenute Pieralisi segna da parte sua una superba doppietta: medaglia d'oro all'extravergine "4 Ore Frantoio-Leccino" al concorso internazionale di Gerusalemme in Israele e un altro oro, sempre con il "4 Ore" al concorso Olivinus 2012 a Mendoza (Argentina). Il "4 Ore" - dice con orgoglio Andrea Pieralisi - è ottenuto da olive raccolte secondo i tempi tradizionali, di colore giallo verdino. Caratterizzato da note di frutta, mandorla acerba e cenni floreali, quest'olio combina un timbro dolce ad un discreto contributo di piccante, che si



Ampelio Bucci nella sua cantina, a destra Andrea Pieralisi con il "4 Ore" in alto Paolo Mazzoni a Marche Life

abbinano perfettamente a tutti i piatti della cucina mediterranea. Il successo dell'olio "4 Ore" premia il costante ed attento lavoro del frantoio Monte Schiavo nel raccogliere e lavorare le olive, dando vita ad un olio che ha saputo conquistare anche palati esotici".

Il frantoio lavora esclusivamente le



olive raccolte con la massima cura negli uliveti di proprietà, utilizzando i macchinari più all'avanguardia realizzati dall'azienda Pieralisi. Le attenzioni poste nei tempi e nelle tecniche di coltivazione ed estrazione permettono di ottenere un olio con acidità inferiore a 0,2%. "4 ore" super vincente perché, grazie alla

vicinanza degli uliveti al frantoio aziendale, questo è il tempo che passa tra la raccolta delle olive e la loro spremitura, lasciando inalterati profumi e caratteristiche organolettiche del frutto. Tre le tipologie del "4 Ore": Frantoio-Leccino (tradizionale e precoce) e poi la precoce di Carboncella.

► Una giornata per riscoprire antiche tradizioni ed esaltare profumi e sapori A Petritoli matrimonio erbetto-extravergine

IRENE ARMELLINI

Petritoli

Torna a Petritoli domenica l'appuntamento con la settima edizione di "Erba Olio", manifestazione promossa in collaborazione con la Regione Marche, le province di Ascoli Piceno e di Fermo, Legambiente, Pro Loco Petritoli, Fondazione Cassa di Risparmio di Fermo, comitato biblioteca comunale Luigi Mannocchi, associazione Alvaro Valentini, Lions Club Valdaso e l'associazione

Chi mangia la foglia. Attraverso questo appuntamento il Comune di Petritoli aderisce nel circuito delle cucine tipiche locali, un progetto di recupero e valorizzazione della gastronomia tipica. In particolare la manifestazione ha lo scopo di sottolineare l'importanza delle erbe spontanee in relazione con l'olio monovarietale autoctono sia all'interno di piatti tipici della tradizione gastronomica sia in piatti innovativi nati dalla creatività dei cuochi. Si parte già dal mattino alle ore 9.30 con l'apertura degli stand commer-

ciali al palazzetto dello sport di Petritoli. Il momento clou della giornata sarà, alle ore 10.30, la conferenza sul tema "Green economy - risparmio energetico e sostenibilità" organizzata in collaborazione con il Lions Club Valdaso. Al dibattito, che si aprirà con un saluto delle autorità, interverranno Luigi Ricci, l'Innocenzo Eusebi, Emidio Capretta, Daniele Porrà e Luciano Iura. La giornata proseguirà con il pranzo a base dei menù del circuito delle cucine tipiche locali e con la visita degli stand commerciali.

NEL PESARESE

Cartoceto sorride, Colbordolo può far festa

SILVIA FALCONI

Pesaro

Ha sempre grande fascino e richiama le tradizioni di un tempo la raccolta delle olive, dalle quali si ricava il prelibato olio extravergine. In Provincia di Pesaro e Urbino il centro di produzione dell'olio più conosciuto, sia per quantità che per qualità di produzione, è Cartoceto, tanto da aver ricevuto la Denominazione di Origine Protetta. L'olio di Cartoceto

presenta infatti tutte le caratteristiche di un buon extravergine: colore verde intenso con sfumature dorate, odore fruttato, sapore intenso tra il dolce, l'amaro e il piccante. Una qualità che viene riconosciuta anche dalle migliaia di visitatori che nelle prime due domeniche di novembre hanno partecipato alla Mostra mercato dell'olio. Dei sette frantoi esistenti agli inizi del 1800 ora ne restano quattro attivi, i cui proprietari hanno portato avanti la secolare tradizione olivicola. Di

questi uno è il Frantoio della Rocca, il cui titolare è Vittorio Beltrami che definisce l'annata molto favorevole: "È stata una delle annate più belle degli ultimi 20 anni, non solo per me ma per tutti i produttori della zona".

La qualità è stata eccezionale e da tempo non avevamo un olio migliore, mentre dal punto di vista della quantità abbiamo superato tutte le aspettative". Per ottenere un buon olio è determinante che la raccolta, la cosiddetta "mungitura", sia fatta

con un leggero anticipo rispetto al momento della completa maturazione delle olive e che la spremitura al frantoio sia effettuata a temperature basse, nel minor tempo possibile. "Ancora raccogliamo olive anche se questo inizia a non essere più il periodo - prosegue Beltrami - la grossa gelata dello scorso inverno però ha ucciso la maggior parte degli insetti che danneggiano le olive e ora ci troviamo un prodotto sano".

L'olio verrà celebrato domenica anche a Colbordolo nel-

l'ambito della manifestazione "Olio in festa", con stand delle locali aziende agricole che presenteranno i loro prodotti di qualità. La festa sarà l'occasione per far conoscere agli alunni delle scuole primarie l'importanza di una corretta alimentazione e alle 15 a ciascun bambino verrà consegnata una piantina di ulivo. Si proseguirà con una merenda a chilometri zero, a cui seguirà l'incontro sul tema "Come riconoscere e conservare un buon olio" curato dall'associazione Olea.

AMBIENTE E DINTORNI

**VOGLI
 AMO
 CI BENE**



MASSIMILIANO OSSINI*

Come salvare le produzioni dai parassiti

La necessità per l'uomo di "competere" con altri organismi, in particolare insetti, per il cibo ha da sempre accompagnato la storia dell'agricoltura. Con l'evolversi della tecnologia e delle dinamiche legate alla circolazione di merci ma anche di parassiti, si sono aggiunti problemi alla semplice perdita di prodotto quali la presenza dei residui sulle derrate delle sostanze utilizzate per difendere le colture e contemporaneamente lo sviluppo di fenomeni di resistenza sulle popolazioni di insetti oggetto delle principali sottrazioni di prodotto: i cosiddetti "Fitofagi chiave".

Terzo ma non ultimo, l'utilizzo di queste sostanze, intervenendo nelle complesse e fino a poco tempo fa sconosciute relazioni tra insetti, ha avuto come risultato creare nuovi problemi. In questo caso si tratta di quegli insetti che in passato non erano presenti a livelli tali da causare danno, ma che in un ambiente semplificato, impoverito di predatori e parassitoidi (fra i principali regolatori demografici degli insetti) assumono una rilevanza economica.

Una possibile soluzione a tutto ciò viene offerta dallo sviluppo delle tecniche biotecnologiche quali quelle che prevedono l'utilizzo dei feromoni in agricoltura. Gli insetti come è noto percepiscono il mondo circostante per mezzo delle sostanze odorose in una maniera pressoché sconosciuta a noi umani. I feromoni sono fantastici strumenti che servono per gli scambi di messaggi negli animali e rappresentano un vero e proprio linguaggio tra gli individui della stessa specie.

Da quando entomologi e chimici sono riusciti a identificare e produrre per via sintetica i feromoni sessuali degli insetti, nei primi anni '60, i successi in campo applicato si sono presto potuti apprezzare per condurre una lotta eco compatibile o a basso impatto ambientale. Anche se queste sostanze oggi sono sintetizzate per via chimica, ne risulta permesso l'uso anche in agricoltura biologica per la loro presenza nei normali ambienti e l'efficacia a dosi bassissime. Gli attuali disciplinari prevedono interventi a "confusione sessuale e disorientamento sessuale".

* conduttore televisivo