



CAMBIA EDIZIONE ▾

HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

ABRUZZO

ITALIA MONDO

FOTO

VIDEO

RISTORANTI

ANNUNCI LOCALI ▾

PRIMA

Devi ristrutturare? AR-TEK ha i prodotti per fare bella la tua casa

Sei in: HOME > ABRUZZO > UN BUEN RITIRO RICCO DI VARIETÀ...

Un buen ritiro ricco di varietà autoctone

L'azienda agricola di colle San Martino fa leva sul connubio tra tecnologia avanzata e usi tradizionali

18 agosto 2014

 Condividi 0

Tweet

 G+1 0

ATRI. L'azienda agricola Persiani ha l'aria del buen retiro immerso tra fitti uliveti, a Colle San Martino, una frazione a 6 km da Atri, in un panorama di colline tra la montagna e il mare.

Da quando **Mattia** ed **Helvia Persiani**, oggi guida principale dell'azienda, hanno iniziato l'attività, nel 1976, l'impegno è sempre stato quello di valorizzare le varietà autoctone di olivo - Dritta, Gentile, Leccino, Frantoio, Moraiolo, Intosso - che assieme alla natura dei terreni e alle condizioni climatiche di questa porzione d'Abruzzo rendono frutti ideali per oli di alta qualità, oggi forti di una superficie olivetata di 20 ettari con 6mila piante (oliodisanmartino.it).

Ne sono dimostrazione, d'altronde, la partecipazione ad importanti esposizioni internazionali e i tanti premi vinti, dalla medaglia d'oro dell'Agenzia di valorizzazione dei prodotti agricoli di Parigi a quella d'argento al VI concorso internazionale bio di Cordoba, dai primi posti nelle manifestazioni Lorolio di Loreto Aprutino, Biol International di Andria e Orciolo d'Oro di

Gradara, fino alle menzioni al Sol d'Oro di Verona e all'Ercole Olivario di Perugia, passando per i riconoscimenti nelle guide Bibenda e Slow Food.

Fra i vanti dell'azienda ci sono l'olio biologico "San Martino" e quello D.o.p. Pretuziano, ma anche le Olive in salamoia della cultivar Intosso e il Paté di olive di varietà Leccino. E c'è anche la Casa del Gallo, agriturismo con appartamenti per vacanze ricavati da un'attenta ristrutturazione della vecchia casa di campagna che è il fulcro dell'azienda (casadelgallo.it).

L'affetto per questo luogo e per le sue tradizioni, ha spinto la ricerca dei Persiani verso un connubio tra tecnologia avanzata e usi tradizionali ben rappresentato dal loro olio, curato in tutte le fasi con una lavorazione non intensiva del terreno, concimazioni naturali, esclusione di fitofarmaci, potatura annuale, raccolta in cassette anticipata rispetto alla completa maturazione e molitura entro le 12 ore nel frantoio aziendale, un piccolo gioiello per la produzione olearia con sistema di estrazione a ciclo continuo a due fasi e invio diretto dell'olio in depositi di acciaio inox azotati a temperatura controllata, che i Persiani hanno aperto anche a terzi. Principi guida che vanno al di là di un disciplinare da azienda biologica e testimoniano la passione del "ritorno alla terra" del professor Persiani.(g.d'o.)