

OLIO: ANTICHE TERRE PACELLA, CAMPAGNA PER SALVARE IL MADE IN ITALY
=

Roma, 10 ago. (Adnkronos/Labitalia) - Anticipa la prossima raccolta olearia la campagna 'Salva l'olio 100% made in Italy. Con un buono sconto del 10 per cento puoi salvarlo dall'estinzione'. L'iniziativa, che vuole essere una denuncia provocatoria contro l'Italian sounding, l'olio tarocco e la promozione civetta della grande distribuzione che alle volte strizza all'occhio al consumatore con prodotto sottocosto e di dubbia provenienza, è dell'azienda laziale Antiche Terre Pacella (www.oliomontilepini.it), Due Foglie 2020 della guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, Presidio Slow Food per la varietà olivicola Itrana, finalista 2019 f della nuova categoria 'Absolute Beginners' del concorso Sol d'Oro Emisfero Nord 2019 di VeronaFiere. E presente nelle recensioni della guida 'Roma e Lazio' 2020 del quotidiano 'la Repubblica' e quella tematica riguardante la Ciociaria, sempre curata dallo stesso gruppo editoriale-

La campagna-denuncia, aperta dal 3 agosto con termine il 30 novembre, oltre a consentire di farsi un regalo diverso dal solito, di qualità e soprattutto italiano a prezzo di mercato, offre, a chi deciderà di acquistare Antiche Terre Pacella, un buono sconto del 10% da utilizzare per questo fine 2020 e inizio. L'iniziativa provocatoria dell'impresa agricola ha la finalità di attivare un movimento di piazza per la difesa del vero olio made in Italy aggredito da speculazioni ancora troppo sotto traccia. La speranza è quella di creare un'alleanza con le piccole e medie imprese nazionali e micro-realtà produttive pronte a sollevare e alzare la voce sulla problematica senza essere legati a lobby che fino a questo momento non sembrano avere trovato soluzioni.

L'azienda Antiche Terre Pacella, collocata a Sgurgola (Frosinone), produce extravergine 100% made in Italy mediante la raccolta delle varietà Itrana, Leccino, Rosciola, Frantoio, Moraiolo. Il prodotto dell'azienda ciociara 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. E' 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.

(Tri/Adnkronos)