Degustazione olio da Prizzi a Salvo Sicano

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 05 Gennaio 2010 01:39

Nel Novembre del 2009, Fortunato Vallone, produttore di olio per diletto in quel di Prizzi (PA), conoscendo la mia curiosità sul tema, mi ha affidato tre campioni di diverse annate prodotte nel suo territorio, grazie ad un uliveto nei pressi del lago che porta il nome del paese. Prizzi risale ad epoca normanna, le sue origini sono però misteriose almeno quanto l'etimologia del suo nome, situato a circa 1000 metri di altezza ed incastonato lungo la parte orientale dei Monti Sicani si affaccia sulla Valle del Sosio, attualmente conta poco più di 5000 abitanti. Il paese, spesso d'inverno, viene coperto da abbondanti nevicate, ma le difficili condizioni climatiche del territorio vengono mitigate dalla

presenza del sottostante lago. In precedenza, durante una degustazione guidata organizzata dall'Olea, avevo assaggiato la produzione di Fortunato Vallone proveniente da un uliveto che, a differenza di quelle oggetto del presente articolo, è situato in quota: i risultati sono stati entusiasmanti, la Biancolilla di "montagna" è molto diversa da quella di "mare" o di "collina", i sapori e i profumi erano forti, non sembrava proprio di degustare una delle cultivar siciliane più delicate, mela verde al naso e mandorla in bocca erano molto persistenti.

Il 6 Dicembre riesco finalmente a dedicare un po' di tempo alla degustazione degli oli in questione aggiungendo addirittura un intruso, un campione di olio Salvo Sicano raccattato durante una mia precedente visita alla Fiera della Montagna di San Giovanni Gemini e prodotto dall'Azienda Agricola di Francesco Salvo di Alessandria della Rocca (AG). Il primo insediamento umano di Alessandria della Rocca è risalente al periodo dei Sicani, come testimoniato dalla circostante area ricca di reperti di quell'epoca e databile nel II millennio A.C. L'ameno comune è situato su un altopiano a circa 500 metri di altitudine a nord di Agrigento e conta poco più di 3000 abitanti.

Il suo territorio è ricco di uliveti e ad essi particolarmente vocato nonostante il clima invernale alquanto rigido e quello estivo eccessivamente caldo-umido.

I tre campioni di, opportunamente oscurati con carta di giornale come una buona conservazione dell'olio richiede, mi sono stati consegnati contrassegnati ognuno solo da una lettera dell'alfabeto A, B e C, null'altro mi è stato comunicato a parte il fatto che tra le bottiglie ce ne potrebbe essere una particolarmente vecchia quindi probabilmente andata a male.

*Campione contrassegnato con "**A**":* al naso i profumi sono piatti e poco invitanti ed infatti in bocca esplode la mandorla amara e poi altri sintomi probabilmente indicanti il difetto di "riscaldo", i polifenoli sono inesistenti. Classico olio andato a male, commestibile in quanto non tossico ma alquanto spiacevole per il palato, probabilmente questa era l'annata più vecchia o mal conservata.

*Campione contrassegnato con "**B**":* al naso ecco il carciofo e il pomodoro forse troppo amalgamati, difficili da distinguere, in bocca un ammandorlato di solito attribuibile più ad una Biancolilla che alla Nocellara utilizzata per la molitura. I polifenoli sono in discreta quantità. Questo campione, a giudicare dalla forza e dalla bontà dei suoi profumi va, secondo me, temporalmente collocato dopo il campione A.

*Campione contrassegnato con "**C**":* al naso è molto simile al campione B, difficile distinguerli. Se di annata differente si tratta allora. Polifenoli leggermente inferiori al campione precedente. Difficile collocare temporalmente quest'ultima degustazione, certi profumi sembrano più forti rispetto alla B ma la leggera inferiorità di polifenoli fa pensare ad una annata precedente alla B. Anche in questo caso la cultivar utilizzata è la Nocellara.

*Campione **Salvo Sicano**:* al naso la solita mela verde, questa volta molto intensa e sostenuta da un ben delineato pomodoro, in bocca mandola verde, mela verde e polifenoli potenti e pronti a contrastare l'ossidazione che avverrà nell'olio nel corso degli anni. Blend noto con un 40% di Biancolilla, 30% Nocellara e 30% di Cerasuola dove però le ultime due cultivar si fanno notare solo grazie al loro apporto di polifenoli non riuscendo ad emergere in maniera particolare con profumi e sapori propri.

Dopo aver eseguito le quattro degustazioni posso finalmente cominciare a tirare le somme. Per quanto riguarda le produzioni di Prizzi, almeno considerando i campioni B e C, non hanno eguagliato le inebrianti sensazioni che ho provato con la produzione di Fortunato Vallone, nonostante la differenza di cultivar utilizzate che dovrebbe essere a favore dei campioni; purtroppo Vallone produce una quantità di olio appena sufficiente per il suo fabbisogno familiare e quindi non lo può destinare alla vendita. In conclusione un complimento per tutti i partecipanti alle mie esperienze gustative: a Vallone per il suo olio di Biancolilla in purezza, ai campioni "B" e "C", anche se non mi sono sembrati recentissimi, a Salvo Sicano per il suo vigoroso olio nonostante il blend non perfetto.

Bibliografia e riferimenti:

Comune di Prizzi: www.comune.prizzi.pa.it
Sito ufficiale Comune di Alessandria della Rocca: www.alessandriadellarocca.info
Altro sito su Alessandria della Rocca: www.alessandriadellarocca.it
Azienda Agricola Francesco Salvo: www.cucinartusi.it/CUCINA/Details/Az.Agricola-Francesco-Salvo.html
Fortunato Vallone c/o Assessorato Attività Produttive del Comune di Monreale

Articolo in PDF

Normal 0 14 false false false MicrosoftInternetExplorer4

DEGUSTAZIONE DI OLIO CANNARIATO E SALVO SICANO

Prizzi

Lago di Prizzi

Lago di Prizzi

Nel Novembre del 2009, Fortunato Vallone, produttore di olio per diletto in quel di Prizzi, conoscendo la mia curiosità sul tema, mi ha affidato tre campioni di diverse annate prodotte dallo zio, Girolamo Cannariato, grazie ad un uliveto nei pressi del lago che porta il nome del paese. Prizzi risale ad epoca normanna, le sue origini sono però misteriose almeno quanto l'etimologia del suo nome, situato a circa 1000 metri di altezza ed incastonato lungo la parte orientale dei Monti Sicani si affaccia sulla Valle del Sosio, attualmente conta poco più di 5000 abitanti. Il paese, spesso d'inverno, viene coperto da abbondanti nevicate, ma le difficili condizioni climatiche del territorio vengono mitigate dalla presenza del sottostante lago. In precedenza, durante una degustazione guidata organizzata dall'Olea, avevo assaggiato la produzione di Fortunato Vallone proveniente da un uliveto che, a differenza di quello dello zio, è situato in quota: i risultati sono stati entusiasmanti, la Biancolilla di "montagna" è molto diversa da quella di "mare" o di "collina", i sapori e i profumi erano forti, non sembrava proprio di degustare una delle cultivar Siciliane più delicate, mela verde al naso e mandorla in bocca erano molto persistenti.

Alessandria della Rocca

Diga di Alessandria della Rocca

Il 6 Dicembre riesco finalmente a dedicare un po' di tempo alla degustazione degli oli di Cannariato aggiungendo addirittura un intruso, un campione di olio Salvo Sicano raccattato durante una mia precedente visita alla Fiera della Montagna di San Giovanni Gemini e prodotto dall'azienda Agricola di Francesco Salvo di Alessandria della Rocca. Il primo insediamento umano di Alessandria della Rocca è risalente al periodo dei Sicani, come testimoniato dalla circostante area ricca di reperti di quell'epoca e databile nel II millennio A.C. L'ameno comune è situato su un altopiano a circa 500 metri di altitudine a nord di Agrigento e conta poco più di 3000 abitanti. Il suo territorio è ricco di uliveti e ad essi particolarmente vocato nonostante il clima invernale alquanto rigido e quello estivo eccessivamente caldo-umido.

I tre campioni di Cannariato, opportunamente oscurati con carta di giornale come una buona conservazione dell'olio richiede, mi sono stati consegnati contrassegnati ognuno solo da una lettera dell'alfabeto A, B e C, null'altro mi è stato comunicato a parte il fatto che tra le bottiglie ce ne potrebbe essere una particolarmente vecchia quindi probabilmente andata a male.

Campione ***Cannariato*** *contrassegnato con "**A**":* al naso i profumi sono piatti e poco invitanti ed infatti in bocca esplode la mandorla amara e poi altri sintomi probabilmente indicanti il difetto di "riscaldo", i polifenoli sono inesistenti. Classico olio andato a male, commestibile in quanto non tossico ma alquanto spiacevole per il palato, probabilmente questa era l'annata più vecchia o mal conservata.

Campione ***Cannariato*** *contrassegnato con "**B**":* al naso ecco il carciofo e il pomodoro forse troppo amalgamati, difficili da distinguere, in bocca un ammandorlato di solito attribuibile più ad una Biancolilla che alla Nocellara utilizzata per la molitura. I polifenoli sono in discreta quantità. Questo campione, a giudicare dalla forza e dalla bontà dei suoi profumi va, secondo me, temporalmente collocato dopo il campione A.

Campione ***Cannariato*** *contrassegnato con "**C**":* al naso è molto simile al campione B, difficile distinguerli. Se di annata differente si tratta allora. Polifenoli leggermente inferiori al campione precedente. Difficile collocare temporalmente quest'ultima degustazione, certi profumi sembrano più forti rispetto alla B ma la leggera inferiorità di polifenoli fa pensare ad una annata precedente alla B. Anche in questo caso la cultivar utilizzata è la Nocellara.

Campione ***Salvo Sicano****:* al naso la solita mela verde, questa volta molto intensa e sostenuta da un ben delineato pomodoro, in bocca mandola verde, mela verde e polifenoli potenti e pronti a contrastare l'ossidazione che avverrà nell'olio nel corso degli anni. Blend noto con un 40% di Biancolilla, 30% Nocellara e 30% di Cerasuola dove però le ultime due cultivar si fanno notare solo grazie al loro apporto di polifenoli non riuscendo ad emergere in maniera particolare con profumi e sapori propri.

Dopo aver eseguito le quattro degustazioni posso finalmente cominciare a tirare le somme. Per quanto riguarda le produzioni di Cannariato, almeno considerando i campioni B e C, non hanno eguagliato le inebrianti sensazioni che ho provato con la produzione del nipote, nonostante la differenza di cultivar utilizzate che dovrebbe essere a favore dello zio; purtroppo Vallone produce una quantità di olio appena sufficiente per il suo fabbisogno familiare e quindi non lo può destinare alla vendita. In conclusione un complimento per tutti i partecipanti alle mie esperienze gustative: a Vallone per il suo olio di Biancolilla in purezza, a Girolamo Cannariato per i campioni “B” e “C”, anche se non mi sono sembrati recentissimi, a Salvo Sicano per il suo vigoroso olio nonostante il blend non perfetto.

M. A.

Bibliografia e riferimenti:

Comune di Prizzi: www.comune.prizzi.pa.it

Sito ufficiale Comune di Alessandria della Rocca: www.alessandriadellarocca.info

Altro sito su Alessandria della Rocca: www.alessandriadellarocca.it

Azienda Agricola Francesco Salvo: www.cucinartusi.it/CUCINA/Details/Az.Agricola-Francesco-Salvo.html

Fortunato Vallone c/o Assessorato Attività Produttive del Comune di Monreale