

Importante riconoscimento per l'azienda olivicola sonninese

L'olio Cetrone miglior monovarietale del mondo

Ambiente sano, raccolto rigorosamente effettuato a mano, spremitura a freddo e soprattutto una qualità di olive eccezionale: sono solo alcuni dei segreti che fanno dell'olio extravergine d'oliva Cetrone un prodotto di livello internazionale. Un prodotto, o meglio una 'essenza' che, attraversando due secoli di storia, sta raccogliendo alle porte del terzo millennio prestigiosi riconoscimenti nazionali e internazionali che ne certificano le qualità organolettiche, alimentari e terapeutiche.

La storia dell'azienda olivicola Cetrone, fiore all'occhiello del comparto agroalimentare pontino, inizia nel 1860 sulle colline alle pendici dei monti Ausoni che si affacciano sulla pianura pontina. I cento ettari di terreno ospitano più di ventimila piante di olivo *monocultivar itrana* frammiste ai rinomati mandorleti della zona. Baciati dalla presenza quasi ininterrotta del sole e accarezzati dalla brezza marina, gli ulivi della tenuta Cetrone regalano preziosi frutti dai quali estrarre un extravergine armonico e unico nel suo genere. A caratterizzare l'essenza Cetrone è il colore verde con riflessi dorati, il sapore fruttato intenso con

retrogusto armonico di mandorla, l'aroma fragrante e la bassissima acidità oleica sempre inferiore allo 0,2%.

Il 2006, per l'azienda sonninese, è stato un anno costellato di successi. Basta ricordare il riconoscimento ricevuto l'11 dicembre scorso presso l'hotel Exedra di

Roma, quando l'extravergine Cetrone è entrato a pieno titolo nella 'Guida ai migliori oli del mondo di qualità accertata' con il primo posto a livello mondiale nella categoria monovarietale. Un suc-

cesso che va oltre il bene dell'azienda poiché qualifica agli occhi degli esperti internazionali (la guida è curata da Marco Oreggia, uno dei maggiori conoscitori mondiali del settore elaiotecnico) le qualità della monocultivar itrana, tracciando un percorso per la valorizzazione del territorio sonninese e del basso Lazio. Nel corso dello stesso anno l'azienda Cetrone, che da sette anni consecutivi rappresenta la regione Lazio nella finale dell'Ercole Olivario di Spoleto, ha ottenuto importanti riconoscimenti tra cui la gran menzione al quinto concorso internazionale Sol d'Oro di Verona, due distinzioni all'Orciolo d'Oro, il primo posto nel concorso nazionale di Legambiente.

Il prodotto di punta dell'azienda sonninese è l'olio extravergine fruttato intenso, un'essenza dalle straordinarie qualità organolettiche e alimentari, in grado di esaltare qualsiasi portata rendendo il pasto un'esperienza unica. Alla base della produzione di questa eccezionale essenza ci sono elementi semplici quanto imprescindibili: olive sane, raccolte dalla pianta e macinate subito. La brucatura viene effettuata direttamente dalla pianta nei

mesi di novembre e dicembre, quando le olive si presentano per l'80% di colore verde. Dopo una scrupolosa selezione si passa alla molitura, effettuata rigorosamente a freddo e mai oltre le 24 ore dalla raccol-

Ambiente sano e spremitura a freddo: regole semplici per un olio sublime

ta.

L'amore per l'olio e la propensione innata per 'le cose fatte bene' rendono unico il prodotto dell'azienda Cetrone. Un prodotto in grado di conquistare le papille dei più importanti 'sommelier dell'olio' del mondo, e che non è passato inosservato nella provincia di Latina, dove ha ottenuto, e continua a ottenere, attestati di stima dal Capol (Comitato Assaggiatori Prodotti Olivicoli Latina). L'extravergine riconosciuto come miglior olio monovarietale del mondo 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, al gusto è fruttato deciso con sensazioni di note di carciofo e di salvia ed è particolarmente indicato per il condimento a crudo di pesce e carne rossa ai ferri.

Da ricordare le altre produzioni d'eccellenza dell'azienda Cetrone, che vanno dall'extravergine fruttato medio agli oli aromatizzati al limone e al peperoncino, confezionati anch'essi in bellissime bottiglie utili anche come 'gustosa' idea regalo.

Come dimenticare poi le olive da mensa confezionate dalla casa agricola sonninese e le ottime creme di oliva, ottime per crostini e tartine.

Nonostante le origini dell'azienda risalgano al XIX secolo, la famiglia Cetrone è già pronta per nuove sfide. A breve, grazie al commercio elettronico, sarà possibile acquistare l'extravergine inserito nella guida ai migliori oli del mondo con un semplice click, mentre presto il sito di produzione verrà potenziato seguendo il modello del frantoio in grado di accogliere la clientela coinvolgendola in un suggestivo viaggio gastronomico-culturale tra i sapori e la storia, ricchissima, delle colline sonninesi.

A.C.

La pergamena che attesta il premio ricevuto dall'extravergine Cetrone. In basso: uno degli uliveti della famiglia

