

Giovedì 5 novembre 2020

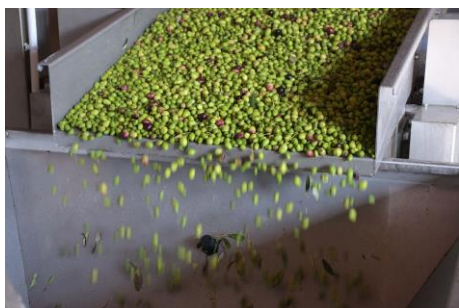
<https://www.umbria24.it/gusto24/olio-verde-brillante-e-tracciato-per-la-dop-colli-martani-resa-bassa-ma-qualita-elevata>



GUSTO24

Olio «verde brillante» e tracciato per la Dop Colli Martani: «Resa bassa ma qualità elevata»

La testimonianza di Matteo Fratini, titolare del frantoio 'I potti de Fratini' di Collazzone: «Molto profumato e con giusto equilibrio tra amaro e piccante»



Olive in lavorazione al frantoio 'I potti de Fratini'

di D.N.

“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.

Oli di qualità e bilanciati “La qualità è molto buona – premette 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 le deve molto guardare”. Il giovane titolare di questa moderna struttura dotata di macchinari di ultima generazione ha quindi illustrato e mostrato le varie fasi di produzione, partendo anzitutto dagli uliveti della sua azienda agraria dove sorgono circa 8mila piante e dove le olive sono raccolte sia manualmente che meccanicamente. “Le componenti per fare un olio di qualità – spiega ancora 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”.

Bottiglia certificata Tutto queste attenzioni hanno lo scopo di venire incontro alle sempre più particolari esigenze dei consumatori e alla crescente sensibilità comune nei confronti della sicurezza e della qualità alimentare. Per rispondere a tali bisogni, pionieri nel loro ambito, '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 – sottolinea 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 le ho lavorate e quando quelle olive sono diventate olio”.