A cura della A. Manzoni & C. SpA / Pubblicità

Bontà calabre autoctone da portare in tavola

TUTTO IL FASCINO della nobiltà racchiuso in uno dei prodotti principi della dieta mediterranea: l'olio extravergine d'oliva. E' infatti una famiglia dalle antiche origini che, sulla costa jonica calabra, si dedica con passione ed esperienza alla produzione di olio biologico dalla bassissima acidità e dalla altissima qualità: sono i Baroni de Rosis che, ormai lontani dai fasti e dalle suggestioni dei tempi andati, occupandosi da generazioni degli uliveti di proprietà in agro di Rossano (CS), hanno un unico chiodo fisso: quello della qualità dei propri prodotti. Pochi, ma ottenuti attraverso lavorazioni altamente rispettose della materia prima, selezionata secondo criteri rigidissimi di qualità e del tutto biologica. Le Tenute Agricole dei Baroni de Rosis contano circa 12mila piante di ulivo secolari cui se ne aggiungo non meno di 4mila di più recente impianto, affiancate anche da agrumeti e alberi di ciliegio.

Le olive da cui viene estratto l'olio sono esclusivamente di produzione dell'azienda, che per mantenere intatti gli standard qualitativi dei prodotti non effettua il servizio di molitura per terzi e non acquista altra materia prima. Una nota di approfondimento la meritano gli stessi macchinari di cui Le Tenute si sono recentemente dotate: grazie a una tecnologia avanzata, infatti, il frantoio aziendale non solo molisce a freddo, ma permette di saltare un passaggio della lavorazione (la separazione) con il risultato di ottenere un olio dai più pregiati contenuti nutritivi.

Due i prodotti a firma de Rosis: l'olio extravergine d'oliva biologico classico (prodotto con l'80% di Dolce di Rossano e un 20% di altre cultivar), in lattine da 3 o 5l, per consumo sia familiare che nel settore della ristorazione, ed il prestigioso monocultivar Maximo, anch'esso biologico certificato ma estratto esclusivamente dalla varietà autoctona Dolce di Rossano. Racchiuso in una bottiglia ideata ad hoc dal designer calabrese Edoardo Carlino dopo un attento studio ergonomico effettuato in collaborazione con l'Università degli Studi di Cosenza, Maximo si sposa alla perfezione con zuppe e insalate dove può essere apprezzato al meglio a crudo, ma resta una garanzia di gusto e qualità anche per l'utilizzo di piatti che prevedono di riscaldarlo. "Maximo per noi è un autentico orgoglio", racconta Roberto de Rosis, alla guida dell'azienda assieme al padre Massimo e al resto della famiglia. "La produzione è molto contenuta -non più di 10 Q all'anno su una produzione totale che nelle migliori annate può toccare i 1000 Q- ma di estrema qualità non solo per il processo di molitura, ma anche per la scelta della materia prima: esclusivamente olive Dolce di Rossano della prima settimana di raccolta". Una lavorazione quanto mai precoce per il territorio dal momento che ha inizio sempre tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre. "Insomma, nel Maximo finiscono solo olive biologiche perfettamente integre e ancora verdi, infine, per non spezzare nemmeno nella fase di imbottigliamento la catena di qualità che abbiamo ideato, il tutto avviene a mano per garantire al consumatore il top del servizio".

Eccellenza italiana nel mondo

I PRODOTTI delle Tenute dei Baroni de Rosis sono autentici protagonisti dell'eccellenza made in Italy nel mondo. Vengono, infatti, esportati ai quattro angoli della terra, ma sempre secondo una distribuzione che privilegia la qualità alla quantità, gli appassionati dell'olio extravergine d'oliva di fascia superiore a una clientela non interessata ai prodotti di pregio. Attraverso l'azienda stessa, però, possono essere acquistati e gustati anche in Italia (per maggiori informazioni: www.maximoderosis.it), con la garanzia che arriveranno in tavola con le loro proprietà nutritive integre (la conservazione prima dell'imbottigliamento, avviene in silos pressurizzati ad azoto, che impediscono l'ossidazione del prezioso liquido e ne mantengono intatte le caratteristiche). Dall'alto dell'esperienza familiare e dall'attenzione alla qualità che caratterizza l'azienda, che tipo di consiglio possiamo dare ai neofiti nella scelta degli oli di pregio? "Sicuramente di non lasciarsi influenzare dai luoghi comuni e testare col proprio palato la bontà del prodotto. Di ricercarne le caratteristiche organolettiche, nutritive e di preparazione, che costituiscono, assieme alla provenienza della materia prima, la carta di identità di qualsiasi olio. Non da ultimo, iniziare a considerare gli oli di qualità come vini di qualità. Diversi tra loro ma spesso espressione di territori unici", conclude Roberto de Rosis.