

Giovedì 5 novembre 2020

<https://www.trgmedia.it/Olio-qualit-224-definita-39-molto-buona-39-per-annata-Dop-Colli-Martani/news-118815.aspx>



OLIO: QUALITÀ DEFINITA 'MOLTO BUONA' PER ANNATA DOP COLLI MARTANI

Olio: qualità definita 'molto buona' per annata Dop Colli Martani. "Colore verde brillante, molto profumato e giusto equilibrio tra amaro e piccante" dichiara Matteo Fratini del frantoio di Collazzone.

Di un bel colore verde brillante, molto profumato e mandorlato, con un giusto equilibrio tra amaro e piccante. Appare così, quest' anno, l' olio nuovo estratto nel territorio della Dop Colli Martani dove troviamo principalmente le cultivar frantoio, moraiolo e leccino. A confermarlo è Matteo Fratini, amministratore delegato del frantoio ' I potti de Fratini' che si trova sulle colline intorno a Collazzone. Qui la campagna olearia è nel vivo ed è già possibile scoprire le caratteristiche visive, olfattive e gustative del novello olio extra vergine di oliva. "La qualità è molto buona - ha premesso subito Fratini -. Le prime analisi e i primi risultati ci dicono che abbiamo oli molto ben bilanciati per quanto riguarda i perossidi e l' acidità, e molto alti di polifenoli. Siamo abbastanza soddisfatti. La resa è purtroppo bassa, ma sappiamo benissimo che chi fa qualità le quantità non la deve molto guardare". "Le componenti per fare un olio di qualità - ha spiegato il titolare del frantoio - sono diverse: innanzitutto, avere olive sane e che arrivino in frantoio fresche. Da noi l' oliva raccolta la mattina giunge in frantoio la sera alle 17 e subito lavorata. Quell' oliva viene quindi filtrata e stoccata sotto azoto. Durante la fase di lavorazione bisogna stare molto attenti alle temperature, fare passaggi molto rapidi e limitare al minimo il contatto con la pasta disidratata o altri liquidi". In particolare ' I potti de Fratini' hanno pure adottato la tecnologia Blockchain per certificare e mostrare al cliente finale tutto il lavoro che c' è dietro una semplice bottiglia di olio. "Oltre alle certificazioni Bio e Dop - ha sottolineato Fratini - noi abbiamo voluto alzare ancora più l' asticella del controllo di qualità. Perciò, nel retro della nostra bottiglia di olio abbiamo inserito un Qr Code che gli utenti possono leggere col cellulare e che fornisce la storia certificata della bottiglia: quando ho raccolto le olive, in che particella e in che foglio catastale le ho raccolte, quando le ho portate in frantoio, quando lavorate e quando quelle olive sono diventate olio".

