

AGRICOLTURA

agricultura@comiere.it

DALLA TERRA
ALLA TAVOLA

Dopo i primi assaggi Olio nuovo, ecco i migliori extravergine

Un'annata difficile, ma con almeno una decina di grandi extravergine. Se nel 2003 la spesa degli italiani per l'olio d'oliva a denominazione d'origine protetta (dop) era salita a 15,8 milioni di euro (più 58% sul 2001), nel 2004 crescerà ancora. Perché la qualità c'è, e va di pari passo

con gli aumenti.

Al vertice

• Liguria

«Il Dolce»
Gocce d'Oro

• Toscana

Franci, Villa Magra
Gran Cru

• Umbria

Moraiole «Sincero»
di Marco Viola

• Lazio

Dop Sabina
di Anna Maria Billi

• Abruzzo

Dop Colline Teatine
«Le Menare»
di Della Fazio

• Campania

Ortice,
di Zamparelli

• Calabria

L' Ottobratico,
Olearia San Giorgio

• Puglia

Dop Terra di Bari
di De Carlo

• Sicilia

Dop Monti Iblei,
Villa Zottopera
di Rosso

• Sardegna

«Antichi uliveti del
prato» di Pinna

«I consumatori sono sempre più attenti — spiega Marco Oreggia, curatore della guida «L'Extravergine» — e il merito dei maggiori acquisti va ai produttori che hanno perseguito la qualità». Secondo Camilla Francisci di www.olcoteca.it determinante è il marchio a denominazione. «In Italia le Dop sono 29 — spiega —. Presto supereremo le 50, contro le 10 di Spagna e le 24 greche». Per Marino Giorgetti, presidente degli assaggiatori di Oea, il 2004 offre «un elevato livello medio, dopo una stagione con un raccolto scarso».

A fianco pubblichiamo una «top ten» degli extravergini di quest'anno, secondo il giudizio degli esperti. I prezzi? Per quelli nell'elenco, si va da un minimo di 8-9 euro al frantoio per una bottiglia da 0,75, a 23 euro per una da mezzo litro.

Maurizio Pescari