



Il recente Festival dell'Olio tenutosi a Ostra Vetere impone una riflessione sulla offerta di tipicità che gli oliveti delle nostre colline sono in grado di garantire ai consumatori. E' questo il periodo della raccolta delle olive e della massima attività dei frantoi che producono i nostri oli migliori. La Regione Marche può vantare un'ampia varietà di olivo grazie al cospicuo patrimonio varietale di cui dispone. La capacità di differenziarsi, di caratterizzare il proprio olio rappresenta, per le piccole e medie aziende olivicole delle nostre contrade, una possibilità in più di sopravvivenza, in un mercato che viene dominato sempre più dal fattore prezzo, laddove, quindi, l'Italia, le Marche e la nostra provincia non possono competere per ragioni strutturali, alla pari con la Spagna e soprattutto con i Paesi nordafricani. Indicare la varietà di cultivar dell'olivo di cui i nostri oliveti dispongono significa distinguersi, ma anche lanciare diversi messaggi al consumatore. Innanzitutto la tipicità del prodotto ma anche la capacità di innovazione dell'azienda, unita alla riscoperta della storia e delle tradizioni olivicole. Caratteristica degli oli monovarietal è l'unicità di profumi e sapori, diretta espressione delle peculiari caratteristiche della singola varietà di oliva. Per quanto riguarda la provincia di Ancona è possibile distinguere le caratteristiche organolettiche di alcune delle principali cultivar:

Raggia: di fruttato medio-leggero, con toni erbacei ed evidente sentore di mandorla verde. Al gusto offre sensazione iniziale di dolce, con note di amaro e piccante di intensità medio-leggera. Buona la sua fluidità per un elevato contenuto in acido oleico.

Mignola: di fruttato medio, tendenzialmente verde, con particolare sentore di frutti di bosco. Al gusto offre sensazione iniziale di dolce, seguita da decise note di amaro e piccante, per un contenuto in polifenoli molto elevato.

Frantoio: di fruttato medio-leggero, con prevalente sentore di mandorla verde. Al gusto soffre sensazione iniziale di dolce, con gradevoli note di amaro e piccante. Buona la fluidità per un elevato contenuto in acido oleico.

Leccino: di fruttato leggero, mandorlato. Al gusto offre sensazione prevalente di dolce, con leggere note di amaro e piccante. **Rosciola Colli Esini:** produce un olio di un leggero fruttato armonico, con caratteristico sentore floreale, tendenzialmente dolce, di colore giallo chiaro, con peculiare composizione acidica.

Con queste proposte monivarietal gli oli prodotti con le olive dei nostri oliveti sono in grado di competere alla pari con i grandi oli della tradizione mediterranea.

Chiara Fiorani