

È prodotto nel Cilento l'olio extravergine d'oliva più buono d'Europa

Il "Riserva" della Fattoria Ambrosio riconosciuto "Magnifico 2025" a Firenze

Ivana Infantino

È salernitano il miglior olio extravergine d'Europa. Prodotto nel Cilento, "Riserva" della Fattoria Ambrosio ha conquistato i palati degli esperti assaggiatori e vinto il premio europeo "Magnifico 2025" per l'olio d'oliva di extra qualità, l'Oscar europeo dell'oro verde. La XIII edizione del premio Best European EQOO (Extra Quality Olive Oil) si chiude con il Cilento sul podio e la Campania che strappa l'ambito riconoscimento alla Toscana - che, con le sue produzioni di altissimo livello, guadagna comunque ben due riconoscimenti - e agli altri Paesi in gara: Spagna, Croazia, Turchia. L'evento, che si è svolto al teatro del Sale di Firenze, ha registrato la partecipazione di ben 300 produttori di diversi paesi europei. Un premio che riempie d'orgoglio Massimo Ambrosio, titolare dell'azienda a conduzione familiare.

EMOZIONI GIORNALIERE

«Siamo entusiasti - commenta - perché il Magnifico non è un concorso come gli altri, è un unico premio in una competizione estremamente selettiva, rappresenta un'eccellenza unica dell'Unione europea. Noi viviamo di emozioni giornaliere e guardiamo sempre avanti e per un anno saremo "il Magnifico", portiamo il testimone del miglior olio extravergine d'Europa». Non tradisce una certa emozione Massimo Ambrosio, 60 anni, ingegnere idraulico, alla guida dell'azienda di famiglia dal 2014, quando ha deciso di investire in quel podere acquistato negli anni Sessanta dal padre a Salento, 100 ettari adibiti a pascolo ed arboricoltura, e realizzare il sogno del padre di coltivare lì degli ulivi. A far da cornice ai trenta ettari di oliveto il parco nazionale del Cilento, con la torretta dell'Ottocento che campeggia sulla storica fattoria. Dove si producono 6mila litri di olio l'anno da 8.500 esemplari di cultivar diverse che offrono extravergini di qualità come il "Riserva" «un olio straordinario in cui potenza, gusto e aroma si fondono in un'eleganza unica» che ha affascinato i 16 assaggiatori internazionali che hanno decretato l'assegnazione del Magnifico all'olio cilentano. «Quest'anno abbiamo avuto numeri da record - commenta Emiliano Biagi, direttore del premio - alla competizione hanno partecipato 100 aziende per un totale di 300 oli in gara provenienti da tutta Europa. In finale abbiamo inserito 12 oli, una collection di alta qualità in cui il Riserva è risultato il miglior olio d'Europa». Un premio indipendente e di respiro internazionale che riconosce il miglior olio presente in commercio per qualità, eccellenza e potenzialità di impatto sul mercato. Il Magnifico ha, infatti, l'obiettivo di valorizzare il lavoro dei produttori di extra qualità olearia europei e mettere in evidenza i migliori oli pronti per chef, buyer, foodies e consumatori di tutto il mondo. Una qualità sulla quale da anni investe Massimo Ambrosio che negli anni ha fatto incetta di premi e riconoscimenti.

PRESERVARE DALL'ABBANDONO

«La nostra è una piccola produzione - racconta - ma abbiamo oliveti giovani che potenzialmente possono arrivare anche a triplicare le attuali quantità. Prima del 2014 c'erano ulivi sparsi, abbiamo ripreso tutto daccapo, abbiamo puntato su prodotti premium e siamo andati avanti con costanza ottenendo buoni risultati. Le varietà sono tante e il nostro obiettivo rimane quello di perseverare nella valorizzazione delle varietà locali che sono destinate all'abbandono». Con lo sguardo rivolto all'innovazione - il frantoio presente in azienda è di ultima generazione - ma senza abbandonare la tradizione, a partire dalle operazioni di raccolta e molitura, Ambrosio segue personalmente tutte le fasi, dalla pianta all'extravergine, definendo tutti i passaggi che portano alla nascita delle attuali sei etichette, quattro monocultivar e due blend: Alfa (frantoio); Crux (coratina); Fiska (pisciottana); Idra (itrana); Norma (favolosa e frantoio); Riserva (itrana e coratina). Una produzione venduta in Italia, attraverso il sito internet dell'azienda, a privati o pizzerie che utilizzano oli premium, e attraverso canali di export negli Stati Uniti, Taiwan, Germania e Svezia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA