

Antiche Terre Pacella

L'impresa olivicola multicoltivar di proprietà della Società Agricola Antiche Terre Pacella si trova nel comune di Sgurgola, un paese in provincia di Frosinone, a circa 600 metri di altezza nel cuore dei

Monti Lepini, che si affaccia sulla Valle del Sacco favorita dal clima mite perfetto per gli ulivi, ma unica zona del Lazio a non avere la Dop.

Sui Monti Lepini l'ulivo ha trovato condizioni pedoclimatiche garantite dalla protezione dei venti del nord, grazie alla presenza dei Monti Ernici Prenestini e Lepini, che danno oli dalle pregevoli caratteristiche degustative. L'extravergine che si ottiene è infatti famoso per la delicatezza del gusto e l'acidità moderata. Qui, oltre alle tipiche cultivar del centro Italia che sono il leccino, frantoio e moraiolo, si trova l'autoctona rosciola e, limitatamente al Comune di Valcomino, la cultivar marina. Le varietà locali che crescono sulla proprietà delle Antiche Terre Pacella ricoprono una superficie di oltre 2 ettari con 600 ulivi circa e si trovano su terreni rocciosi di origine vulcanica con piante prevalentemente di itrana.

Le olive, raccolte a mano, non subiscono alcun trattamento ed entro 24 ore vengono spremute a freddo per dare vita all'olio evo Antiche Terre Pacella, sinonimo di cultura e sapienza tramandata di generazione in generazione.

I prodotti dell'azienda ciociara sono due: un monocoltivar itrana 100% e un blend composto al 70% da itrana e per il restante 30% da frantoio, leccino, moraiolo e rosciola.

L'olio Extravergine Antiche Terre Pacella è di colore giallo verde, con profumo intenso di oliva, fruttato medio con forte componente aromatica di pomodoro e un leggero retrogusto di mandorla amara. L'azienda ha da poco ricevuto il riconoscimento delle Tre Foglie Oli d'Italia del Gambero Rosso 2021 ed è Presidio Slow Food per la varietà itrana. L'impresa agricola ha anche una linea dedicata alle saponette naturali realizzate al 100% con olio di oliva.



di Fabiola Pulieri



SOCIETÀ AGRICOLA
ANTICHE TERRE PACELLA

SGURGOLA

WWW.ANTICHETERREPACELLA.COM

ANTICHETERREPACELLA@LIBERO.IT

Costo orientativo
Blend Antiche Terre Pacella
500 ml

€ 13,00 CIRCA



CUCINA A SUD



Anno 4 Numero 153 del 09/04/2021

Marco Bianchi

Giochiamo in cucina

Settimanale - Cucina A Sud € 1,00 - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento post. - Contr. n. 409/2015/001 - Ed. 153/2021 - n. 409 - art. 1, comma 1, n. 409



Milena Pepe
Madame Aglianico



Roberto Allocca
Passione Irpinia



Aprile
Mangiamo verde