

## OLIO: CIOCIARIA CONQUISTA 'TRE FOGLIE' DEL GAMBERO ROSSO CON ANTICHE TERRE PACELLA =

Roma, 13 mar. (Adnkronos/Labitalia) - Livello di qualità dell'olio extravergine confermato nel Lazio e in particolare in Ciociaria con le 'Tre Foglie' del Gambero Rosso assegnate ad Antiche Terre Pacella, azienda olivicola con sede a Sgurgola (Frosinone). Il massimo riconoscimento nazionale della 'Guida Oli d'Italia 2019' della Città del Gusto riconosciuto all'impresa agricola di Sgurgola indica che in terra ciociara la qualità oleica non manca nonostante la Ciociaria sia l'unica zona del Lazio a non avere ancora la Dop. L'azienda Antiche Terre Pacella, con una superficie olivata alle pendici dei Monti Lepini (versione ciociara della catena montuosa laziale a cavallo tra Frosinone, Latina e Roma) e il claim 'Il Made in è assicurato' produce extravergine 100% made in Italy mediante la raccolta delle varietà Itrana, Leccino, Rosciola, Frantoio, Moraiolo.

"Il prodotto oleico Antiche Terre Pacella - spiega una nota dell'azienda - è articolato in un multicultivar e in un 'Itrana 100%'. Le produzioni oleiche, da certificazione di analisi di laboratorio, hanno un valore dell'acidità inferiore allo 0,8%, parametro che consente di rientrare nella classificazione dell'extravergine. Il prodotto è ottenuto con una spremitura a freddo, in modo da garantire intatto il valore organolettico e nutritivo. È di densità media, più o meno velato, di colore giallo verde, con profumo intenso di oliva. Il sapore è fruttato medio con una trama aromatica caratterizzata da energetiche mance di pomodoro leggermente maturo ed erbe aromatiche. L'abbinamento perfetto è con la caprese".

"Quanto invece ai numeri di produzione la nuova campagna olearia 2018-19, nonostante le difficoltà registrate a livello nazionale, è stata di qualità eccellente con caratteristiche organolettiche di tutto rispetto al contrario dell'andamento di raccolta nel resto d'Italia", conclude.

(Tri/Adnkronos)