



di **Renzo Ceccacci**  
Membro del  
Panel Regionale  
Marche per la  
degustazione  
dell'olio  
extravergine  
d'oliva

# I MIGLIORI MONOVARIETALI PER GLI INSACCATI

Sulla Bresaola un filo d'olio ed un po' di pepe vanno bene, sugli altri insaccati e salumi consumati da soli, quasi mai. Quindi presento queste aziende ed i loro eccellenti monovarietali consigliando di utilizzarli sulle preparazioni gastronomiche che precederanno o seguiranno il tagliere, confidando che da qualcuno queste prelibatezze siano utilizzate anche quali componenti dei piatti.

## 1 - Antica Compagnia Olearia Sarda

In questa annata nel frantoio della sua azienda, certificata ISO 9001, da 21.750 olivi coltivati su 170 ettari di oliveto sono stati prodotti 40.000 litri di olio. Grandi numeri che Antonio Gavino Fois, assieme al fratello ed ai nipoti, gestisce con l'esperienza plurisecolare della sua famiglia. **Vecchia Las Tanas monovarietale di Bosana** ha il piccante e l'amaro equilibrati, con il carciofo e la mandorla in evidenza sui profumi freschi di cicoria, erba appena tagliata e tarassaco.

## 2 - Caputo Maria

Erede di una famiglia che vanta antiche tradizioni di olivicoltura ed attività frantoiana, Maria gestisce tutta la filiera con metodo biologico. **Gran Pregio bio monovarietale di Coratina** profuma di mandorla verde, erba falciata, carciofo e cicoria ed ha l'amaro appena prevalente sul piccante. **Gran Pregio Bio Monovarietale di Peranzana**, anche lui con amaro appena in evidenza, ha profumi nettamente erbacei di carciofo, cicoria, erba, mandorla verde ed erbe aromatiche.

## 3 - Frantoi Cutrera

Dopo generazioni di sapiente coltivazione dell'olivo, Giovanni nel 1979 ha impiantato il primo frantoio, gestito adesso assieme all'oliveto dai figli Maria, Giuseppina e Salvatore. Eccellenti e numerosi i monovarietali prodotti. **Moresca** ha il piccante vivace ed i profumi freschi di pomodoro, carciofo, mandorla ed erbe aromatiche. **Nocellara del Belice** ha profumi simili, ma piccante gagliardo. **Tonda Iblea** è inebriante, con il pomodoro che svetta sui profu-

## THE BEST SINGLE VARIETY OILS FOR CURED AND CASED MEATS

*While a drizzle of olive oil and a twist of pepper are fine on Bresaola, oil is almost never used with other cured or cased meats served in their natural state. So in this issue, I'm presenting a selection of olive oil producers and their outstanding single variety oils with the proviso that these oils should be enjoyed with the dishes preceding or following a platter of fine cured meats. That said, it is also true that some choose to use these delicacies as ingredients in their recipes.*

## 1 - Antica Compagnia Olearia Sarda

*This year, Antonio Gavino Fois produced 40,000 litres of oil with his farm's own ISO 9001 certified oil press, from olives picked from 21,750 olive trees planted over 170 hectares. This is a business with big numbers, which Antonio, together with his brother and nephews, manages successfully by drawing from his family's centuries of experience in olive farming. Vecchia Las Tanas single variety Bosana oil has well balanced pungent and bitter elements, and a bouquet with artichoke and almond prevailing over fresh notes of chicory, newly mown grass and dandelion.*

## 2 - Caputo Maria

*The heir to a family with ancient traditions in olive farming and pressing oil, Maria personally manages every step in an organic production process. Gran Pregio Bio single variety Coratina oil has a bouquet of green almond, freshly mown grass, artichoke and chicory, and a palate with a bitterness prevailing slightly over a pungent element. Gran Pregio Bio single variety Peranzana oil also has a palate with a slightly more marked bitterness, while the bouquet has distinctly grassy notes of artichoke, chicory, green almond and aromatic herbs.*

## 3 - Frantoi Cutrera

*After generations of artful olive farming, in 1979 Giovanni set up his own oil press, which is now managed, together with the family olive groves, by his children Maria, Giuseppina and Salvatore. The farm produces numerous outstanding single variety oils. Moresca has a lively pungent element and a bouquet with fresh notes of tomato, artichoke, almond and herbs. Nocellara del Belice has a similar bouquet, but a more boisterous pungent note on the palate. Tonda Iblea has a heady bouquet,*



1

**Antica Compagnia Olearia Sarda**  
Via Vittorio Emanuele II,  
225 07041 Alghero (SS)  
Tel 079 951597 info@  
anticacompaniaolearia.it



2

**Caputo Maria**  
Piazza Garibaldi, 36/E 70056  
Molfetta (BA) Tel 347 6215430  
info@oliogranpregio.com



3

**Frantoi Cutrera**  
Contrada Piano dell'Acqua,  
71 - 97012 Chiaramonte  
Gulfi (RG) Tel 0932 926187  
olio@frantoicutrera.it

mi di carciofo, mandorla verde, erba falciata ed erbe aromatiche sottolineati dall'amaro intenso, ma sovrastato dal piccante.

#### 4 - Gabrielloni

Elisabetta e Gabriella hanno realizzato un agriturismo nella casa avita e conducono l'oliveto, e soprattutto il frantoio tradizionale, con tanta bravura da ottenere queste "perle". **Virgoro Ascolana Dura**, armonico su toni intensi di amaro e piccante, profuma di carciofo, foglia di pomodoro, cicoria, mandorla verde ed erba. **Virgoro Coroncina** ha il piccante in evidenza e profuma di carciofo, mandorla, erba e lieve pomodoro. **Virgoro Piantone di Mogliano**, appena meno intenso nel piccante e nell'amaro, ha profumi freschi di mandorla, cardo ed erba.



4

**Gabrielloni**  
Fraz. Montefiore  
62019 Recanati (MC)  
Tel 0733 852498  
info@gabrielloni.it

#### 5 - Leone Sabino

Assieme ai figli Gioacchino e Maddalena Sabino coltiva l'oliveto con metodo biologico, poi dal moderno frantoio aziendale ricava numerosi monovarietali. **La Berafatt Carolea** ha il pomodoro in evidenza su erba, mandorla ed erbe aromatiche, con piccantino vivace. **Don Gioacchino Coratina** profuma di carciofo, erba tagliata, mandorla verde ed erbe aromatiche ed ha piccante intenso sovrastato dall'amaro. **La Patràun Peranzana** ha piccante ed amaro intensi ed equilibrati ed i profumi fini di carciofo, erba falciata, cicoria, mandorla verde e lieve foglia di pomodoro.

#### 6 - Olio Intini

Erede di una famiglia che ha iniziato l'attività frantoiana nel 1928, Pietro ha percorso tutte le strade che portano alla qualità. Il Monovarietale **Cima di Mola** trasmette appagante freschezza. Ha profumi fini di mandorla verde, erba, carciofo, cicoria, tarassaco, mela verde ed erbe aromatiche ed ha piccante ed amaro molto intensi ed equilibrati. Molto fresco anche **Olivastra**, che ha i profumi di mandorla verde, erba appena falciata e carciofo enfatizzati dal vivace piccante.

#### 7 - Spaccavento

L'azienda di Antonio è frazionata su vari poderi. Oltre all'olio produce olive da mensa, frutta (con particolare rilievo per le ciliegie Ferrovia) ed ortaggi come peperoni, cicorie, finocchi e patate. Tutti da provare, poiché la mano è la stessa che raggiunge l'eccellenza con il **Monovarietale di Coratina**, che ha gradevoli profumi di mandorla verde, erba appena falciata e carciofo con accenno di cicoria, ed ha l'amaro intenso, in lieve evidenza sul piccante.

with tomato standing out above notes of artichoke, green almond and freshly mown grass, underscored by a bitterness which, while intense, is predominated by a pungent element.

#### 4 - Gabrielloni

As well as running the agri-tourism business set up in their ancestral home, Elisabetta and Gabriella also manage an olive farm and, most importantly, a traditional olive press where they skilfully produce these veritable gems. **Virgoro Ascolana Dura** has intense but well balanced bitter and pungent notes, and a bouquet of artichoke, tomato leaf, chicory, green almond and grass. **Virgoro Coroncina** has a pronounced pungent note and a bouquet of artichoke, almond and grass with a subtle hint of tomato. **Virgoro Piantone di Mogliano** has only barely less intense pungent and bitter notes and a fresh bouquet of almond, cardoon and grass.

#### 5 - Leone Sabino

Sabino runs an organic olive grove together with his children Gioacchino and Maddalena, and produces a number of different single variety oils from its olives using the farm's own modern oil press. **La Berafatt Carolea** has notes of tomato prevailing over grass, almond and aromatic herbs, and a moderate but vivacious pungent element on the palate. **Don Gioacchino Coratina** has a bouquet of artichoke, cut grass, green almond and aromatic herbs, and an intense pungent element predominated by a bitter note. **La Patràun Peranzana** has intense but well balanced pungent and bitter elements, and a bouquet with elegant notes of artichoke, mown grass, chicory and green almond with a subtle hint of tomato leaf.

#### 6 - Olio Intini

Carrying on the traditions of a family which began pressing oil in 1928, Pietro has pursued every path possible towards extraordinary quality. His single variety **Cima di Mola** oil exudes a satisfying freshness. Its bouquet has sophisticated notes of green almond, grass, artichoke, chicory, dandelion, green apple and aromatic herbs, while the palate reveals very intense but well balanced pungent and bitter elements. His **Olivastra** is also bursting with freshness, with a bouquet of green almond, newly mown grass and artichoke emphasised by a vivacious pungent element on the palate.



7

**Spaccavento**  
Viale Giovanni Paolo II, 38 -  
70056 Molfetta (BA) Tel 347  
6176393 info@spaccavento.it



5

**Leone Sabino**  
Contrada Cefalicchio  
Masseria Covelli, SP 143,  
Km 5 76012 Canosa di  
Puglia (BT)  
Tel 339 2992006  
info@poderemontedoro.it



6

**Olio Intini**  
Contrada Popoleto, snc  
70011 Alberobello (BA)  
Tel 080 4325983  
info@oliointini.it