

OLIO PERSIANI, UN'ECCELLENZA ITALIANA

Pubblicato Lunedì, 28 Settembre 2015 13:11 | | |



"Nella mia cucina non rinuncerei mai all'olio extravergine di oliva" ha dichiarato Heinz Beck, celebrity chef trisstellato alla guida del ristorante La Pergola del Cavalieri Hilton di Roma.

Che fra i suoi preferiti annovera quello San Martino, prodotto dall'Azienda Agricola Persiani.

Una piccola ma qualificata realtà che trova la sua naturale collocazione in Abruzzo nella contrada San Martino di Atri, bella cittadina ricca di storia e arte in provincia di Teramo.

Si raggiunge dopo poco più di 10 km dall'uscita di Pescara Nord, percorrendo una bella strada panoramica.



Incastonato fra le pendici del massiccio del Gran Sasso, i Calanchi e la vista del mare Adriatico, il territorio è punteggiato da colline particolarmente vocate all'olivicultura, pratica seguita da secoli con ottimi risultati, grazie anche allo straordinario patrimonio di cultivar di olive autoctone.

E' qui che nel 1976 Mattia Persiani con sua moglie Helvia Tini (nativa di Atri da una nota famiglia di artisti abruzzesi) decidono di ritrovare con l'amore per il luogo e per le tradizioni, un legame stretto con la Natura, ma anche con la volontà di realizzare progetti per un'agricoltura pulita nel rispetto dell'ambiente e con un approccio culturale rigorosamente scientifico.

Restaurano e ampliano un'antica e bella struttura di campagna dove decidono di far coesistere l'attività oleica e la casa padronale.

Oggi l'azienda Persiani è una realtà imprenditoriale vocata a un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente il cui obiettivo è una produzione di qualità.

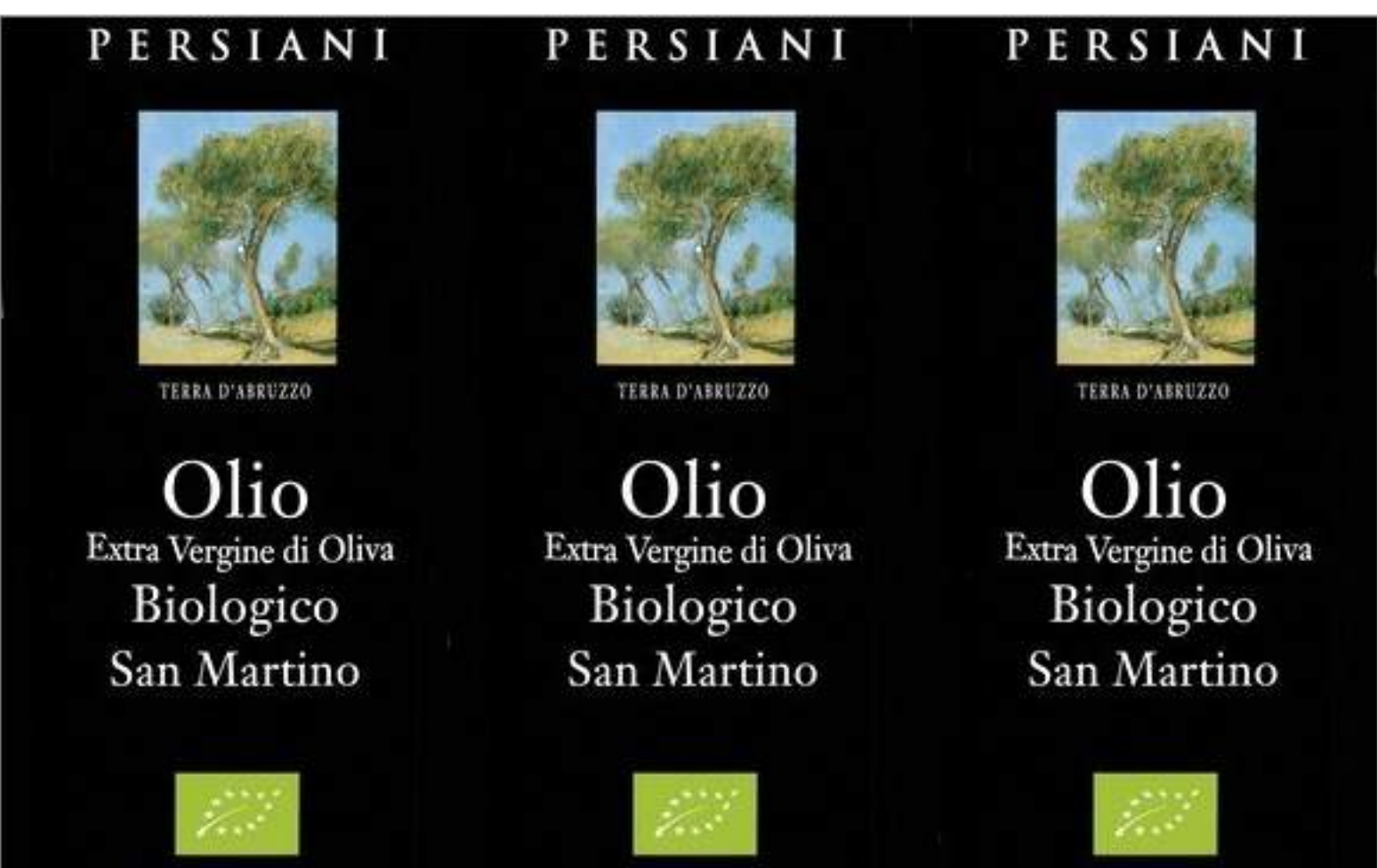


"L'azienda ha un'estensione di circa 21 ettari quasi tutti a uliveto. Le olive raccolte dalle 6000 piante delle principali varietà autoctone sono certificate da agricoltura biologica" spiega la signora Helvia.

"Fra le nostre buone pratiche seguiamo una lavorazione non intensiva del terreno, concimazioni naturali e la potatura annuale equilibrata".

Tutto il ciclo produttivo avviene all'interno della proprietà: molitura nel frantoio aziendale (ciclo continuo - 2 fasi), stoccaggio in cisterne azotate, fino all'imbottigliamento e confezionamento, garanzia di equilibrio fra natura e tecnologia, tradizione e innovazione.

"Con il marchio 'San Martino' produciamo un extravergine biologico nella versione blend e nelle tre monovarietali (Dritta, Leccino e Peranzana) delle principali cultivar autoctone.



Inoltre abbiamo anche il bio DOP Petruziano e il nostro extravergine Persiani. Nello spaccio aziendale si possono acquistare olive in salamoia e paté di Olive, vere golosità", aggiunge Helvia Persiani che con grande sensibilità e passione segue l'attività della sua azienda.

Della bontà di questi oli garantiscono numerosi riconoscimenti anche internazionali, la presenza a importanti esposizioni e nelle guide di oli extravergini di qualità, nonché l'apprezzamento di tanti chef stellati, che usano il San Martino per dare equilibrio e sapore ai propri piatti.

La bassissima acidità e l'alta presenza di polifenoli danno un pregio particolare al prodotto insieme a particolari note fruttate con amaro e piccante, sempre in buona armonia fra loro; caratteristiche che non possono sfuggire ai migliori cuochi.

Ma l'Azienda Agricola Persiani è anche relax e turismo. Di fianco alla loro bella casa ristrutturata, dotata di un ampio giardino e una gradevole piscina, i padroni di casa hanno ricavato tre appartamenti di grande charme ed eleganza.

Un rifugio d'autore per chi vuole trascorrere qualche momento di tranquillità fra ulivi, arte e storia.



Azienda Agricola Persiani
C.da San Martino, 43
64032 Atri (TE) Italy
Tel: +39 085 8700246

Via Lima, 31 Roma
Tel. +39 06 8554830
agricolapersiani@libero.it



Storie



Olio Persiani,...

"Nella mia cucina non rinuncerei mai all'olio extravergine di oliva" ha...



Fiasconaro,...

L'azienda dolciaria Fiasconaro nasce nel 1953, quando l'allora 24enne Mario...



Pastificio Pirro,...

La qualità e la bontà della pasta calabrese. È il fiore all'occhiello del...



Angellozzi tartufi,...

Il tartufo come stile di vita. Fin dalla nascita, Emidio e Zenobio...



Cerosughero, olio...

Nel cuore della Tuscia, nel Viterbese, e per la precisione a Canino, si...

PREV 1 2 3 NEXT