

SONNINO

Grande affermazione con quasi 14mila voti raccolti in tutta Italia

L'extravergine Cetrone sbanca il 'Gioco del piacere' di Slow Food

Dopo aver raccolto elogi e premi dai maggiori esperti del settore, l'olio Cetrone riceve la definitiva consacrazione dai guru del gusto mondiale: l'associazione Slow Food. L'extravergine dell'azienda sonninese, grazie all'altissimo punteggio ricevuto nella 'Guida agli extravergini 2007' (Slow Food editore), è stato scelto insieme ad altri tre oli per la terza edizione del 'Gioco del piacere olio extravergine d'oliva', uno dei tradizionali appuntamenti ludici promossi dall'associazione nata per 'insegnare a gustare e degustare'. Lo scorso maggio tremila buongustai, sparsi nelle 80 osterie di tutte le regioni italiane, si sono trovati di fronte quattro bicchierini 'anonimi' per la degustazione alla cieca di altrettanti oli. Chiamati ad esprimere un parere esclusivamente in base al criterio di piacevolezza al palato, hanno premiato con una valanga di voti (13.680) l'olio extravergine di oliva fruttato medio dell'azienda agricola Cetrone. Un vero e proprio plebiscito per l'essenza prodotta sulle colline di Sonnino, che ha preceduto nella classifica del gusto prodotti provenienti da Umbria, Abruzzo e Toscana, regioni storicamente rinomate per la produzione olivicola. Per l'azienda Cetrone, da diverso tempo alla ribalta nazionale grazie ad una qualità

che continua a migliorare col passare degli anni, si tratta di un motivo d'orgoglio in più dopo il premio ricevuto lo scorso 21 aprile, sempre dall'associazione 'Slow Food', a Faenza. Tre extravergini dell'azienda ausona, infatti, sono stati inseriti nella guida edita dalla Slow Food che annovera i migliori 880 oli prodotti in Italia da 651 aziende. Il punteggio massimo, tre olive e la pubblicazione dell'eti-

La famiglia produce olio dal 1860

chetta, è stato assegnato dagli esperti all'olio extravergine di oliva Cetrone fruttato intenso, mentre l'olio extravergine di oliva Cetrone fruttato medio può fregiarsi di due olive insieme all'olio extravergine di oliva Cetrone. Il 'patrimonio' dell'azienda olivicola Cetrone, custodito con cura dal 1860, si trova sulle pendici dei monti Ausoni. Ventimila piante secolari di ulivo, frammiste ai famosi mandorleti locali, che affondano le radici in un terreno roccioso e

GUIDA AGLI EXTRAVERGINI 2007



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
CETRONE FRUTTATO INTENSO



Cetrone • Sonnino (Lt)



Slow Food Editore

L'attestato ricevuto da Slow Food il 21 aprile scorso a Faenza

aspro, mitigato dalla brezza marina e baciato quasi ininterrottamente dal sole mediterraneo. Partendo da questo tesoro naturale costituito dalla monocultura itrana, la famiglia Cetrone, nel rispetto assoluto della natura e dei suoi

cicli, riesce ad ottenere una pura essenza di olio extravergine d'oliva dalla bassissima acidità e dalle eccezionali caratteristiche organolettiche. Una qualità più volte riconosciuta nei più importanti concorsi nazionali e mondia-

li che non poteva sfuggire all'associazione Slow Food che, attraverso la guida e con il 'Gioco del piacere', ne ha sancito l'ingresso tra l'esigente pubblico dei buongustai italiani. Ma per fare un'extra-

verginie capace di conquistare esperti e appassionati non basta una materia prima di altissimo livello, servono soprattutto passione e grande cura per i particolari. E qui entra in gioco la de-

L'oliveto, situato sulle colline, è spazato dalla brezza del mar Tirreno

edizione centenaria della famiglia Cetrone, basata sulla raccolta rigorosamente a mano, sulla molitura che avviene in giornata e soprattutto sul 'sesto senso' che solo chi ama il proprio lavoro mette nella riuscita del prodotto. Un prodotto che, in questo caso, si presenta come un'essenza di olio extravergine verde dai riflessi dorati, dal sapore fruttato con retrogusto di mandorle, arricchito da un aroma fragrante: un olio pregiato capace di conquistare i palati più esigenti, rendere speciali i piatti più semplici, esaltare le caratteristiche delle pietanze più elaborate.

Antonio Cardarelli

IL TESORO DELL'AZIENDA

La produzione dell'azienda olivicola Cetrone è concentrata sull'olio extravergine ma non si Lesaurisce in essa. La casa agricola sonninese infatti confeziona olive da mensa fresche o stagionate in acqua e sale particolarmente indicate per succulenti antipasti e per accompagnare freschi aperitivi. Sono quattro, in particolare, le tipologie commercializzate dall'azienda Cetrone, distinte per periodo di raccolta e modalità di lavorazione: le olive verdi schiacciate 'Gaeta', raccolte a novembre, schiacciate e lavorate con olio extravergine e spezie dopo 12 mesi in salamoia; olive verdi e rosate 'Gaeta', raccolte a dicembre e lasciate riposare in acqua e sale 18 mesi prima del confezionamento; olive nere 'Gaeta', raccolte tra febbraio e marzo e confezionate dopo 18 mesi di stagionatura in acqua e sale; olive nere grinzate 'Gaeta', raccolte da aprile a maggio, lasciate in salamoia per 12 mesi e lavorate con olio, spezie e aromi naturali. Particolarmente apprezzate, inoltre, sono le creme di olive Cetrone, in grado di dare 'una marcia in più' ai piatti e ottime da spalmare su crostini e tartine. Prodotti di punta dell'azienda sono i due oli extravergini, fruttato intenso e fruttato medio oltre all'olio extravergine Cetrone, che da diversi anni a questa parte stanno 'sbancando' i concorsi di tutta Italia. Per produrre l'extravergine fruttato intenso le olive vengono raccolte a mano direttamente dalla pianta nei mesi di novembre e dicembre, quando si presentano per l'80% di colore verde. Appena colte vengono scrupolosamente selezionate e molite a freddo entro 24 ore dalla raccolta. L'olio si presenta velato di colore verde intenso e all'olfatto si apre ampio e caratterizzato da intense note di erba appena falciata e spiccati sentori di mela verde, mentre al gusto è fruttato deciso con sensazioni di note di carciofo e di salvia. Tale prodotto, particolarmente indicato per il condimento a crudo di pesce e carne rossa ai ferri, viene conservato in serbatoi d'acciaio e imbottigliato dopo 60 giorni di cui 30 di decantazione. I prodotti dell'azienda, molto presto, saranno acquistabili dal sito internet www.cetrone.it, portale già attivo.

