

## Oro verde d'Abruzzo, irrigazione assistita



L'eccellenza dell'olio extra vergine anche in Abruzzo è strettamente legata alle produzioni certificate. A Loreto Aprutino, cuore di un territorio che dà il nome alla Dop Aprutino

Pescarese, l'Azienda Agrituristica «Le Magnolie» di Gabriella e Mario Tortella è all'avanguardia nella produzione di extra vergine di qualità. L'irrigazione assistita di cui sono dotati gli impianti, è stata usata con cautela. Le olive di Dritta, Frantoio e Leccino di olivi posti a trecento metri sul mare, sono raccolte meccanicamente e molite con un sistema di estrazione a ciclo continuo. Nella DOP, il colore verde conferma l'origine, all'olfatto il fruttato è medio, con chiari sentori erbacei; al gusto, amaro e piccante trovano un ideale equilibrio nonostante l'aggressività dell'appena franto, prediletta dagli intenditori. Un grande olio, anzi il migliore per la nuova guida dell'UMAO, che lo mette al vertice nella categoria degli extra vergini con fruttato medio. Ideale nelle zuppe di legumi, è protagonista deciso anche su piatti di pesce. (Maurizio Pescari) (mpescari@hotmail.com)

**Azienda Agrituristica "Le Magnolie" - Contrada Fiorano, Loreto Aprutino (PE) - Tel. 0858289534. A 170 chilometri da Roma. A Roma in vendita da Apicius, via Giulia 86. Costo: 27 mila lire la bottiglia da 0.75**