

Pane, olio e fantasia

Tra Gran Sasso e mar Adriatico, Persiani è sinonimo di grande qualità. L'olio dell'azienda – San Martino, dal nome della contrada – si declina in monocultivar e blend

DI CLAUDIA CATALDO FOTO DI PAMELA BRALIA



Percorsi poco più di 10 chilometri dall'uscita Pescara Nord lungo una strada panoramica di rara bellezza – affacciata su calanchi e massicci rocciosi, quelli del Gran Sasso – si arriva all'Azienda Agricola Persiani, dove ci accoglie Helvia, madre di due figli e moglie del noto avvocato e professore Mattia Persiani. Quest'Abruzzo, a pochi passi da Atri, è particolarmente vocato all'olivicoltura. Se alla naturale vocazione si aggiunge poi la scelta di un'agricoltura sana e pulita, il rispetto per l'ambiente e un continuo aggiornamento scientifico, il risultato è un prodotto d'eccellenza, buono in tutte le accezioni possibili del termine. Le olive raccolte nei 20

ettari aziendali - 4.500 olivi – vengono molite subito dopo la raccolta nel frantoio di proprietà e già la sera l'olio è nei serbatoi. Il palmarès dei riconoscimenti che decora le pareti si completa con gli apprezzamenti ricevuti da grandi nomi della critica e della cucina (anche chef stellati). Veniamo ai prodotti: monocultivar (Leccino e Dritta, varietà autoctona) e blend (Dritta, Leccino, Gentile e Frantoio) certificati bio, più una piccola produzione di Extra Vergine non biologico (perché qualcuno ci dice “lo vogliamo normale”, racconta Helvia). La nostra giornata si conclude con una fetta di pane con il monocultivar San Martino – Dritta: e chi non l'ha provato, dovrebbe farlo. •

Bread, oil and dreams

Between the Gran Sasso and the Adriatic Sea, Persiani means high quality. Its oil San Martino takes its name from its contrada and can be tasted as mono-cultivar or blended

10 kilometres after the way out Pescara Nord we find a very beautiful panoramic road facing the rocky slopes of the Gran Sasso. It's the way to Azienda Agricola Persiani, where we meet Helvia, her two children and her husband Mattia Persiani, a famous lawyer and professor. This corner of Abruzzi is particularly suited for olive growing. The Persiani combines this great potential with natural cultivation methods that respect the environment and with a continuous scientific update. The result is an excellence product. The olives picked from the 4.500 trees that spread over 20 hectares are immediately crushed in the proprietary oil mill and the same

evening the oil is in stored in the vats. Many acknowledgment and prizes decorates the walls of this farm, together with the preference of important chef and gourmet. The Persiani produce mono-cultivar oils (Leccino and Dritta, an autochthonous variety) and a blend (Dritta, Leccino, Gentile and Frantoio) both with the organic certification, and a small production of not organic Extra Virgin (because some customers say “we want a normal one”, as Helvia says). Our day ends with a slice of bread and mono-cultivar San Martino – Dritta: and those who have never tasted it should do it! •

AZIENDA AGRICOLA PERSIANI Contrada San Martino, 43 - 64032 Atri (TE) - Tel./Fax +39 085 8700202 - www.oliosanmartino.it - agricolapersiani@tin.it
Appartamenti e ospitalità: www.casadelgallo.it