

La fotografia del risparmio nel Nord-Ovest: due donne su dieci non hanno un conto corrente

Astigiano assunto per 1,95 ore a settimana "Una vergogna, ma è l'unico contratto che ha"

Sequestrano e violentano una ragazza astigiana per una notte: arrestati ...

Ruba un cellulare in stazione ad Asti, la polizia lo rintraccia e sequestra ...

Ad Asti "Fox", il tecnico delle cimici, a fine anno saluta il tribunale e va in pensione



A Moncalvo rassegna dell' olio piemontese, un tesoro di gusto a 30 euro al litro



I produttori
Alcuni dei produttori di olio extravergine d'oliva piemontese a Moncalvo



GIUSEPPE PROSIO
MONCALVO

Publicato il 09/12/2017

Un'aria di festa avvolge l'olio extravergine d'oliva di casa nostra, che ha percentuali produttive da zero virgola, ma affascina i tanti palati fini accorsi a rendergli omaggio durante il **doppio evento della 13ª Rassegna Mostra oleicola del Piemonte**. L'ha inaugurata Pietro Lomagno, presidente dell'Asspo (Associazione olivicoltori piemontesi), di Orio Canavese.

Goccia dopo goccia

Il suo costo è per molti proibitivo, **sui 15 euro il mezzo litro**. Ma con l'eccezione di Origini, (una delle tre etichette presentate dall'organizzatore della Mostra, Valentino Veglio) che veleggia sui 20 euro trattandosi di un cultivar settecentesco e di una pianta di pari età dalla quale olivicoltore moncalvese ha tratto anni fa una preziosa talea. La prima fase della giornata a tutto extravergine si è aperta nella torre ultima del corridoio di ronda del castello Gonzaga. In tutto 15 olii di nuova produzione degustati goccia dopo goccia quasi con riverenza.

Produttori monferrini

Tra i tanti campioni in mostra e in competizione l'un contro l'altro quanto a parametri di rara qualità. Tra i produttori monferrini ha debuttato con successo Antonio Carussi, di Casorzo (200 litri prodotti) con il «Cresta di gallo» (mix di leccino, pendolino e coratina) e «I musì», unica cultivar del faentino «Nostrale di Brisighella» che a fronte di parametri straordinari accusa una resa di solo 9%.

LEGGI ANCHE

07/09/2017



Olive mature in anticipo Sarà l'arrivo della pioggia a decidere la stagione

LA STAMPA CON TE DOVE E QUANDO VUOI



E-mail

Password

ABBONATI



ACCEDI



+ Recupera password

Nuova Polo
Ancora da € 1,29 al mese
TAN 3,99% - TAEG 5,90%

>Configurala



Cosa fare e cosa no

Nel pomeriggio due ore al paladenda di piazza della Fiera sono trascorse d'un fiato con gli analisti sensoriali di Oleum diretti da Nicolangelo Marsicani (Associazione nazionale assaggiatori oli vergini d'oliva) a spiegare e tante cose da non fare (acquistare alla cieca bottiglie dal basso prezzo) e cosa fare, leggendo attentamente dati scritti in etichetta, magari prima «studiati» a casa.

L'annata oleicola da poco chiusa passa agli annali come la più bizzarra di sempre. Causa la siccità che a macchia di leopardo ha «asciugato» le olive, che avevano poca acqua, ma più polpa. Da qui produzioni in calo ma rese in olio mai viste prima, in media il 15% contro i passati 10-11% e punte frequenti intorno al 20-22%, come nel caso di Veglio e Augusto Olearo ad Alfiano Natta sul 20-22%. Stessi numeri anche per Sergio Miravalle, che dal suo oliveto nell'Imperiese su 100 piante ha franto 120 litri di Taggiasca, fuori commercio.

«Il Monferrato ha avuto rese mai viste prima, fino al 24%, mentre la resa più scarsa spetta al Canavese con non più del 15% - spiega il presidente Asspo Pietro Lomagno- oltre che da pioggia ed irrigazione, la resa è dipesa dai tipi di cultivar: non ha patito ad esempio il Grignan del Garda, ma ha sofferto il Leccino con la siccità che ha fatto cadere a terra l'oliva».

La produzione piemontese dei 450 olivicoltori è sostanzialmente rimasta stabile sui 600 quintali di olive, che hanno fruttato 9 mila-10 mila litri di oro verde. Rispetto ai 2,8 milioni di quintali di extravergine prodotto in Italia, il Piemonte è comunque migliorato salendo allo 0,040%.



Alcuni diritti riservati.



Leggi su consigli.it le recensioni su migliaia di prodotti.

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE



04/11/2016
India, 6 ore di viaggio lungo la strada da brividi nell'Himachal Pradesh



12/12/2017
La Cucina di Barbie. Con Barbie ogni bambina può essere ciò che desidera



11/02/2016 ANSA
Scontro tra Gasparri e Lo Giudice: "Compri bimbi, quanto hai pagato?"



19/03/2016
Alla giornata del Fai ruoli ribaltati: Franceschini intervista la Lena Lucci



12/12/2017
Nuova Nissan MICRA. La più innovativa Nissan Micra di sempre.



12/12/2017
Cuoco, cameriere, barista. Tutte le opportunità aperte nel campo della ristorazi...

