

DI ANDREA BEATO

L'OLIO EXTRAVERGINE SAN MARTINO

È QUELLO PRODOTTO, CON PASSIONE E DA AGRICOLTURA
BIOLOGICA, DALL'AZIENDA AGRICOLA PERSIANI...

«Canterò la grandezza di colui che versa nel vaso l'olio d'oliva», scriveva Gabriele d'Annunzio nella "Figlia di Jorio". Siamo certi che Il Vate avrebbe apprezzato l'opera di Mattia e Helvia Persiani che, a partire dal 1976, portano avanti una realtà imprenditoriale orientata a una produzione di qua-

lità, nel rispetto della natura, dell'ambiente e, al tempo stesso, aperta all'innovazione. L'omonima azienda agricola sorge in Abruzzo, in zona collinare, a metà strada tra il massiccio del Gran Sasso e il Mare Adriatico. Di fronte, a pochi chilometri, sulle sommità dei caratteristici Calanchi, c'è l'antica città di Atri (Teramo): un intre-





LA TENUTA DI CIRCA 20 ETTARI CHE SORGE IN CONTRADA SAN MARTINO AD ATRI (TERAMO). NELLE ALTRE IMMAGINI I CONIUGI MATTIA E HELVIA PERSIANI E UNA FOTO DEL FRANTOIO AZIENDALE, CON SISTEMA DI ESTRAZIONE A CICLO CONTINUO A DUE FASI



cio di storia, arte e paesaggio. La collocazione, la tipologia dei terreni, le condizioni climatiche rendono quest'area particolarmente vocata all'olivicultura. La tenuta si estende su una superficie di circa 20 ettari, quasi tutti ricoperti da nobili e magnifici ulivi. 6.000 piante, prevalentemente a vaso, dislocate nella parte alta del colle e lungo il pendio del Fosso del Gallo. «L'annata in corso - dicono i due coniugi - ci sta dando grandi soddisfazioni, permettendoci di superare i cento quintali» di questo prezioso oro giallo. Un ottimo risultato dettato dalla precisa filosofia seguita: «Qui operiamo in agricoltura biologica, con lavorazione non intensiva del suolo, concimazioni naturali, senza l'utilizzo di fitofarmaci e potatura equilibrata». Le cultivar dominanti sono le autoctone: Dritta, Gentile di Chieti affiancate da Frantoio, Leccino e Moraiolo. «L'approccio è integrato, dalla raccolta, anticipata rispetto alla completa maturazione delle olive per preserva-

re il contenuto di polifenoli e della componente oleica della drupa, fino all'immediata molitura che avviene nel frantoio interno». Frantoio, aperto inoltre a terzi, con sistema di estrazione a ciclo continuo a due fasi: frangitore, gramola e, in fase conclusiva, decanter ecologico per una separazione soffice, senza aggiunta di acqua. «Così si completa l'equilibrio tra semplicità e tecnologia, tra tradizione e rinnovamento». Imbottigliamento e confezionamento vengono anche accuratamente seguiti in sede, in locali che rispettano i rigorosi criteri di igiene richiesti da un vero olio bio. La commercializzazione è diretta verso olioteche e ristoranti esclusivi, boutique alimentari e centri della grande distribuzione a "cinque stelle", soprattutto all'estero: «I nostri prodotti - sottolineano Mattia e Helvia Persiani - si trovano, ad esempio, sugli scaffali di Eataly e all'interno di Oliviers & Co., con una rete di negozi prestigiosi in tutto il mondo».



L'olio extravergine di San Martino nasce da un blend di varie cultivar: Dritta, Gentile, Leccino, Frantoio. Si apre al naso con un buon fruttato che ricorda l'oliva matura, ingentilito da note di erba di campo e cardo. Al gusto si presenta con toni morbidi di mandorla dolce e frutta secca. In chiusura un'armonia di amaro e piccante ne vivacizza l'aspetto gustativo. Tutte caratteristiche che hanno permesso al prodotto dell'Azienda agricola Persiani di conquistare, negli anni, i più importanti concorsi e le guide più rinomate: Agence pour la valorisation des produits agricoles (Parigi), Ercole olivario (Perugia), Sol D'oro (Verona), Bio international prize (Andria), Lorolio (Loreto Aprutino), Bibenda e Slow Food

