

OLIO AGRUMATO AL LIMONE DI LANCIANO TRA I MIGLIORI AL MONDO NEGLI USA



LANCIANO - L'olio Agrumato al Limone dell'azienda 'Agrumato srl' della famiglia Ricci di Lancia (Chieti) ha conquistato tre medaglie d'oro (Miglior prodotto della manifestazione, Miglior condimento italiano e Miglior olio di categoria) al Los Angeles International extra virgin olive oil competition, concorso internazionale sugli oli extra vergine di oliva giunto alla

18/a edizione; l'Agrumato al Mandarino si è accaparrato l'argento.

Si tratta della massima competizione negli Stati Uniti e della quinta a livello internazionale e riunisce i migliori oli del mondo per celebrarne i più elevati standard di integrità, qualità e professionalità. Al concorso, quest'anno, hanno partecipato centinaia di produttori da Argentina, Australia, Cile, Cina, Croazia, Francia, Germania, Grecia, Italia, Giappone, Marocco, Portogallo, Sud Africa, Tunisia, Turchia, Uruguay e Usa.

“Si tratta - dice **Francesco Ricci**, titolare di 'Agrumato Srl' - di uno dei più prestigiosi riconoscimenti a livello mondiale. Le produzioni olivicole d'eccellenza vengono valutate con un Panel Test cieco da un pool di giudici severissimi”.

Un'affermazione che premia tutto il comparto olivicolo abruzzese. “E la nostra meravigliosa regione - dichiara Ricci -, che va tutelata da politiche ambientali scellerate che minacciano colture e territori di pregio, in grado di produrre eccellenze alimentari apprezzate e ricercate ovunque”.

L'Agrumato e la storia della famiglia Ricci si fondono in un legame indissolubile. Un'innovazione che in oltre 25 anni ha generato un vero e proprio trend nell'ambito dei prodotti oleari. Condimento unico, perché ottenuto dalla contemporanea molitura di olive ed agrumi interi freschi; nasce dall'incontro fra le olive della varietà Gentile delle colline abruzzesi ed i limoni della Costa dei Trabocchi. Il sistema di produzione prevede che i due frutti vengano macinati insieme.

Le parti liquide ottenute dopo la fase di spremitura a freddo (acqua, olio e succo dell'agrume prescelto), vengono poi centrifugate, separando l'acqua ed i succhi, dall'olio, che si modifica quindi solo nella frazione aromatica, trattenendo il profumo dell'agrume utilizzato. I tempi di lavorazione sono elaborati e lenti, e con rese di olio notevolmente inferiori al normale (circa il 30% in meno).