

LA CLASSE È...OLIO, EN PLEIN DI PREMI PER L'EXTRAVERGINE DI MASCIANTONIO CHE SPERIMENTA L'INVECCHIAMENTO

20 Aprile 2018



CASOLI - Al Trappèto di Caprafico Tommaso Masciantonio il Premio speciale Migliore azienda per l'edizione 2018 della guida *Oli d'Italia* del Gambero Rosso. Un risultato a dir poco lusinghiero, finora mai appannaggio di un produttore di olio abruzzese. La premiazione al

VeronaFiere in occasione di Sol&Agrifood, il salone internazionale dell'olio extravergine di oliva e dell'agroalimentare di qualità in programma con Vinitaly.

Al Sol d'Oro-Emisfero Nord 2018, il prestigioso concorso mondiale per la valorizzazione dei migliori oli evo, Masciantonio sul podio anche quest'anno: Sol di bronzo (e una Gran Menzione per il Bio) nella categoria fruttato medio con L'Olio, pregiato blend di varietà intosso e gentile di Chieti. E martedì premiazione con la Chiocciola Slow Food (azienda virtuosa, custode del paesaggio e della biodiversità agricola) e il riconoscimento di Olio Slow.

Di recente l'extravergine monovarietale 100% Intosso di Masciantonio è stato inoltre insignito del Premio Eleganza al Magnifico 2018 (Cantine Antinori, San Casciano) nella selezione oli di Airo, l'associazione internazionale ristoranti dell'olio. E delle 5 Gocce Bibenda dalla Fondazione italiana sommelier dell'olio. Un'acclamazione plebiscitaria, dunque.

Da tempo il Trappèto di Caprafico è alla ribalta internazionale con l'alta qualità del suo Intosso di Casoli, varietà esclusiva (oggi presidio Slow Food) degli altipiani alle pendici della Maiella. Un areale ristretto ma altamente vocato, che Masciantonio interpreta con straordinaria finezza ed eleganza. Un olio pregiato, bouquet intenso e aromatico, alta carica fenolica, un vero elisir.

Gli oli della pluripremiata azienda casolana – il Dop Colline Teatine Bio, L'Olio Monocultivar Intosso e il Monocultivar Crognalegno (recupero di altro cultivar abruzzese tipico del Casolano) – hanno tutti ottenuto le Tre Foglie, il massimo riconoscimento della guida *Oli d'Italia 2018* del Gambero Rosso.

Nel numero del mensile attualmente in edicola, *Gambero Rosso* consacra l'azienda abruzzese dedicando uno speciale alla prima degustazione verticale di olio "invecchiato" mai organizzata. Protagonista è proprio l'olio dell'azienda Masciantonio di Casoli, messo a dialogo con quello dell'azienda toscana Fonte di Foiano (Castagneto Carducci).

Un esperimento inedito, una "prova di sensibilità olfattiva" per dirla con **Giulio Scatolini**, capo panel Unaprol, e **Stefano Polacchi**, caporedattore e curatore *Oli d'Italia* con **Indra Galbo**. In pratica, un viaggio sensoriale a testa in giù nei sentori vegetali, equilibrio di amaro e piccante e polifenoli di due eccellenze assolute dell'extravergine di oliva made in Italy.

L'esperienza, dicono i tecnici riuniti da Città del Gusto Roma, è mirata a capire la longevità dell'extravergine e le problematiche dell'ossidazione.

Un gioco fino a un certo punto, piuttosto una sfida. Normalmente si parla di "verticali" e di

“vecchie annate” per il vino. Decisamente insolito pensare di sfidare il tempo con l’olio, prodotto con scadenza a 18 mesi dall’imbottigliamento, secondo la legge. Eppure andando a ritroso di ben sei annate, il laboratorio tecnico ha dimostrato come l’olio di qualità può affrontare le stagioni e come l’assaggio rappresenti uno dei parametri fondamentali alla valutazione. Con performance a dir poco sorprendenti.

Incredibilmente strepitosa, a detta del panel, la freschezza ancora spiccata del Dop Colline Teatine Bio 2014 di Masciantonio, peraltro prodotto nel recente annus horribilis dell’olivicoltura italiana. “La prova che quando si lavora bene lo stile resiste al tempo e alle avversità”.

L’inedito laboratorio è servito a capire le differenti possibilità di impiego dell’olio extravergine in base alle necessità della ristorazione, la versatilità offerta dai prodotti dal gusto e dal carattere più spiccato, le maggiori opportunità economiche per i produttori. Che tradotto significa più trasparenza, convenienza e garanzia per il consumatore finale: “Meglio vendere l’olio invenduto come olio da cucina piuttosto che a commercianti avvezzi a tagliare l’olio imperfetto”, conclude Polacchi.

La degustazione, innovativa nel suo genere, è servita in buona sostanza a confermare che la qualità non si improvvisa e paga nel tempo. E che l’alta quota è sinonimo di alta qualità. È quella, insieme alla cura maniacale e all’approccio avanguardista di Tommaso Masciantonio, la marcia in più che distingue l’olio (e il vino) dell’altopiano di Caprafico, falde della Maiella. L’Abruzzo di montagna ringrazia.