Olio e territorio | **Fèlsina e Donato Conserva**

Preziosi frutti della terra

Inizia con questo numero un viaggio nell'Italia degli oli d'eccellenza dell'esperto Fausto Borella. Con una selezione di produttori d'eccellenza, fortemente legati al loro territorio

Testi di Fausto Borella

Fèlsina, Toscana

L'olivicoltura e la viticoltura sono due tradizioni che da sempre appartengono alla tradizione toscana, un territorio dove non si potrà mai prescindere dall'olivo, che mai perderà di importanza e centralità. **Moraiolo**, **Leccino** e **Frantoio** sono le cultivar più diffuse, dalla loro frangitura e spremitura si ricava un olio dal colore verde, con note aromatiche intense e dal gusto spiccato e piccante. Tuttavia, gli oli prodotti sul territorio toscano riescono a essere fortemente differenti fra loro con le loro marcate peculiarità, sia per le cultivar prescelte, sia per le modalità di produzione degli olivicoltori. A **Castelnuovo Berardenga**, in provincia di **Siena**, ma a metà strada fra colline senesi e dell'aretino, sorge **Fèlsina**. Faro della viticoltura italiana, questa azienda è salita fino ai vertici della produzione dell'olio extravergine di eccellenza. Nel 1966, **Do-**

menico Poggiali acquistò i poderi di Fèlsina e decise di investire sulla qualità del vino e sull'innovazione della campagna. I primi riconoscimenti internazionali arrivarono negli anni '70, quando **Giuseppe Mazzocolin** attuò un efficace piano commerciale. Nel 2002 Fèlsina ha aderito al progetto "**Olio secondo Veronelli**": l'olivo corrisponde alla sua terra e l'olio all'oliveto da cui ha origine. L'azienda produce quattro oli extravergine di oliva monocultivar denocciolati e l'olio extravergine di oliva **Berardenga**, un assemblaggio di tutte le cultivar presenti a Fèlsina. L'olio monocultivar **Fèlsina Pendolino Denocciolato**, dal colore verde con riflessi giallastri, erbaceo e fruttato al naso, risulta amaro e piccante al gusto, ideale con piatti delicati. **Fèlsina Leccino Denocciolato**, perfetto sui pici senesi, è vegetale e amaricante, al naso fruttato. L'olio **Fèlsina Raggiolo Denocciolato**, **Corona Maestrod'olio 2017**, di un verde luminoso, al naso risulta erbaceo e agrumato, in bocca è persistente, amaricante e deciso, ottimo a crudo sulla zuppa frantoiana.

Azienda Agraria Donato Conserva, Puglia

È la **Puglia** la regione con la maggior produzione di olio annua e da queste terre assolate nascono alcuni dei migliori oli della penisola. Circa 350mila ettari di terreno, destinati all'olivicoltura, sono ripartiti in tre zone: quella di **Foggia**, di **Bari** e del **Salento**. Gli insediamenti dei **Fenici** sul territorio pugliese portarono la diffusione dell'olio sulla regione, ma a perfezionare questa raffinata arte ci pensarono prima i **Greci** e poi i **Romani**. Che sia un prodotto di elevata qualità lo testimoniano

In questa pagina, immagini dell'azienda agraria **Donato Conserva** nella sottozona di **Bitonto**, a **Modugno**. Nella pagina precedente, foto dell'azienda **Fèlsina** in provincia di **Siena**

L'**olio** top in Italia

	AZIENDA	OLI	INDIRIZZO
	1. VENETO **AZ. AGR. IL GRILLO CANTERINO** Azienda agricola che sorge su una collina soleggiata che si affaccia direttamente sul Lago di Garda. Vanta milletrecento piante e produce un olio, "Olio di O'Livia", chiamato così in onore della proprietaria.	Olio di O'Livia (Casaliva 70% - Leccino 30%)	Località Naiano, Cavaion Veronese (VR) Tel. 338 26 89 864
	2. LOMBARDIA **AZ. AGR. MASSIMILIANO GAIATTO** Questa azienda nasce su vecchi terrazzamenti che sono stati recuperati dopo l'abbandono. Luciana e Massimiliano con il passare degli anni si sono specializzati in agricoltura biologica.	Roncaccio DOP Laghi Lombardi Lario (Frantoio 83% - Leccino 10% - Pendolino 7%), Tondello DOP Laghi Lombardi Lario (Frantoio 59% - Leccino 27% - Bianchera 7% - Pendolino 7%)	Via Sebastiano Faggi, Perledo (LC) Tel. 331 67 59 129 **www.oliogaiatto.com**
	3. FRIULI VENEZIA GIULIA **AMEDEO E PAOLO PASCOLINI** Azienda orientata verso la sperimentazione che nasce negli anni '30. In azienda si coltivano anche piante madri e si producono barbatelle innestate. Circa seicento piante con almeno 10 anni d'età.	Olio Giano (Bianchera 40% - Frantoio 30% - Leccino/Grignan/Pendolino/ Maurino 30%)	Via Gagliano 10, Cividale del Friuli (UD) Tel. 333 69 045 10 **www.oliogiano.it**
	4. LIGURIA **AZ. AGR. PAOLO CASSINI** Azienda che nasce nel 1962 dopo l'installazione di un frantoio tradizionale. Nel 1993 è stato, invece, sostituito con un nuovo impianto a ciclo continuo.	Olio Extra Vergine Extremum Cru Crosa (Taggiasca 100%) Olio Extra Vergine Extremum Cru Colabella (Taggiasca 100%) Olio Extra Vergine S´ciappau Gran Cru Olio Extra Vergine S´ciappau	Via Roma 62, Isolabona (IM) Tel. 0184 20 81 59 **www.oliocassini.it**
	5. TOSCANA **FRANTOIO PRUNETI** Azienda di proprietà dei fratelli Gionni e Paolo che gestiscono in maniera diretta tutta la filiera agronomica. Questo permette di raccogliere olive sane nel loro punto di maturazione.	Oli Extravergine di Oliva Monocultivar: Leccino Biologico, Moraiolo Biologico, Frantoio Biologico. Oli Extravergine di Oliva: Viuzzo DOP Chianti Classico Biologico, Leggero. Toscano IGP Colline di Firenze Biologico, ecc.	Via dell'Oliveto 24, San Polo in Chianti (FI) Tel. 055 85 55 091 **www.pruneti.it**
	6. LAZIO **SOC. AGR. SERGIO DELLE MONACHE** Azienda nata nel 1928 gestita dai fratelli Sergio e Sante. Oltre 2.500 olivi, in parte secolari, suddivisi in settori in base alle cultivar. Tale disposizione consente una raccolta dei frutti selezionata.	Tamia Green Biologico Monocultivar Maurino, Tamia Gold Biologico (50% Leccino - 40% Frantoio - 10% Maurino), Tamia Iron Biologico Monocultivar di Canino	Strada Provinciale Norchia 20, Vetralla (VT) Tel. 0761 17 68 270 **www.oliotamia.com**
	7. ABRUZZO **TRAPPETO DI CAPRAFICO** Azienda a gestione familiare nata nel 1874 ma che prenderà il nome di "Trappeto" solo dopo la dotazione del frantoio oleario nel 1948. Dal 2009 l'azienda è interamente gestita da Tommaso.	Trappeto di Caprafico Olio Extravergine di Oliva DOP Colline Teatine, L'Olio Extravergine di Oliva Monovarietale di Intosso, L'Olio Extravergine di Oliva. Vari oli aromatizzati (Zafferano, Limone, Cedro, Arancia, Basilico, ecc.)	Località Caprafico 35, Casoli (CH) Tel. 0871 89 74 57 **www.trappetodicaprafico.com**
	8. CALABRIA **AZ. AGR. SORELLE GARZO** Negli anni '40 nasce questa azienda partendo da un piccolo oliveto comprato dai nonni. Oggi le tre sorelle Maria Rosa, Consuelo e Alessia cercano di valorizzare le varietà autoctone.	Dolciterre monocultivar di Ottobratica Dolciterre Bivarietale (Ottobratica - Sinopolese)	Via F. S. Maria, Seminara (RC) Tel. 0966 31 74 78 **www.oliodolciterre.it**
	9. SICILIA **FRANTOIO GATTO** Creata nel 1945 da Paolo Gatto. Con l'intervento del figlio Biagio, l'azienda si è dotata di un frantoio a presse, di un centro di imbottigliamento e di un impianto di estrazione continua a freddo.	FILD'ORO DOP Monti Iblei (Tonda Iblea 100%), TERRE del LAGO DOP Monti Iblei (Tonda Iblea 100%), TERRE del LAGO (Tonda Iblea 60% - Nocellara Etnea 30% - Biancolilla 10%), Vari oli aromatizzati (Limone e Peperoncino)	Contrada Lago, Chiaramonte Gulfi (RG) Tel. 0932 92 61 71 **www.gattofrantoio.it**
	10. SARDEGNA **ACCADEMIA OLEARIA** Giuseppe Fois inizia a gestire l'azienda di famiglia dopo cento anni di tradizione e quattro generazioni di olivicoltori. L'Accademia Olearia opera in uno stabilimento moderno di 4mila mq.	Gran Riserva Giuseppe Fois Fruttato (Bosana 65% - Semidana 30% - Tonda di Cagliari 5%), Riserva del Produttore DOP Sardegna (Bosana 80% - Tonda di Cagliari/Semidana 20%) Monocultivar il Bosana	Località Ungias Galantè, Alghero (SS) Tel. 079 98 03 94 **www.accademiaolearia.com**

LA CARTINA

le quattro denominazioni di origine protetta riconosciute: **Collina di Brindisi DOP**, **Dauno DOP**, **Terra d'Otranto DOP** e **Terra di Bari DOP**, dove nella sottozona di **Bitonto**, a **Modugno**, si trova l'azienda di **Donato Conserva**. Fondata nel 1980 da **Domenico Conserva**, nel 2012 è poi stata rilevata e gestita dai figli **Donato** e **Michele** che hanno voluto dedicare al padre il frantoio di proprietà, chiamandolo **Mimì**. Qui vengono coltivate tre delle più importanti varietà pugliesi, la **Coratina**, l'**Ogliarola** e la **Cima di Melfi**. La produzione aziendale è molto ampia con sette tipologie di olio, a spiccare sugli altri abbiamo tre oli. L'**Olio Mimì Coratina** è di un giallo pastello con riflessi verdi che esprime al naso odori fruttati ed erbacei, in bocca si presenta con una buona persistenza e con un ottimo rapporto amaro-piccante. Altro olio che non possiamo non citare è l'**Olio Mimì Ogliarola** dal colore giallo dorato, molto vegetale ed erbaceo al naso con sentori di erba tagliata e pomodoro verde, in bocca un gusto deciso con note di carciofo e mandorla amara con un pepe finale. Per finire il **Olio Mimì Blend** che è prodotto dal 90% di Coratina e un 10% di Nocellara. È un olio che si presenta con un giallo paglierino intenso e un naso dove spiccano note vegetali decise di lattuga e fieno fresco; in bocca entra autoritario con un buon pepe iniziale con ottimi sentori erbacei.

Qui, gli splendidi uliveti del territorio pugliese; in basso, l'olio extravergine di oliva