



*guida agli*  
**extravergini**  
**2015**

380 aziende  
e 571 oli di qualità



Slow Food Editore

CON UN CONTRIBUTO DEDICATO A OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E SALUTE

# Marche

Per chi ne ha memoria, o per gli storici dell'agricoltura e/o della meteorologia, bisogna risalire al 1956 per registrare una raccolta olearia paragonabile a quest'ultima, anche se con caratteristiche diverse, visto che la combinazione marchigiana – e non solo marchigiana – di inverno mite ed estate semi-continentale, con relativa umidità, ha procurato guai. Già l'instabilità di fine primavera, con abbassamenti di temperatura, stress idrico e venti caldi aveva penalizzato la delicata fase dell'allegagione, poi in estate la mosca olearia ha trovato condizioni particolarmente favorevoli che molti non hanno potuto contrastare tempestivamente. Chi lo ha fatto, con accortezza e ricorrendo a trattamenti biologici, a basso impatto, e convenzionali, ha salvato il salvabile e talvolta ha persino ottenuto risultati qualitativamente molto apprezzabili. Dopo il *cahier de doléance* davvero inevitabile, dobbiamo infatti ben ricordare che in una regione come le Marche, in cui l'olivicoltura rappresenta qualcosa meno dell'1,5% della produzione lorda vendibile, con una superficie olivicola complessiva di poco superiore ai 10.000 ettari, assai frammentata e suddivisa in meno di 30.000 aziende, con una produzione media regionale (quest'anno ovviamente molto più bassa) di circa 40.000 quintali di olio, continua a registrarsi una notevole espressione di biodiversità (molte cultivar autoctone e interessanti), un'attenzione alla qualità ormai consolidata e una quota crescente di biologico, con quasi 1000 aziende e una superficie che supera i 1500 ettari complessivi. Testimoniano il profilo qualitativo rilevante della regione le aziende e i prodotti premiati ma, più in generale, quelle presenti in guida e le molte altre che, pur mancando quest'anno all'appello, sono senz'altro meritevoli di elogio per costanza e consapevolezza.

## Cultivar più rappresentative

---

### Ascolana Tenera

Originaria della provincia di Ascoli Piceno, è occasionalmente coltivata nell'intero territorio marchigiano con crescente diffusione, anche in virtù dei risultati di eccellenza organolettica raggiunti. L'olio, dal fruttato medio-intenso decisamente erbaceo, con sentori prevalenti di pomodoro e carciofo, ha gusto complesso, con amaro-piccante in evidenza.

### **Coroncina**

Diffusa soprattutto nella provincia di Macerata, principalmente nei comuni di Caldarola, Belforte del Chienti e Serrapetrona, fino alle aree interne, ad altitudini superiori ai 600 metri, la cultivar deve probabilmente il nome alla sporgenza che il frutto presenta, simile a una corona. L'olio, mediamente fruttato, con sentori di erba e di carciofo, ha un elevato contenuto in polifenoli e clorofilla.

### **Piantone di Mogliano e Piantone di Falerone**

Il primo è di casa nel Maceratese, in una zona intermedia tra le aree interne e la collina litoranea. L'olio si caratterizza per il fruttato leggero, tendenzialmente dolce, con amaro e piccante favoriti dalla raccolta precoce. Il secondo, storicamente legato alla civiltà picena, regala un fruttato medio-leggero, inizialmente dolce, leggermente piccante, con piacevole retrogusto amaro.

### **Mignola**

Presente nelle province di Ancona, Macerata e Ascoli, ma particolarmente diffusa nelle aree più interne del territorio regionale e nella Vallesina, l'olio ha sentori peculiari, inconfondibili, di erba e frutti di bosco; il sapore è marcatamente amaro e piccante, con note di dolce più o meno accentuate.



SPINETOLI (AP)

## Saladini Pilastrì

Via Saladini, 5  
Tel. 0736 899534  
Fax 0736 898594  
saladpil@tin.it  
www.saladinipilastrì.it

---

### Azienda agricola

---

anno fondazione 1985  
proprietario/a Saladino Saladini  
Pilastrì  
ettari coltivati 15,62  
piante 4200  
età media 30-40 anni  
altitudine impianti 50-200 m

### Coltivazione

varietà Ascolana Tenera, Leccino,  
Carboncella, Rosciola  
metodo convenzionale  
concimi organico minerali  
raccolta agevolatori, brucatura a mano  
tecnologia lavorazione continua  
frantoio di altri

### Produzione

olive 100% di proprietà  
produzione totale ettolitri 50  
altre produzioni cereali, vino  
spedisce anche quantità minime

---

Il **Blend** (varietà Leccino, Pendolino, Frantoio, Carboncella, Rosciola, Ascolana Tenera; 10 € bt 0,50 l) evidenzia fresche note di mandorla, cardo e mela. È un olio dalla buona fluidità che, in bocca, è in perfetta coerenza con l'analisi olfattiva. Le percezioni di piccante risultano più sostenute rispetto a quelle dell'amaro, anche se non troppo marcate, e vivacizzano il palato, rendendo il finale gradevole.

L'annata critica non è riuscita a intaccare l'eccellente qualità del **Monocultivar Ascolana Tenera** (12 € bt 0,50 l) che si conferma anche stavolta su alti e convincenti livelli: profumi intensi e persistenti che ricordano il pomodoro e la mandorla, arricchiti da sentori erbacei ritrovati in bocca, dove colpiscono la grande freschezza e la pulizia. È armonico, con prevalenza del tono piccante sull'amaro. Il finale, altrettanto armonico, è equilibrato.