

# RASSEGNA STAMPA

MARZO 2021

AGRARIA RIVA DEL GARDA S.C.A.  
LOCALITÀ SAN NAZZARO, 4 · 38066 RIVA DEL GARDA (TN)  
TEL. +39 0464 55 21 33 · FAX +39 0464 56 09 04  
INFO@AGRIRIVA.IT · WWW.AGRIRIVA.IT · STORE.AGRIRIVA.IT

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

Alla cooperativa altogardesana, con centinaia di soci, è andato l'Oscar dei frantoi col «Gambero Rosso»

Battuti i «giganti» pugliesi e toscani, con la produzione più settentrionale del mondo e i tanti progetti di ricerca

# Il miglior frantoio d'Italia è a San Nazzaro: l'Agraria

RIVA - È l'Oscar italiano per i frantoi. Che nel Bel Paese sono migliaia, soprattutto in regioni come Puglia e Toscana, che vantano produzioni enormemente superiori a quella del Garda trentino. Eppure il «Gambero Rosso» attribuendo i riconoscimenti degli «Oli d'Italia» ha scelto proprio il principale frantoio trentino e altogardesano come migliore d'Italia: l'Agraria.

«Orgogliosi di questo riconoscimento - commenta a caldo Massimo Fia, direttore della cooperativa - un premio frutto del grande impegno che negli anni ci ha portati a strutturare un sistema di qualità grazie al quale, attraverso la collaborazione di tante figure e coinvolgendo l'azienda a 360 gradi, si riesce a realizzare prodotti riconosciuti in tutto il mondo».

L'attenzione della cooperativa va di pari passo con l'amore - non si può definire in altro modo - che i soci nutrono per i loro alberi, per le olivaie, i terrazzamenti. È un rapporto ormai ancestrale quello tra gli altogardesani e gli olivi: centinaia di appassionati, decine di migliaia di olivi.

Proprio dai campi si parte attraverso il supporto che la cooperativa assicura ai soci conferitori: «Con dedizione - aggiunge Fia - tramandando i saperi della millenaria tradizione dell'olivicultura altogardesana, la più a nord del mondo. Il suppor-

to che Agraria offre non è rivolto solamente ai propri soci ma a tutto il territorio dell'Alto Garda, portando avanti quel patto di cooperativa "del e per il territorio" che l'ha caratterizzata fin dalla propria fondazione nel lontano 1926».

Il riferimento è anche per «un sistema di economia circolare che non riguarda solo la filiera del prodotto, ma il bene comune, dove ognuno trova la propria collocazione» spiegano a San Nazzaro.

Il premio che arriva da «Gambero Rosso» va ricondotto proprio all'attività del frantoio nel suo complesso, includendo non tanto gli impianti rivani quanto i progetti, alcuni dei quali molto innovativi. Agraria è diventato un «laboratorio» permanente di approfondimento delle conoscenze, anche nel campo degli antiossidanti. Basti pensare al progetto «Uliva Gis», che concentra in una piattaforma telematica tutte le informazioni di ogni singola particella fondiaria coltivata ad olivo al fine di fornire le corrette indicazioni per le pratiche colturali, dall'irrigazione alla difesa antiparassitaria, dalla raccolta alla concimazione. Unico nel suo genere, questo strumento di grande sviluppo nell'olivicultura altogardesana supporta il frantoio nella selezione più puntuale delle olive prima della frangitura. Il progetto sull'identità della varietà Casaliva, invece, ha fatto emerge-

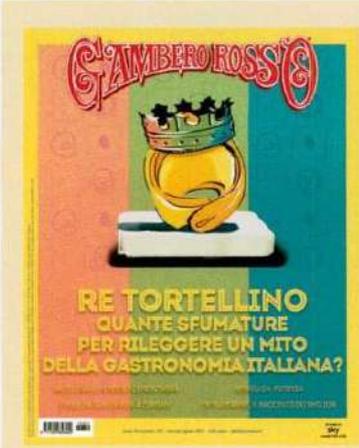


La festa, nel 2018, per il record di olive frante, poi superato pochi mesi fa

re le caratteristiche di unicità dell'olio extra vergine di oliva prodotto qui. C'è poi da ricordare il sistema adottato alcuni anni fa che permette di riutilizzare i residui della frangitura dell'oliva. Il risultato è che la lavorazione dell'oliva non produce alcun residuo di lavorazione e tutti i sottoprodotti sono riutilizzabili. «Nel nostro frantoio entra-

no olive ed escono olio extravergine di oliva, sansa per alimentare i bovini, nocciolino per riscaldare case e aziende, acqua pulita per i lavaggi e un concentrato di polifenoli a uso zootecnico» conclude Fia.

Da «Gambero Rosso» anche le «Tre foglie» per l'extravergine «46° Parallelo Monovarietale di Casaliva», come già l'anno scorso. **D.P.**



40

60

Nelle sue linee essenziali, Daniela Bracco, coglie l'anima del tortellino (alias cappelletto) che insieme ai suoi "cugini" rappresenta uno dei simboli del made in Italy e soprattutto del mangiare italiano.

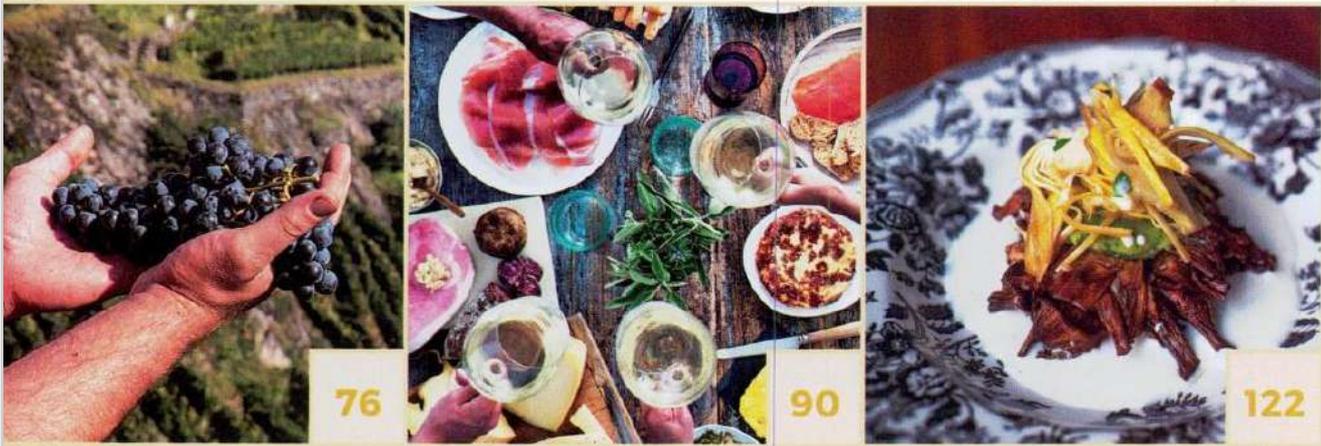
**A QUESTO NUMERO HANNO COLLABORATO**

Joe Bastianich, **Furio Battelini**, Michela Becchi, Cristina Bowerman, Daniela Bracco, Stefano Callegari, Egle Capitupi, Massimo Carleo, Patrizia Casamirra, Luca Cesari, Stefano Ciabarra, Giuseppe Ciccolella, Franco Cimini, Vittorio Citrini, Renata Conti, Igles Corelli, Daniele Corrotti, Francesco De Carlo, Graziano Decimi, Antonella De Santis, Massimo Di Cintio, Paolo Di Gaetano, Alessandro Di Tizio, Alessandro Ditommaso, Joelle e Jessica Dorbolò, Lucia Facchini, Antonio Fazari, Nicola

<b>GLI EDITORIALI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 4 ◆ <b>La qualità che genera valore</b> di Paolo Cuccia</li> <li>◆ 6 ◆ <b>Sburocratizzazione, semplificazione, elasticità</b> di Massimiliano Tonelli</li> </ul>
<b>LE BREVI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 16 ◆ <b>Herbarium gastronomico</b> di Alessandro Di Tizio</li> <li>◆ 18 ◆ <b>Il cocktail di stagione</b> di Paola Mencarelli</li> <li>◆ 19 ◆ <b>Come ti cucino un film</b> di Marco Lombardi</li> <li>◆ 20 ◆ <b>The hotel gazette</b> di Clara Barra</li> <li>◆ 22 ◆ <b>Il packaging</b> di Michela Becchi</li> <li>◆ 26 ◆ <b>Libri</b> di Antonella De Santis</li> <li>◆ 28 ◆ <b>Design</b> di Sonia Massari</li> <li>◆ 31 ◆ <b>Portfolio</b> di Francesca Magnani</li> </ul>
<b>LE STORIE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 40 ◆ <b>Re tortellino. I mille volti di un grande classico della cucina italiana</b></li> <li>◆ 60 ◆ <b>Best of extravergine 2021. Tutto il meglio dell'olio italiano</b></li> <li>◆ 76 ◆ <b>Valtellina. Così il nebbiolo di montagna ha trovato nuova vita</b></li> <li>◆ 90 ◆ <b>Da San Daniele a Cividale passando per Udine. Il Friuli più goloso</b></li> </ul>

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato





Fazzi, Salvatore Ferragamo, Pasquale Forte, Indra Galbo, Maurizio Garofolin, Carlo Gherardi, Carlo Alberto Giardino, Lapo Gondi, Giorgio Gonnelli, Giacomo Grassi, Mario Guarente, Emiliano Gucci, Irene Guidobaldi, Pietro Intini, Cinzia Leone, Marco Lombardi, Francesca Magnani, Alessandro Maiocchi, Francesca Mancini, Valentina Marino, Virginia Marsan, Stefano Masanti, Sandro Masci, Tommaso Masciantonio, Sonia Massari, Raffaella Mazzina, Paola Mencarelli, Livia Montagnoli, Massimo Mosconi, Savino Muraglia, Pietro Nicotra, Marina Ostellari, Gianni Ottogalli, Claudia Pompilj, William Pregentelli, Giuseppe Rambaldi, Anna Roscio, Gabriele Rotini, Emanuele Scarello, Mauro Secondi, Marco Simonit, Giovanni Sputore, Balbino Terenzi, Claudio Tipa, Antonella Titone, Antonio Tranfaglia, Angelo Troiani, Ivan Uanetto, Elvan Uysal

**LE RICETTE**

- ◆ 122 ◆ I piatti di **Giuseppe Rambaldi** a **Cucina Rambaldi** di Villar Dora (TO)  
Carciofi, ripieno e fonduta di parmigiano  
Rollè di fegato alla veneziana  
Ramen, peperoni e acciughe  
Risotto, miso, sake, limone e panna acida
- ◆ 129 ◆ **Cristina Bowerman**. Italian experience
- ◆ 136 ◆ **La ricetta di In Corte dal Capo** a Conselve (PD)

**LE CLASSIFICHE**

- ◆ 142 ◆ **Tortellini & Cappelletti. I 16 da non perdere**
- ◆ 155 ◆ **5 indirizzi vegan-golosi da provare**

**MINIGUIDA**

- ◆ 158 ◆ **Potenza... in verticale**

**GRAPHIC NOVEL**

- ◆ 168 ◆ **La carbonara fake** di Cinzia Leone



# **BEST OF EXTRAVERGINE 2021. TUTTO IL MEGLIO DELL'OLIO ITALIANO**

Per l'extravergine, sia in campo che in frantoio, è stata in linea di massima una buona annata, anche se in alcune realtà la perdita di produzione è stata significativa. La qualità, però, è decisamente elevata, con extravergine generalmente meno amari e piccanti ed equilibrati anche a causa di una campagna olearia che ci raccontano i 29 protagonisti dei migliori oli selezionati con i Premi Speciali da Oli d'Italia 2021. E poi c'è una tendenza da tenere d'occhio: l'olio si sta comportando sempre più come il vino?

a cura di Stefano Polacchi e Indra Galbo  
disegni di Carlo Alberto Giardina

LE STORIE

**U**n'ottima annata. *A good year*: è il titolo di un film di Ridley Scott che a inizio degli anni 2000 segna il passaggio del mondo vitivinicolo da argomento per pochi appassionati a soggetto cinematografico destinato al grande pubblico.

Questa del 2020-2021 non sarà stata, per l'olio, un'annata proprio ottima, ma decisamente *good* sì; ed è significativo che sempre più spesso il commento sull'annata dia l'imprinting al senso comune con cui ci si riferisce all'extravergine: segno di una vicinanza sempre maggiore tra mondo del vino e mondo dell'olio? A sentire le voci dei 29 produttori che hanno avuto i Premi Speciali nella guida Oli d'Italia 2021 del Gambero Rosso, la risposta sembra essere affermativa.

L'annata, dicevamo. Per il vino, ha significati complessi che vanno anche in profondità, oltre il millesimo in sé, e si legano a tanti fattori in relazione ai diversi terroir, ma anche a proiezioni che riguardano le possibilità di invecchiamento, di maturazione ed evoluzione del vino. L'olio extravergine di oliva non ha molte di queste complessità. Ma siamo davvero sicuri che, ad esempio, l'olio non evolva? Intanto, partiamo dalla considerazione che la "campagna olearia" è sempre meno caratterizzata come attività "hobbistica" da parte di molti piccoli coltivatori con meno di un ettaro a disposizione, ed è diventata invece sempre più un lavoro specializzato e in continua evoluzione in cui occorre studiare e conoscere le piante, la terra, il clima e le interazioni tra tutti questi elementi: solo chi agisce così riesce infatti a tirar fuori dal campo un prodotto mediamente di alto livello a ogni annata. Solo chi riesce a contrastare i parassiti monitorandone l'attività, chi riesce a gestire l'irrigazione in maniera saggia, solo chi sa come reagiscono le piante e i loro frutti, solo questi agricoltori riescono a garantire un prodotto di elevata qualità. Questo è ciò che da anni andiamo dicendo nei nostri servizi dedicati all'extravergine e questo è ciò che emerge dai racconti dei produttori che nelle pagine che seguono parlano dell'annata, del lavoro in campo e in frantoio e delle possibilità di incontrare nuovi mercati. Sono loro, i protagonisti, a raccontare tutto ciò. Graziano Decimi, ad esempio, parla di "evoluzione dell'olio": non negli anni, ma nei giorni, nelle settimane e nei mesi che seguono all'estrazione; come saranno i profumi? E gli amari e il piccante? Sarà un olio gentile anche se deciso? O sarà un extravergine invadente e ostico? Racconta – Graziano – dell'idea di extravergine che ha dentro e che lo porta a immaginare – appena dopo aver estratto e testato il primo olio – a come sarà quell'extravergine di lì a qualche

**RISTORANTI DELL'OLIO  
PREMIO AIRO CON GAMBERO ROSSO**

Ci sono ristoranti, chef e pizzaioli, ma anche gelatieri e oleoteche. Tutti accomunati dall'uso sapiente dell'olio Evo: insieme ai migliori oli per la ristorazione, scelti in base al profilo sensoriale, cultivar e territorio, quest'anno i premi di A.I.R.O. – l'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio nata nel 2013 e presieduta da Filippo Falugiani – coinvolgono gli oli regionali e i protagonisti dell'utilizzo in cucina. Dal 2020, Airo è anche partner di Gambero Rosso nel segnalare sulla guida Ristoranti d'Italia a partire da quella per il prossimo anno.

I premi che ogni anno l'associazione assegna per i Ristoranti dell'Olio AIRO, sono stati da poco assegnati per il 2021: Miglior ristorante dell'Olio è per il toscano **Arnolfo** di Colle Val d'Elsa dello chef Gaetano Trovato; Miglior ristorante emergente è quello guidato da Emilio Banche-ro, **L bunet** di Bergolo (CN), mentre a Stefano Pinciaroli di **PS** a Cerreto Guidi (FI) va il riconoscimento sancito in collaborazione con Gambero Rosso. Miglior chef dell'olio 2021 è **Kotaro Noda** del **Bistrot 64** a Roma; Migliore chef emergente, invece, è **Lorenzo Cantoni** di **Al Canalicchio** di Canalicchio (PG). Migliori Pizzaioli dell'Olio 2021 sono i fratelli **Francesco e Salvatore Salvo** di **Salvo Pizzaioli** a Napoli, il Migliore Emergente è **Domenico Felice** di **Ti do una pizza** a Firenze. Miglior oleoteca 2021 è **Sapord'olio** a Roma, miglior emergente sono i **Frantoi**. Il gelatiere più capace di valorizzare l'extravergine in gelateria è **Vetulus Bondi** di Firenze.



## EXTRAVERGINE

me. Perché tutto – spiega Decimi – si decide in quei venti minuti in cui le olive vengono lavorate, dalla molitura al filtraggio.

Si sa ormai e sembra essere un mantra che almeno in superficie mette tutti – o quasi – d'accordo: per avere un olio di alto livello le olive devono essere raccolte ancora abbastanza verdi, a inizio invaiatura. Beh, raccontatelo a chi ha raccolto le sue olive in Puglia, come Francesco De Carlo: non basta dire verde, spiega lui, perché nelle annate di media carica degli olivi (come questa, che è stata una buona annata) i frutti maturano molto velocemente e non è affatto semplice raccogliergli tutti verdi! Paradossalmente, sarebbe stato più facile con un'annata di super produzione: sì, perché in queste condizioni i frutti maturano più lentamente. Piccole cose, piccoli problemi quotidiani che avvicinano sempre di più il mondo dell'extravergine a quello del vino: sia nella gestione del campo che in quella degli accorgimenti tecnici e tecnologici (anche se nell'olio sono assolutamente meno invasivi).

Tutto questo vuol dire una sola cosa: che il mondo dell'extravergine italiano sta crescendo e che al suo interno aumenta la consapevolezza della qualità. È in aumento un pubblico di consumatori sempre più curiosi, si aprono interessanti prospettive sull'estero dove il nostro extravergine è molto apprezzato e ben pagato purché valido, e chi produce vino comincia a porsi con lo stesso spirito anche di fronte all'olio. Tanto che un produttore di Morellino come Terenzi, "confessa" che forse quel suo terroir potrebbe essere più vocato per l'olivo che non per le vigne. Anche l'emergenza Covid, alla fine, sembra aver dato un impulso al mercato dell'ex-

travergine di qualità: la chiusura sciagurata dei ristoranti e lo stop globale dell'horeca ha infatti costretto i consumatori a porsi maggiormente il problema del consumo quotidiano casalingo e questo ha avuto un impatto positivo sull'extravergine, pur nel quadro di una *débaclé* complessiva dell'economia mondiale.

La crescita del settore olio di oliva, poi, la si può analizzare anche leggendo i numeri della guida Oli d'Italia 2021 che il Gambero Rosso manda in stampa in queste settimane e da cui abbiamo selezionato i Premi Speciali che si raccontano nelle prossime pagine. È il primo anno – l'undicesimo di guida – nel quale abbiamo deciso di "andare da soli", senza la partnership con Unaprol in un anno molto complesso e difficile. Noi siamo stati sempre convinti che il confronto e anche la competizione, l'aspirazione a risultati buoni e ad alzare l'asticella, spinga molto la crescita di chi produce e stimoli a far meglio. E riteniamo che anche questa guida in 11 anni di vita abbia contribuito a far crescere il mondo dell'olio di oliva, la cultura dell'extravergine e soprattutto dell'extravergine made in Italy (e il suo prezzo, per fortuna!).

Proprio quest'anno abbiamo registrato il maggior numero di adesioni, in circa il 30% dei casi di aziende che non avevano mai aderito prima. Crediamo sia il segno che la guida interessa, che abbiamo fatto bene a scegliere di pubblicarla in doppia lingua e di orientarla sempre più verso il mondo business (senza però perdere di vista la sua utilità per i consumatori). Insomma, siamo soddisfatti e siamo contenti di presentarvi, nelle pagine che seguono, il mosaico 2021 del mondo dell'extravergine. ❖

## L'annata 2020-2021 nel racconto dei protagonisti

### MIGLIOR FRUTTATO LEGGERO 2021

**Nettaribleo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea Bio**  
Pietro Nicotra - Agrestis - Buccheri (SR)

no monitorato come noi hanno dovuto fare i conti poi con olive rovinata a ottobre. In ogni caso, il clima è stato perfetto. Abbiamo ridotto i tempi tra raccolta e frangitura: la mattina si raccoglieva e alle 18 si iniziava a macinare presso un frantoiano di cui ci fidiamo ciecamente: macchina Peralisi a due fasi con il proto-reattore che permette di evitare la gramolatura per separare l'olio dall'acqua e in una decina di minuti esce già l'olio evitando ulteriori rischi di ossidazione. La rotondità della nostra Tonda Iblea è legata anche al tipo di terreno: e quest'anno, in particolare, avendo deciso di ritardare di una settimana la raccolta per avere olive più in equilibrio, abbiamo avuto un extravergine più tondo, meno aggressivo. E se in questa fase economica abbiamo avuto difficoltà sui mercati, in particolare per il blocco della ristorazione, **oltre il 70% del nostro prodotto viene esportato e va in vendita all'estero in negozi specializzati che hanno subito si una flessione, ma non troppo forte.**

Noi abbiamo avuto un'annata molto buona: **avevamo già preso provvedimenti contro la mosca e con le trappole di monitoraggio ai primi di giugno siamo riusciti a contenere l'attacco reagendo subito.** Collegli produttori che non han-

LE STORIE

## MIGLIORE NEW ENTRY 2021

### Dop Garda Orientale

#### Egle Capilupi - Agricola Armani - Dolcè (VR)

generazione con filtraggio in diretta a cartoni vegetali e che quindi l'olio messo immediatamente sotto argon. Per noi questo è il primo anno "vero" di produzione e imbottigliamento dopo due anni di prove e di rodaggio con un oliveto di 3.000 piante preso in gestione da pochissimo. **In questa campagna olearia, poi, abbiamo voluto raccogliere leggermente in anticipo, proprio per mantenere l'integrità e la croccantezza del frutto... Come per il vino, l'idea è quella di essere fedeli al terroir, quindi alla Dop Garda Orientale che prevede extravergine eleganti, complessi ed equilibrati e una nota di piccante non invasivo.** Si abbina bene a piatti di media intensità: dai crostacei ai formaggi caprini e in particolare con gelati a base di crema e dessert a base di cioccolato, che abbiamo provato personalmente e ci hanno entusiasmato.

Noi coltiviamo olivi di Casaliva accanto a un po' di Leccino e di Favarol: questa è stata una buona annata, senza attacchi né di mosca né grandine, che ci ha permesso di fare solo due trattamenti con rame. Non abbiamo concimato né dato acqua. Abbiamo molito le olive in un frantoio vicino: il titolare ci tiene a dire che la macchina è un Mori a due fasi di ultima

## PREMIO OLIO & VINO 2021

### Primo Raccolto Bio

#### Salvatore Ferragamo - Il Borro Loro Ciuffenna (AR)

Ottima annata, con andamento climatico fantastico: buon raccolto, zero mosca, rese un po' meno alta, qualità dell'olio ottima. Noi, poi, **abbiamo fatto la follia di aver investito in un frantoio Mori completato un paio di anni fa e per noi questo è motivo di grande soddisfazione:** poter raccogliere e subito lavorarlo e poi stoccarlo in tini protetti da argon a temperatura controllata, vuol dire davvero tanto. **Nell'olio ci crediamo, tra l'altro la nostra attività ricettiva è anche un bel veicolo per far conoscere bene anche l'extravergine che il nostro chef Andrea Campani usa in tutte le sue ricette. Pe noi Olio è sinonimo di Toscana.** Sul fronte mercato, ho notato una cresciuta attenzione verso la sostenibilità e la tracciabilità, insomma verso la qualità. Tutto in linea con il nostro progetto L'orto del Borro, in cui noi su Firenze, Siena e Arezzo proponiamo abbonamenti per la consegna a domicilio di cassette di verdure e prodotti del Borro. Un modo anche questo per veicolare il nostro olio.

## MIGLIOR FRUTTATO INTENSO 2021

### Coppadoro Monocultivar Coratina

#### Giuseppe Ciccolella - Ciccolella Molfetta (BA)

"solo" il 40% in meno rispetto allo scorso anno. Ma la qualità è stata ottima, grazie anche ai sistemi di irrigazione che hanno permesso di contrastare la siccità. Quest'anno, noi abbiamo lavorato per la prima volta nel nuovo frantoio aziendale - un Mori da 10 quintali/ora - che siamo riusciti a impiantare nonostante il Covid, tra mille difficoltà. **È stata la prima produzione tutta nostra.** Ne siamo orgogliosi e invitiamo tutti a venire a visitare il frantoio. **Qui, nel nostro territorio, sono presenti il 60% degli olivi d'Italia: nonostante questo la qualità media diffusa dell'olio è piuttosto bassa e ciò se da una parte ci dispiace e tanto, dall'altra ci spinge a voler diffondere il più possibile la cultura dell'extravergine di qualità italiano.** Per noi, il mercato di qualità è una scelta naturale da oltre 10 anni, ma è anche difficile. Eppure mai come quest'anno abbiamo visto una schiera di gente in cerca di olio extravergine di qualità vera: i consumatori sono sempre più consapevoli.

Per la parte litoranea del Nord Barese è stata un'annata discreta: contrariamente al resto della regione, siamo riusciti ad avere

## MIGLIORE OLIO BIO 2021

### Tenuta Arcamone Dop Terra di Bari

#### Monocultivar Coratina Bio

#### Francesco De Carlo - De Carlo - Bitritto (BA)

L'annata da noi è stata abbastanza corta, piovosa e umida. Per fortuna ab-

EXTRAVERGINE

## PREMIO OLIO E TURISMO 2021

Claudio Tipa - ColleMassari  
Cinigiano (GR)

Da 4 anni, insieme al nostro tecnico Andrea Stopponi, abbiamo deciso di dotarci di un frantoio e questo ha cambiato la vita a noi e ai nostri prodotti: abbiamo diverse olive, qui a Cinigiano, a Grattamacco e a Montalcino. Prima erano tutti oli simili; con il nuovo frantoio sono uscite fuori le differenze e non sono poche! **A ogni frangitura chiediamo ai nostri tecnici di assaggiare l'olio per capire cosa abbiamo davanti.** Anche la scelta della raccolta è sempre molto precoce. Quest'anno abbiamo scelto di dare prevalenza alla cultivar Frantoio, perché il nostro mercato ci chiede un olio toscano, ma non troppo toscano, con fruttati non troppo spinti. **A volte, l'eccesso di tipicità rischia di non tener conto del mercato: riesci a vincere i concorsi, ma poi non lo vendi perché non tutti nel mondo sono abituati a un olio potente.** Tutti i nostri clienti hanno l'abitudine di venire qui in cantina e in frantoio e di degustare i diversi nostri oli: abbiamo sempre un centinaio di persone nei nostri tre agriturismi di ColleMassari. E, quando ci chiedono quanto dura l'olio, noi facciamo anche assaggiare gli extravergine degli anni passati per far capire come evolve.

## MIGLIOR FRANTOIO 2021

Nicola Fazzi - Colli Etruschi - Blera (VT)

La stagione è stata molto lunga, ottima sia per la fioritura che per l'allegagione; la mosca non si è presentata. È stata la stagione in cui abbiamo lavorato più olive: 23mila quintali rispetto ai 12mila dello scorso anno. In tutto il Viterbese la produzione è stata da record, tanto che un buon 15% è rimasto sulle piante: alla fine i coltivatori non sapevano più dove mettere le olive e dove lavorarle. Tanti frantoi hanno immagazzinato molto olio, ci sono giacenze elevate rispetto ad altri anni. Nonostante il Covid, noi **abbiamo aumentato il business mirato sulle famiglie**, a cui io tengo particolarmente e **l'esportazione, soprattutto in Usa e Germania, è ripartita.** Non abbiamo ancora un e-commerce, lo stiamo progettando adesso

e questo ci ha un po' penalizzati:

rimeredieremo. Sono felice del premio anche perché quest'anno abbiamo rifatto il frantoio stravolgendo i processi di produzione, dalla defoliazione al raffreddamento in lavatrice a 8°C; l'estrazione è rimasta la stessa con DMF a 2 fasi Peralisi ma abbiamo accorciato il passaggio dell'olio che appena esce dalla centrifuga viene subito messo sotto azoto. Abbiamo anche separato le condutture tra i diversi tipi di olio (Dop, bio e classico) per azzerare le possibili contaminazioni.



biamo avuto una buona carica. Gli oli, però, sono più dolci: la stessa Coratina è meno amara dello scorso anno, più dolce. **Gli extravergine come Tenuta Arcamone derivano solo da olive verdi: quest'anno, con una carica media e con pochi frutti grossi, non è stato facile raccogliere le olive tutte verdi, perché in genere quando la carica è massima le drupe tendono a maturare più lentamente, mentre in situazioni di media carica come quest'anno la maturazione è andata veloce.** Inoltre, alcune figure professionali specializzate nella lavorazione, tra raccolta e molitura, ci sono mancate a causa del Covid e non è stato semplicissimo. Lo stoccaggio avviene in contenitori pieni e sotto azoto: quando comincia a scendere il livello di olio in un silo, io preferisco svuotarlo del tutto piuttosto che lasciarlo a metà. Per quanto riguarda il mercato, io non riesco a fare previsioni. **In ogni caso, credo che chi abbia avuto la fortuna di assaggiare extravergine del livello di Tenuta Arcamone, poi vada a cercarli: la percezione della differenza, rispetto a oli da Gdo a costi bassi, è immediata e netta.**

LE STORIE

Mi fa particolarmente piacere il premio per l'Oliivastra, anche perché **rispetto alle cultivar big della regione, Coratina e Peranzana, è quella meno nota insieme alla Cima di Mola con cui condivide invece la particolarità di essere molto tipica nell'area che dalla Murgia digrada verso il mare.** Mio nonno mi raccontava

sempre di come la Cima di Mola fosse la più presente, mentre oggi da noi rappresenta solo il 5-10%. L'Oliivastra è stata poi innestata sulla Cima di Mola che non era più conveniente per la difficoltà di raccolta. Importante per l'Oliivastra è l'attenzione nella lavorazione: se si fa ossidare un po', viene fuori la mela e cala l'amaro; se invece si lavora presto, allora viene fuori tutto il verde, dal pomodoro alla banana e alla foglia verde quasi vicina al carciofo. **La situazione del mercato è complessa e credo che risentiremo del Covid a lungo. L'export, dopo la battuta di arresto, sembra pian piano allentarsi e riprendere quasi normalmente. Certo, per la ristorazione è un dramma che coinvolge anche noi, così come per tutto il mondo del turismo che qui ad Alberobello è importante con una media di 1 milione e mezzo di visitatori l'anno: la perdita è stata netta. Abbiamo però accelerato e migliorato con l'online.**



**MIGLIOR MONOCULTIVAR 2021**  
**Oliivastra**  
**Pietro Intini - Olio Intini**  
**Alberobello (BA)**

Lo scorso anno abbiamo sperimentato in anteprima l'uso precoce delle trappole per la cattura massale della mosca e anche grazie a questo non abbiamo avuto problemi. Siamo arrivati alla raccolta con molte olive e frutti perfetti. Ci siamo anche dati regole molto rigide, perché qui da noi girano centinaia di persone in frantoio: alla fine siamo riusciti a venirci fuori indenni o quasi. Tutto questo ci ha permesso di fare un buon prodotto, le maturazioni lente e giuste della Casaliva hanno portato a un prodotto ottimale. Abbiamo perso un po' nelle rese, ma le olive erano così tante che è andata bene dopo un 2019 invece drammatico. **Appena abbiamo avuto il prodotto nuovo, quest'anno, i nostri clienti ci hanno subito preso d'assalto dopo il "nero" 2019. Il mercato locale per noi è importante, ma la ristorazione è ancora tutta ferma. Per fortuna l'estero invece ha cominciato ad andare bene e abbiamo superato anche gli obiettivi che ci eravamo dati. Manca tutto l'horeca e l'indotto del turismo, che non è poca cosa. Ma su questo fronte soffre di più il mercato del vino, mentre quello dell'olio è forse più strutturato e variegato tanto da poter dire che è stata un'annata record.**

**MIGLIOR FRANTOIO 2021**  
**Furio Battelini**  
**Frantoio di Riva**  
**Riva del Garda (TN)**

**MIGLIORE FRUTTATO MEDIO 2021**  
**Dop Umbria Colli Martani**  
**Graziano Decimi - Decimi - Bettona (PG)**

**ogni annata è stata complicata: credo che l'olio sia una delle lavorazioni più complesse nella sua apparente semplicità.** Io raccolgo e macino subito, se la temperatura delle olive è giusta: altrimenti la tengo in cella frigo; poi in 10 minuti si frangono le olive che, raffreddate, stanno in gramola 7 minuti, quindi si passa al decanter e si filtra senza passare dalla centrifuga. **Quindi in meno di 20 minuti si decide tutto. In quei 20 minuti c'è la scelta del frangitore (martelli, dischi, coltelli, giri), i tempi (i minuti) da cui nasce un prodotto che sarà quello e solo quello: dalla mia idea nasce lo schema di lavorazione di quei 20 minuti.** Per fare questo, devi sapere e capire ciò che hai di fronte e dove vuoi andare a parare. E devi capire come evolverà quell'olio appena estratto.

Quest'anno abbiamo deciso di raccogliere a fine settembre per fare l'Olio Nuovo – non con il Moraiolo – filtrato e con la bottiglia scura: olio verde, senza compromessi commerciali. Questo mi ha permesso di avere una boccata di ossigeno perché il mercato ha risposto molto bene. Poi, dal 10 ottobre ho continuato a raccogliere fino al 10 novembre. **La stagione è stata bella, ma come**

EXTRAVERGINE

**I PREMI REGIONE PER REGIONE**



**OLI D'ITALIA 2021 IN CIFRE**

**543** aziende recensite  
**978** etichette valutate  
**227** Tre Foglie  
**266** Due Foglie Rosse  
**329** Due Foglie  
**156** Una Foglia  
**128** Etichette Qualità/Prezzo



Oli d'Italia 2021  
604 pagine - 13,90 euro  
disponibile in edicola, libreria  
e su [gamberorosso.it](http://gamberorosso.it)

**MIGLIOR FRUTTATO LEGGERO 2021**

**Micu 1906**

**Antonio Fazari - Olearia San Giorgio  
San Giorgio Morgeto (RC)**

È stata un'annata con poca resa di olio nelle olive. È questo il minimo comune denominatore degli oliandoli dello Stivale. Anche qui, nelle colline pre-Aspromontane, la carenza di piogge nei mesi estivi ha fatto arrivare in frantoio le drupe di Ottobratica e di Cassanese con una resa in olio bassa. Però un'estate molto calda e l'assenza di umidità hanno fatto sì che la mosca non trovasse le condizioni giuste per proliferare a tutto vantaggio delle olive, sanissime. Abbiamo iniziato a raccogliere nei primi giorni del mese di ottobre, anticipando le condizioni meteorologiche avverse. **Siamo contenti di un dato, colto sin dai primi giorni di molitura delle olive: la qualità è al massimo, l'acidità bassissima e i profili organolettici ci soddisfano e sono affini a quelli ottenuti negli anni precedenti.** Lavorare sotto il cielo è emozionante ed esprime sentimenti potenti ma sono da condividere con i cicli naturali che a volte sono avversi all'agricoltura. Questa condizione di odi et amo è forse ciò che ci dà forza di ricominciare. Ogni anno.

LE STORIE

## MIGLIOR MONOCULTIVAR 2021

### Ravece

Antonio Tranfaglia - Oleificio Fam Venticano (AV)

Abbiamo 2.600 olivi in biologico, in gran parte Ravece, che quest'anno sono stati abbastanza colpiti dalla grandine in alcune zone. Ma dove non è grandinato l'annata è stata ottima. La raccolta è sia manuale che con i pettini meccanici, poi le olive vengono subito portate in frantoio e molite a due fasi, senza aggiunta di acqua, nel nostro Leopard 6 di Pieralisi e non superiamo mai i 25°-26°C. La frangitura avviene a martelli a 2.400 giri al massimo e gramoliamo per circa 20 minuti. **Per noi questo monocultivar doveva avere un frutto intenso di pomodoro e carciofo, molto verde e fresco e fluido in bocca, equilibrato nel piccante e nell'amaro: per arrivare a questo, abbiamo curato in modo maniacale tutta la filiera; le olive mai al sole, molite in pochissimo tempo e con temperature controllate e lavorate in tutto non più di 35 minuti.** In campo, poi, non facciamo mai potature drastiche, ma solo sfoltimenti. La nostra attività, inoltre, è a impatto zero: fotovoltaico, smaltimento dei reflui in impianto di biogas, produzione di compost con le foglie. Esportiamo in 12 Paesi: il mercato si è bloccato, ma con la vendita ai privati è andata molto bene e ha compensato un po' le perdite.

## MIGLIORE OLIO IGP 2021

### Purosangue Igp Toscano

Balbino Terenzi - Terenzi - Scansano (GR)

Da tempo volevo fare un discorso "diverso" sull'olio e da sempre abbiamo anche un frantoio che fin dall'inizio - 15 anni fa - è sempre firmato Mori. Fondamentale è stato l'incontro con Eugenio Ranchino, frantoiano e agronomo, che ci **ha permesso di fare sull'olio lo stesso lavoro che avevamo già iniziato sul vino. Abbiamo così fatto cambiamenti in frantoio, ma abbiamo lavorato molto sulle potature:** abbiamo formato i nostri operai per lavorare bene sulle piante, insegnando le tecniche di sfolitura per lasciare alla pianta più luce. Poi, abbiamo censito le diverse cultivar moraiolo, frantoio, leccino e maurino - e regolato (e anticipato) la raccolta su periodi diversi in base alle maturazioni delle diverse varietà. Questa è stata la chiave di volta del nostro lavoro negli ultimi anni e fin da subito abbiamo avuto ottimi risultati. Quest'anno siamo riusciti ad avere una grande qualità grazie alla lotta alla mosca, alla differenziazione delle partite in fase di raccolta e alle temperature delle olive. **Il Moraiolo, per esempio, lo raccogliamo con temperature più fresche (sui 20°C) e lo lavoriamo a bassi giri per non scaldarlo, mentre il Frantoio lo lavoriamo intorno ai 25°C.** Ora i nostri Igp hanno i nomi dei nostri Morellino. **E, pur stando nella terra del Morellino, devo dire che forse questo terroir è più vocato per l'olio che per il vino!**

## MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO 2021

### Olio Extravergine di Oliva Bio

Virginia Marsan - San Bartolomeo - Viterbo

Servili di Perugia. **Noi abbiamo realizzato molto extravergine e abbiamo deciso di non esagerare con il prezzo: per noi è remunerativo, anche perché lavorando con un'attrezzatura efficiente il margine c'è. Certo sarebbe meglio poterlo vendere a due euro in più, ma per ora funziona.** Poi, il fatto che **nell'olivetto alleviamo anche polli fa sì che riusciamo ad avere qualche minor costo agricolo.** Il momento è particolare, i ristoratori hanno preso grandi schiaffi, ma noi abbiamo i nostri negozi e non abbiamo sentito molto la crisi perché la gente alla fine ha mangiato ugualmente e probabilmente c'è stata anche una scelta di spesa più elevata. Credo che se avessimo avuto più polli ne avremmo venduti di più, sicuramente.