

## Olio & aceto

di **Maurizio Di Gregorio**

### Olive «rosso vinoso» Il fruttato d'autunno



«Ideale con cibi a crudo e zuppe». Con poche parole, ma chiare, Paolo Barrale, cuoco del ristorante «Marennà» a Sorbo Serpico in provincia di Avellino, parla del «Ravece dei Feudi di San Gregorio». Verde clorofilla, gusto amaro e piccante, è un fruttato intenso che conferma la piacevolezza

del territorio in cui viene coltivato: l'Ariano irpino, colline dell'Ufita e valle del Calore. Le olive autoctone «ravece» hanno uno splendido colore, una cromia che va dal rosso vinoso al nero violaceo, e vengono raccolte, a mano, intorno alla fine di novembre. La molitura avviene per premitura a freddo entro le 24 ore dal raccolto. «Produrre olio — aggiunge Antonio Capaldo, presidente dell'azienda vitivinicola «Feudi di San Gregorio», famosa per i suoi vini — è in linea con la filosofia della nostra famiglia: la qualità prima di tutto». Il prezzo è di 12 € la bottiglia da 500 ml.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

