

L'OLIO AGRUMATO ABRUZZESE SBANCA AL LOS ANGELES INTERNATIONAL VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION

23 Febbraio 2018



LANCIANO – I riflessi verdi intensi del Mediterraneo, sfumati di giallo e dorato arancio. I sentori delle terre del Sud: dalle olive dell’Abruzzo agli agrumi di Sicilia e Calabria. L’olio Agrumato della famiglia Ricci di Lanciano (Chieti) torna a sedurre gli States.

Anche quest’anno, infatti, l’azienda abruzzese Agrumato Srl fa incetta di primi premi al “Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition”, prestigiosa rassegna olivicola “a stelle e strisce”, la quinta a livello mondiale, accaparrandosi ben 5 medaglie d’oro e bissando il successo del 2017.

“Un risultato incredibile – commenta **Francesco Ricci**, titolare di Agrumato Srl – che riafferma e supera il successo della passata edizione”.

Nel 2017 l'impresa agroalimentare si era aggiudicata 3 medaglie d'oro con l'Agrumato al limone, ossia con il prodotto da cui, trent'anni or sono, ha avuto origine la storia di quest'azienda e più in generale quella degli oli agli agrumi.

“Abbiamo dato vita ad una vera e propria tendenza nel settore del food e dei condimenti in generale – spiega Ricci – e oggi, senza tema di essere smentiti, i nostri prodotti sono i più imitati nel mondo”.

Questi i premi vinti nell'edizione del 2018: per l'Agrumato al cedro, che ha fatto l'en plein aggiudicandosi 3 medaglie d'oro, il Best of class (il migliore della sua categoria), il Best of Show (il migliore dello show) e il Gold Medal Flavored (medaglia d'oro al singolo prodotto); per l'Agrumato all'arancia la Gold Medal Flavored e per l'Agrumato al mandarino la Gold Medal Flavored.

Il “Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition” riunisce i migliori oli del mondo e valuta e certifica i più elevati standard d'integrità e di qualità. Quest'anno in gara c'erano 371 produttori provenienti da 21 Paesi tra cui, oltre all'Italia, Spagna, Grecia, Francia, Croazia, Portogallo, Argentina, Australia, Cile, Cina, Libano, Giappone, Marocco, Sudafrica, Tunisia, Turchia, Uruguay e ovviamente gli Stati Uniti d'America.

“I risultati ottenuti – evidenzia Ricci – sono stati costruiti, insieme alla mia famiglia, in quasi trent'anni di attività, senza mai scendere a compromessi e grazie ad una passione smisurata per i prodotti e per quest'attività, e grazie anche al sodalizio con **Giampiero D'Urbano**, che dal 1997 cura la comunicazione e l'advertising dell'azienda”.

Risultati che sono frutto di anni di ricerche su metodiche produttive che hanno consentito di definire un protocollo di produzione inimitabile ed originale dell'olio Agrumato, marchio di cui oggi è detentrica esclusiva la famiglia Ricci.

Le olive, raccolte a mano con il metodo della brucatura, e gli agrumi, rigorosamente scevri da sostanze nocive, sono accuratamente selezionati per grado di maturazione e per varietà, e vengono moliti contemporaneamente con macine di granito.

“Una preparazione accurata – spiega Ricci – seguita passo passo: dalla coltivazione alla raccolta delle materie prime, all'imbottigliamento. Sempre in sintonia con la natura”.

Ma gli Agrumato non si fermano all'olio extra vergine di oliva ed ai condimenti a base di olio extra vergine di oliva ed agrumi. Ricci, con un'intuizione geniale, ha ampliato le proprie produzioni inventando nel 2009 i Pan'Agrumato, ovvero panettoni altamente salutari; senza

burro, che è stato sostituito nell'impasto, appunto, dagli oli agrumati. Sono stati creati così dolci natalizi straordinari che sono stati premiati, negli ultimi anni, come "Prodotto innovativo" nelle più importanti manifestazioni di settore, sia a Roma che a Londra .

Oggi i prodotti Agrumato , oltre che negli Usa, vengono esportati in ben 18 Paesi, tra i quali Inghilterra, Germania, Francia, Olanda, Spagna, Svizzera, Giappone, Australia, Singapore. Ammiccano dalle vetrine dei migliori negozi specializzati di food del mondo, come ad esempio Dean & De Luca negli Stati Uniti e la Soho House di Londra. E vantano collaborazioni con chef del calibro del nippo-australiano **Tetsuya Wakuda** o dell'italo-americano **Mario Batali**. Prodotti di nicchia che vengono utilizzati inoltre nelle cucine di centinaia di ristoranti italiani.

"Stiamo lavorando - conclude **Lucrezia Maria Ricci**, figlia di Francesco - per implementare la nostra presenza sui mercati esteri che stanno mostrando di apprezzare i nostri prodotti, sinonimo di qualità ed eccellenza a tavola".