



# RASSEGNA WEB

## FEBBRAIO 2022

**Agraria Riva del Garda s.c.a.**  
Località San Nazzaro, 4  
38066 Riva del Garda (TN)  
Tel. +39 0464 55 21 33  
[www.agririva.it](http://www.agririva.it) · [info@agririva.it](mailto:info@agririva.it)

 **CANTINA  
FRANTOIO**  
DAL 1926  
AGRARIA RIVA DEL GARDA

🕒 25 Febbraio 2022 **Latest:** • FLOS OLEI 2022: stravince l'olio italiano nella XIII edizione della prestigiosa guida al mondo dell'extravergine

# Etruria NEWS



Blog Giornale

[CRONACA](#) [ATTUALITÀ](#) [POLITICA](#) [LAZIO](#) [CIVITAVECCHIA](#) [UMBRIA](#) **[FOOD NEWS](#)** [SANITÀ](#) [SPORT](#)

**FOOD NEWS**

## FLOS OLEI 2022: stravince l'olio italiano nella XIII edizione della prestigiosa guida al mondo dell'extravergine

By Benedetta Ferrari - 25 Febbraio 2022

Time to Read: - words

0



Search ...



ALTRI ARGOMENTI



Tra i migliori, 14 premi su 20 vanno nello stivale. L'azienda dell'anno è pugliese, il miglior evo è campano, e per il Lazio, azienda di Terracina spicca tra le eccellenze

Seleziona una categoria

ARCHIVI

Seleziona il mese

**”** *Etruria News*

ARTICOLI RECENTI

FLOS OLEI 2022: stravince l'olio italiano nella XIII edizione della prestigiosa guida al mondo dell'extravergine

Tarquini - Incendio a Montericcio, intervento dei volontari Aeopc e polizia locale

Civitavecchia Porto - Medov perde ancora contro Roma Marina Yachting, il GUP archivia definitivamente l'inchiesta

Civitavecchia Bene Comune sabato 26 febbraio in piazza contro il biodigestore

Tarquini - La comicità della vita quotidiana sul palco del Falk con "Due meglio che una"

Viterbo, Unitus: Nasce il corso di Scienze Motorie insieme a Roma "Foro Italico"

False e-mail dall'INPS: l'Istituto invita a fare attenzione a nuova truffa on line

Lazio, Vaccini: al via la quarta dose prenotabile (anche) on line. Chi deve farla e come

Etruria Volley: "Diversi giovani del territorio convocati in serie A. Un anno di soddisfazioni"

Graffignano - Dichiarano il falso per avere il reddito di cittadinanza: denunciati due africani

Civita Castellana - Pazienti oncologici, avviso on line per contributo acquisto parrucche

Civitavecchia, Alessi (Pd): "Sabato saremo in piazza contro il biodigestore"

Viterbo, Questura: nuovi uffici per la polizia amministrativa

Viterbo, Venerdì 25 febbraio sciopero del trasporto pubblico locale

Civitavecchia - Centrale a gas, Vitali: "Addio Enel, la città chiude ogni rapporto"

ROMA – Si è alzato il sipario su **Flos Olei 2022**, tredicesima edizione della prestigiosa guida dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva di qualità, curata dall'esperto internazionale **Marco Oreggia** (che ne è anche editore), giornalista e critico enogastronomico, consulente di importanti testate del settore agroalimentare. Ha maturato la sua esperienza tecnica nel mondo della degustazione in seguito ad una serie di qualifiche professionali. È assaggiatore ed iscritto all'elenco nazionale di tecnico ed esperto di olio vergine ed extravergine di oliva. È autore di vari libri e guide nel settore elaiotecnico e fautore di diverse manifestazioni sul mondo enogastronomico in Italia e all'estero, e dalla giornalista enogastronomica Laura Marinelli, con la collaborazione di importanti esperti del settore olivicolo. Il volume, realizzato come di consueto in duplice lingua (italiano-inglese e italiano-cinese), seleziona e racconta **le migliori 500 aziende olivicole del pianeta**, provenienti da 55 nazioni differenti: l'ultima aggiunta è il Sultanato dell'Oman. Mentre 763 sono gli oli extravergine recensiti in guida, sui 967 giunti al Concorso. Un vero e proprio atlante dell'olivo che comprende anche 88 cartografie mondiali, con le due nazioni regine della produzione, **Italia e Spagna**, divise per regioni. Un'accurata descrizione delle varietà autoctone, abbinamenti gastronomici olio-cibo e una grande quantità di informazioni storiche e culturali fanno in generale della guida un prezioso vademecum tematico, indispensabile per tutti gli appassionati. Non mancano ovviamente i premi. *"L'assegnazione del premio non dipende tanto dai valori organolettici degli oli presentati, quanto dalla costanza qualitativa di ogni realtà produttrice nel corso degli anni e dal valore aggiunto che questa apporta al territorio in cui si colloca. Infatti l'extravergine risente, già dopo qualche mese di vita, di una graduale flessione delle sue cariche aromatiche: per questo non abbiamo legato strettamente il riconoscimento all'exploit del singolo olio"*, afferma Oreggia.



Tra le aziende premiate con i **100/100esimi** che, dopo un'importante crescita nel tempo, hanno ormai raggiunto il traguardo stabile di eccellenza che li colloca nella **Hall of Fame**

Si tratta dell'italiana **Azienda Agricola Comincioli** (Lombardia) e della spagnola **Casas de Hualdo** (Castilla-La Mancha) che si uniscono alle 6 realtà già presenti: le italiane **Frantoio Bonamini** (Veneto), **Frantoio Franci** (Toscana), **Azienda Agraria Viola** (Umbria), **Americo Quattrococchi** (Lazio) e le spagnole **Castillo de Canena** e **Aceites**

**Finca La Torre** (entrambe dell'Andalucía). Sui 20 riconoscimenti della **The Best** ben 14 sono stati assegnati ad aziende italiane. A completare il quadro due realtà in Spagna e una rispettivamente in Francia, Croazia, Grecia e Cile. In particolare il titolo di **Azienda dell'Anno** è andato alla pugliese **Olio Intini** e quello per il **Migliore Olio Extravergine di Oliva dell'Anno** all'**Itran's** della campana **Madonna dell'Olivo**. Mentre l'**Azienda Emergente** è la toscana **Società Agricola Il Borro**.

Ma la grande novità del 2022 è sicuramente la nascita del premio **The Green Farm**, conferito all'azienda capace di riporre maggiore attenzione alle pratiche di agricoltura sostenibile: ad aggiudicarsi l'importante riconoscimento è stata la spagnola **Aceites Nobleza del Sur**

Gli altri nomi italiani inseriti nelle varie categorie della **The Best** sono:

**Frantoio di Riva** (Trentino), **Il Borgo del Melograno** (Emilia Romagna), **Azienda Agricola La Ranocchiaia** (Toscana), **Emozioneolio** (Marche), **Azienda Agricola Alfredo Cetrone** (Lazio), **Olio Mimì** (Puglia), **Azienda Agricola Vincenzo Marvulli** (Basilicata), **Tenute Pasquale Librandi** (Calabria), **Frantoi Cutrera** (Sicilia), **Società Cooperativa Agricola Agrestis** (Sicilia), **Azienda Agricola Sebastiana Fiscaro - Frantoio Galioto** (Sicilia).

Quelli fuori dai confini nazionali: **Aceites Oro Bailén - Galgón 99** (Spagna), **La Magnanerie** (Francia), **Červar** (Croazia), **Noan** (Grecia), **Agricola Pobeña** (Cile). Sono infine quattro gli **Special Awards**, riconoscimenti al di fuori del comparto produttivo conferiti a chi, attraverso il proprio lavoro, promuove e diffonde la cultura dell'olio. In questa occasione il Premio **L'Importatore dell'Anno** va alla statunitense **Olio2go**, il Premio **Il Ristorante dell'Anno** al danese **The Samuel**, il Premio **Il Giornalista dell'Anno** a **Sabrina Giannini** con la trasmissione **Indovina chi viene a cena** in onda su Rai 3, e il **Premio Speciale Cristina Tiliacos** giornalista e preziosa collaboratrice della Guida improvvisamente mancata, a **Luciana Baldoni** del CNR - Istituto di Bioscienze e Biorisorse.

*"Nella guida abbiamo selezionato le migliori aziende produttive a livello mondiale, guidiamo il consumatore nella scelta orientata all'eccellenza e nella scoperta che sono ormai abbattute le frontiere della qualità e che si ottengono ottimi risultati produttivi in tutti e cinque i continenti. Cina, Giappone, Brasile, India e altri luoghi che si stanno affermando ogni anno di più sul mercato internazionale. Pensiamo a realtà come Argentina, Cile, Uruguay, Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda. Oppure a paesi mediterranei in forte crescita nel mercato olivicolo di alto livello, come Croazia, Francia, Slovenia e Marocco",* conclude Oreggia, già pronto per selezionare i migliori del 2023.

Le 888 pagine di Flos Olei 2022 sono acquistabili sul sito <https://www.flosolei.com/> e disponibili anche su App per iOS e Android.

B.F.

---

Previous

Tarquinia - Incendio a  
Montericcio, intervento dei  
volontari Aeopc e polizia locale

---

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

COMMENTO

Home &gt; Focus &gt; Cantina di Riva lancia il Sauvignon Blanc Dòs de Nòa

Focus

# Cantina di Riva lancia il Sauvignon Blanc Dòs de Nòa

Di Fabio Italiano - 28 Febbraio 2022

3 0



Nel solco di una produzione sostenibile e di qualità superiore, Cantina di Riva aggiunge un inedito Sauvignon Blanc BIO alla sua linea d'eccellenza. "Dòs de Nòa mostra con fierezza una nuova sfaccettatura dell'Alto Garda", spiega Furio Battelini, enologo e direttore tecnico di Cantina di Riva. "Con la sua modernità rispecchia il nostro territorio e ci permette di esprimere tutte le nostre potenzialità, sia in vigneto sia in cantina".

Incorniciato dalle imponenti Alpi che si riflettono nelle cristalline acque lacustri, mosse dalle costanti brezze dell'Ora e del Pelèr, l'Alto Garda è senza dubbio uno dei territori viticoli più interessanti nel panorama italiano. Grazie all'importante funzione mitigatrice del Lago di Garda, che contribuisce a un singolare microclima alpino-mediterraneo, l'Alto Garda si adatta perfettamente a progetti sostenibili e all'avanguardia. Con queste premesse di successo, dal 1957 Cantina di Riva valorizza al meglio la ricchezza enologica del territorio, forgiando vini alpini di grande carattere ed eleganza.

## Dòs de Nòa: il Sauvignon dell'Alto Garda

Se la vocazione della zona per la viticoltura sostenibile è favorita dalle condizioni

### Segui & Condividi



808 Fans

MI PIACE



397 Follower

SEGUI



12,004 Follower

SEGUI

### Supporta Bereilvino

Supporta Bereilvino.it, clicca sul pulsante sottostante, fai una **donazione** di 35 euro con PayPal e ricevi subito in regalo un **database in formato Excel con quasi 8.000 importatori di vino**. Ottimo database, sempre aggiornato!!!

Dona con PayPal 

### Cantine Italiane

Abruzzo (119) Basilicata (34)  
Calabria (60) Campania (220)  
Emilia Romagna (268)  
Friuli Venezia Giulia (225) Lazio (99)  
Liguria (47) Lombardia (328)  
Marche (178) Molise (16)  
Piemonte (750) Puglia (165)  
Sardegna (89) Sicilia (338)  
Toscana (787)  
Trentino Alto Adige (140) Umbria (115)  
Valle d'Aosta (10) Veneto (651)

### Vetrina Cantine



macroclimatiche che permettono di coltivare le viti in modo biologico, la scelta di allevare e vinificare un Sauvignon Blanc nell'Alto Garda rivela studi ponderati e scelte coraggiose. Questa varietà, poco diffusa nell'ambiente gardesano, trova in precisi contesti uno straordinario habitat d'elezione: in queste vocate microzone nascono vigneti destinati a forgiare nettari straordinari, le cui uve restituiscono nel calice il carattere moderno e grande verticalità nel sorso. Con grande lungimiranza, Cantina di Riva ha riconosciuto fin da subito il notevole potenziale che questa varietà riesce a esprimere nel vocato terroir gardesano e ha attuato rigorosi lavori di efficientamento in vigneto e sperimentazioni in cantina.

Complici i doni di madre natura e la maestria contadina dei Soci viticoltori e artigiana degli enologi, il 2022 ha visto la nascita di Dòs de Nòa, il primo Sauvignon Blanc Bio firmato Cantina di Riva che completa la pregiata linea Le Selezioni. "La sfida più interessante nella realizzazione di Dòs de Nòa è stato cogliere il momento ideale per la vendemmia, una fase cruciale per il quadro aromatico del vino", rivela Battelini.

### "Terre nuove" per progetti sostenibili e visionari

Da un'analisi storica risulta che il nome "Dòs de Nòa", la dolce collina che dà origine al pregiato Sauvignon Blanc, originariamente indicava una terra "nuova" e allo stesso tempo "fertile". Una fecondità che oggi si estende non solo alla coltivazione della vite, ma anche ai progetti sostenibili abbracciati da Cantina di Riva. Grazie alle sue caratteristiche microclimatiche uniche, il territorio dell'Alto Garda è particolarmente predisposto per l'agricoltura a conduzione biologica, un settore in costante crescita che oggi sfiora il 15% della produzione totale dell'azienda.

### Vocazione per natura

Qui nell'Alto Garda, si concretizzano tutti i presupposti essenziali per la crescita ottimale del Sauvignon Blanc. Le viti prosperano sui pendii esposti a sud-est a un'altitudine tra i 250 e i 300 m s.l.m. e affondano le radici in un terreno di medio impasto ricco di argilla e tendente al calcareo e poco profondo. La marcata escursione termica tra il giorno e la notte che si verifica durante la maturazione delle uve contribuisce al mantenimento di un livello acidico ottimale, conferendo freschezza al vino e sviluppa un corredo aromatico fine e intenso.

Di colore giallo paglierino carico, Dòs de Nòa si presenta al naso con grande intensità e complessità. Vigoroso e deciso, al palato presenta una buona struttura accompagnata da un'intrigante acidità. Perfetto come aperitivo, la spiccata personalità e l'elegante espressione di Dòs de Nòa ne fanno un vino moderno e "a tutto pasto" particolarmente versatile negli abbinamenti: dalle torte salate con uova, spinaci e pancetta fino al delicato risotto con zucchine e gamberi, passando per il filetto di trota marinato in bucce d'arancio e mandorle.

*Dòs de Nòa è il nuovo Sauvignon Blanc in purezza firmato Cantina di Riva. Con una produzione limitata di 2.172 bottiglie, Dòs de Nòa completa la pregiata linea Le Selezioni. La nuova etichetta è disponibile dall'1 marzo nello Store Rurale, l'esclusivo shop enogastronomico di Agraria Riva del Garda di Via S. Nazzaro 4 a Riva.*

**TAGS** Alto Garda Cantina di Riva Dòs de Nòa Lago di Garda Sauvignon Blanc



Categorie

UFFICIO DEI CONSULENTI FINANZIARI DI  
TRENTO (TN)  
Piazza Santa Maria Maggiore, 26  
T. 0461 262776

**mediolanum**  
PRIVATE BANKING

Messaggio pubblicitario.  
Condizioni economiche  
e contrattuali dei prodotti  
e servizi disponibili su  
bancamediolanum.it  
e presso i Family Banker.  
Family Banker è un marchio  
registrato che indica il consulente  
finanziario di Banca Mediolanum  
abilitato all'offerta fuori sede iscritto  
ad apposito albo.

Farmacie di turno TN

in farmacia  
Stefano Zecchi

a cura di  
Beatrice Mosca

20.11.2021 | 05.06.2022  
Trento. PALAZZO DELLE ALBERE

MUSE

Meteo Trentino

L'arte trentina di  
fare il formaggio

[Home](#) | [Rubriche](#) | [Gourmet](#) | Ecco i migliori oli del mondo – Di Giuseppe Casagrande

## Ecco i migliori oli del mondo – Di Giuseppe Casagrande

24/02/2022

La Guida «Flos Olei» ha premiato 5 etichette italiane, 3 spagnole, una trentina (l'Uliva del Frantoio di Riva) e una istriana (Bianca Bellezza Mate)



Aleksandra Mate Vekic con il re dei frantoiani toscani Gian Luca Grandis.

Nei giorni scorsi, attesa da frantoiani, aziende agricole e consumatori, è uscita l'edizione 2022 di "Flos Olei", la guida ai migliori extravergine del mondo.

«Flos Olei», termine latino che significa il fiore dell'olio, è una vera e propria Bibbia, l'atlante mondiale dell'olio extravergine.

Un volume di 888 pagine in doppia lingua italiano-inglese e italiano-cinese.

È curato da Marco Oreggia con la collaborazione di Laura Marinelli e un panel di esperti

[Invia ad un amico](#)

[Versione stampabile](#)

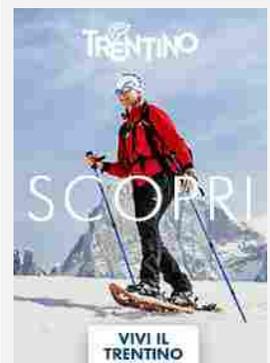
[Versione solo testo](#)

UFFICIO DEI CONSULENTI FINANZIARI DI  
TRENTO (TN)  
Piazza Santa Maria Maggiore, 26  
T. 0461 262776

**mediolanum**  
PRIVATE BANKING

Messaggio pubblicitario.  
Condizioni economiche  
e contrattuali dei prodotti  
e servizi disponibili su  
bancamediolanum.it  
e presso i Family Banker.  
Family Banker è un marchio  
registrato che indica il consulente  
finanziario di Banca Mediolanum  
abilitato all'offerta fuori sede iscritto  
ad apposito albo.

Farmacie di turno BZ



Meteo Alto Adige



assaggiatori internazionali.

Ben 500 sono le aziende dei cinque continenti recensite per un totale di 763 etichette in rappresentanza di 55 nazioni.





# FLOS OLEI 2022

Ampio spazio è riservato a Italia e Spagna (con suddivisione per regioni) visto che, assieme ai paesi che si affacciano sul Mediterraneo, costituiscono il cuore pulsante della produzione olearia mondiale.

Ma non mancano tra i paesi olivicoli le novità: ad esempio alcuni colossi economici come la Cina, il Giappone, l'India e il Brasile.



## Stasera in TV



Stampa digitale  
on-line

## Film in Trentino



## Ristoranti

Ristorante  
**Vecchia  
Zambana**



ristorante  
pizzeria  
**ORSO  
GRIGIO**



Tra i paesi emergenti che si stanno imponendo sui mercati internazionali figurano inoltre Argentina, Cile, Uruguay, Sudafrica, Australia e Nuova Zelanda.

Per quanto riguarda la produzione al primo posto troviamo sempre la Spagna con un milione e 596 tonnellate seguita dalla Grecia con 265 mila tonnellate, dall'Italia con 255mila tonnellate e dalla Turchia con 210 mila tonnellate.

E veniamo ai riconoscimenti assegnati dalla Guida.

Sul gradino più alto del podio con 100 centesimi figurano cinque aziende italiane: il Frantoio Bonamini di Illasi (Verona), l'azienda Comincioli di Puegnago del Garda (Brescia), il Frantoio Franci di Castel del Piano (Grosseto), il Frantonio Americo Quattrococchi di Terracina (Latina) e l'Azienda Agraria Viola di Foligno (Perugia).

Premiate con 100 centesimi anche tre aziende spagnole: la Castillo de Canena (Jaén, Andalusia), la Casas de Hualdo (Toledo) e la Aceites Finca La Torre di Malaga.



Massimo Fia, direttore del Frantoio Agraria di Riva.

## Film a Bolzano



## Pagine Gialle

PER LA TUA  
PUBBLICITÀ



## Le Rubriche



**PENSIERI, PAROLE,  
ARTE**

di Daniela Larentis



**PARLIAMONE**

di Nadia Clementi



**MUSICA E SPETTACOLI**

di Sandra Matuella



**PSICHE E DINTORNI**

di Giuseppe Maiolo



**DA UNA FOTO UNA  
STORIA**

di Maurizio Panizza



**LETTERATURA DI  
GENERE**

di Luciana Grillo



**SCENARI**

di Daniele Bormancin



**IL VENERDÌ DI FRANCA  
MERZ**

di Franca Merz



**DIALETTO E  
TRADIZIONE**

di Cornelio Galas



**ORTO E GIARDINO**

di Davide Brugna



**GIOVANI IN AZIONE**

di Astrid Panizza

Via degli Orti 19, Trento



M A S  
D E L A  
F A M

LOCANDA 2 CAMINI



3  
Locanda  
delle tre  
chiavi

RISTORANTE  
ENOTECA  
BED & BREAKFAST

Stampa online

il **Trentino**



Il nuovo Portale delle  
Valli Trentine

www.gazzettadellevali.it

**iovivobene**

MAGAZINE DI CULTURA E SPIRITUALITÀ DEL VIVERE BENE

Il miglior extravergine fruttato intenso è il Garda Dop trentino «Uliva»

Venti sono le aziende premiate con il riconoscimento di «The Best» per l'eccellenza qualitativa.

Tra queste figura anche il Frantoio dell'Agraria di Riva premiato per il miglior extravergine fruttato intenso: il Garda Dop trentino «Uliva».

Uno olio splendido, recita la motivazione. Si presenta con un bel colore giallo dorato intenso con leggere venature verdi, limpido.

Al naso si apre deciso e avvolgente, ricco di sentori aromatici di menta e rosmarino, cui si affiancano note speziate di cannella, pepe nero e un ricordo di mandorla.

Complesso e di carattere al gusto, unisce toni vegetali di carciofo, cicoria e lattuga. Amaro potente e piccante spiccato.

Ideale su antipasti al tonno, carpaccio di carne cruda con funghi porcini, marinate di pesce spada, zuppe di fagioli, primi piatti con salsiccia, polpo bollito, carni rosse o cacciagione in umido, formaggi stagionati a pasa dura.

Oltre al Frantoio Agraria di Riva la Guida «Flos Olei» premia con un punteggio davvero lusinghiero (98 centesimi) anche l'azienda rivana OlioCru di Mario Morandini per il Denoccolato Casaliva «Origini», un olio avvolgente ricco di sentori aromatici: menta, rosmarino, salvia. Con un punteggio leggermente inferiore troviamo poi l'extravergine «Elle Sette» Casaliva da agricoltura biologica dell'azienda Laghel7 (Arco, via ai Colodri di Laghel) di Paola Jori, l'Azienda agricola Brioleum (Arco) e l'Azienda agricola Francesco Mandelli (Arco) con l'extravergine Caresèr.



Aleksandra Vekic e Giuseppe Casagrande con il magnum di Mate Vekic.

#### Aleksandra Mate Vekic, è lei la regina dell'olio istriano

Tra i «The Best» - e non è una novità - troviamo anche un extravergine istriano: il «Bianca Bellezza» (da olive autoctone Istarska Bjelica, Bianchera) di Aleksandra Mate Vekic (Zambratija, Salvore) che si avvale della consulenza di un famoso frantoiano toscano Gian Luca Grandis.

Il frantoio è dotato delle più moderne tecnologie sia per quanto riguarda la linea di estrazione sia per l'imbottigliamento.

L'azienda Mate vanta un patrimonio olivicolo di oltre 28 mila piante certificate bio coltivate sui 69 ettari di terreno sulle collinette di Zambratija (Umago) a due passi dal ristorante Pergola di Fabrizio Veznaver) e più a Sud nell'entroterra della baia di Karigador (Verteneglio).



**GOURMET**  
di Giuseppe Casagrande



**ALLA RICERCA DEL GUSTO**  
di Alla ricerca



**CAMPI DA GOLF**  
di Francesco de Mozzi



**CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA**  
di Guido de Mozzi



**CARTOLINE**  
di Bruno Lucchi



**L'AUTONOMIA IERI E OGGI**  
di Mauro Marcantoni



**UNA FINESTRA SU ROVERETO**  
di Paolo Farinati

**Necrologie**



**UnderTrenta**  
Di Mauro Marcantoni



### I supercru: Bianca Bellezza, Trasparenza Marina, Timbro Istriano

Ecco il giudizio di Marco Oreggia sull'extravergine Mate «Bianca Bellezza».

Bel colore giallo dorato intenso con sottili venature verdi.

Al naso è ampio e avvolgente con sentori fruttati di pomodoro acerbo, mela e mandorla, affiancati da note aromatiche di menta e rosmarino.

Vegetale al palato, sa di carciofo, cicoria e lattuga. Amaro spiccato e piccante deciso. Ideale come abbinamento con gli antipasti di molluschi, insalate di fagioli, legumi bolliti, patate alla griglia, primi piatti al pomodoro, gamberi in guazzetto, seppie alla piastra, pollame e carni di agnello al forno, formaggi caprini.

Non meno intriganti gli altri extravergine firmati *Mate*, tutti certificati bio: l'*Organic* dal colore verde-oro brillante, ampio e avvolgente al naso, con un caleidoscopio di sentori vegetali (carciofo, cicoria, erbe di campo) e note balsamiche (rosmarino, menta, salvia). Piacevolmente piccante, in bocca è un'esplosione di tonalità che ricordano il pepe nero, la cannella e la mandorla.

Da standing ovation anche il *Trasparenza Marina* (fruttato, delicato, quasi etereo, da olive Leccino e Pendolino) e il "Timbro Istriano" (pepato, pungente, ammandorlato, con una struttura esplosiva, da olive Frantoio). Tutti oli da Grand Prix con quelle note vegetali, balsamiche e ammandorlate che ricordano le Malvasie istriane.



Aleksandra Mate Vekic con lo chef stellato Tomaz Kavcic.

### Da Plinio a Marziale, un olio apprezzato fin dall'antichità

La visione imprenditoriale di Aleksandra ha consentito all'olio istriano di tornare ai fasti del

passato. Un passato glorioso come ci ricordano Plinio il Vecchio, nella sua Naturalis Historia, che paragonava l'olio istriano, in termini di eccellenza qualitativa, alla Betica (l'odierna Andalusia) e il poeta latino di origine spagnola Marco Valerio Marziale che eguagliava la fertile Cordova all'olio contenuto nelle anfore istriane:

«O Cordova, tu che sei più fertile dell'oleosa città di Venafro e non meno perfetta dell'olio dell'Istria.»

Va ricordato altresì che sotto il dominio della Serenissima Repubblica di Venezia l'olio istriano costituiva la primaria fonte di introiti per il governo dei Dogi, che imponeva ingenti gabelle.

Da secoli, dunque, l'Istria è quanto mai vocata alla coltivazione dell'ulivo.

Oggi, dopo il declino registrato durante la prima e seconda guerra mondiale e durante le recenti guerre nei Balcani, con l'ingresso della Croazia in Europa si registra un vero e proprio boom.

Lo testimoniano i nuovi impianti che affiancano quelli secolari e la nascita di nuovi frantoi. Ne citiamo alcuni, quelli premiati con ottimi punteggi dalla guida di Marco Orreggia: il frantoio Olea di Bosiljka Belic (Albona), Ipsa (Livade), Zubin (Buscina), Uljara Vodnjan (Dignano), Bursic (Nova Vas), Zigante (Grisignana), Matteo Belci, Tonin e Chiavalon, tutti frantoiani di Dignano. E ancora: Uljara Al Torcio (Cittanova), Meneghetti e Grubic (Bale), Primizia San Rocco (Verteneglio), Cuj (Madonna del Carso, Umago).

Ma su tutti primeggia Aleksandra Mate Vekic che con i suoi «cru» ha varcato i confini della Croazia e oggi si sta imponendo sui mercati internazionali facendo man bassa di trofei e riconoscimenti.

Successi meritatissimi che oggi vedono l'olio Mate primeggiare nell'Olimpo dei migliori oli del mondo. Che altro aggiungere? Chapeau! alla regina dell'olio istriano.

**E in alto i calici. Prosit!**

**Giuseppe Casagrande – [g.casagrande@ladigetto.it](mailto:g.casagrande@ladigetto.it)**

*Fabiana Taverna Buscina.*