VirtùQuotidiane

L’EXTRAVERGINE BIO DEI PERSIANI, AD ATRI INCONTRO E DEGUSTAZIONE

16 Novembre 2019

di Redazione



ATRI – Nella vita di molte persone arriva un momento che segna una svolta. Un momento in cui diventa imperativo ricercare le proprie radici e riannodare i fili con la natura. Per **Helvia Tini** e suo marito **Mattia Persiani** – insegnante lei, avvocato ed emerito di diritto del lavoro della Sapienza di Roma lui – questo momento arriva nel 1976 e si traduce nell’acquisto di una vecchia e grande casa di campagna in località Fosso del Gallo in Contrada San Martino di Atri (Teramo), terra d’origine di Helvia Persiani.

I primi anni dei Persiani a San Martino sono dedicati alla ristrutturazione degli edifici da cui ricavano la loro casa padronale e quattro appartamenti per gli ospiti, oltre che alla definizione

dei contorni dell'azienda agricola che, secondo i progetti iniziali, avrebbe dovuto produrre olio per la salute di figli, nipoti e amici.

Nel 1991 – racconta una nota – cominciano a immaginare di andare oltre ai confini che si erano posti inizialmente: "Ci siamo resi conto che avremmo voluto fare della nostra passione un'azienda capace di produrre un olio di qualità secondo i principi dell'agricoltura biologica, praticamente un extravergine che fosse una spremuta di olive".

Per raggiungere questo scopo, come spiega Mattia Persiani, gli interventi si focalizzano soprattutto innanzitutto sulla parte agricola: "Sono le 'buone pratiche' nel campo a fare la differenza in agricoltura, perché è lì che inizia il percorso virtuoso della qualità".

Oggi l'azienda agricola Persiani si estende su 21 ettari. Le olive raccolte dalle 4.250 piante delle principali varietà autoctone abruzzesi sono certificate in agricoltura biologica secondo il regolamento Cee 2092/91 e beneficiano di lavorazione intensiva del terreno, concimazioni naturali, esclusione dell'impiego di fitofarmaci e potatura annuale equilibrata.

E tutto il ciclo produttivo avviene all'interno della proprietà. Dopo la raccolta, nello stesso giorno, le olive sono portate al frantoio, dove si trova il moderno impianto "a ciclo continuo" a due fasi per la molitura.

Perfino lo stoccaggio è tecnologico e avviene in cisterne azotate, garantendo così l'equilibrio fra natura e tecnologia, tradizione e innovazione.

Una volta ottenuto un prodotto della qualità sperata, Helvia si è impegnata per farlo conoscere in giro per il mondo.

Il suo olio, fin da subito, è stato identificato come un esempio dell'eccellenza italiana.

"I nostri oli – spiega Helvia Persiani – sono tutti biologici: la Dop Pretuziano delle Colline Teramane, il blend San Martino e due oli monovarietali delle due principali cultivar, ossia Leccino e Dritta. Oggi l'olio Persiani è riconosciuto come un prodotto di qualità capace di rappresentare 'il bello e il buono' dell'eccellenza italiana nel mondo".

Helvia e Mattia Persiani organizzano per sabato 30 novembre alle ore 10 una degustazione dell'olio evo molitura 2019: "Insieme ad amici scopriamo – in primis – il nostro olio evo", a cui interverranno lo stesso Mattia Persiani su come fare agricoltura biologica per produrre solo la migliore qualità vera e certificata, il professor **Michele Scognamiglio**, ricercatore presso Università della Campania e specialista in Scienza dell'Alimentazione, Biochimica e Patologia Chimica, scrittore e autore di diverse pubblicazioni scientifiche, sul rapporto tra olio e salute,

il maestro **Giuseppe Vessicchio**, detto Beppe, compositore e direttore d'orchestra, che racconterà l'importanza dell'armonia legata al cibo nella vita.

E ancora, **Silvano Ferri**, presidente del Consorzio Tutela Dop Aprutino Pescarese, che parlerà dello stato dell'arte delle Dop abruzzesi, **Luciano Pollastri**, agronomo ed esperto oleologo Regione Abruzzo, che presenta le cultivar tipicamente abruzzesi con la successiva degustazione degli oli evo Persiani.

L'economista **Giampietro Comolli**, agronomo e enologo, docente su distretti produttivi e turistici, esperto di consorzi tutela parla della politica economica e della cultura dei consumi dei prodotti Dop.