

MARSICANI: GLI EXTRAVERGINI PREMIATI AL CONCORSO LODO 21

Gennaio 28, 2022 · Rural Hack



Noi di RuralHack siamo molto felici di diffondere la news che riguarda il Frantoio Marsicani, con il quale abbiamo tenuto l'OLEUM Summer School 2020, e che lo vede raggiungere ottimi risultati nel Concorso LODO.



“Sono appena stati pubblicati **I Volti dell'Olio 2022** dei vincitori del Concorso LODO, aziende italiane e straniere che si distinguono nel panorama internazionale dell'olio extravergine di oliva.

Nella rosa dei premiati un grande risultato per il **Frantoio Marsicani** di Morigerati (SA) che fra i riconoscimenti maggiori ne conquista ben tre e ne raccoglie molti altri assegnati a produttori suoi partner storici.

Azienda Agricola Nicolangelo Marsicani: FRANTOIO DELL'ANNO 2021

Marsicani Viride Bio Coratina: MIGLIOR BIOLOGICO

Marsicani Alterego: Eccellente

Il **premio Frantoio dell'anno** arriva a giusto titolo all'azienda Marsicani che nel cuore del Cilento interno da anni ormai si distingue per produzioni eccellenti, per conto proprio e per altre aziende italiane e straniere di cui cura le linee più prestigiose. Con miglierie ed investimenti continui il frantoio è diventato sede di un vero e proprio laboratorio artigiano

dove si avvicinano i migliori professionisti dell'assaggio e le più diverse cultivar del nostro patrimonio nazionale.



Viride Bio è un'etichetta di punta della produzione Marsicani, un extravergine biologico di Coratina lavorata in modo da farne scaturire le più armoniose note di fruttato e mitigarne l'irruenza dell'amaro tipico di questa cultivar. Costante negli anni ha già ricevuto molti riconoscimenti, eccone il profilo sensoriale completo: *Fruttato medio pieno che insieme alla sensazione di mandorla verde, fresca e avvolgente, accoglie sentori di erba falciata e accompagna una struttura gustativa di intensità media, coerente col fruttato, data da un amaro caratterizzato da delicate note di erba, lattuga e mandorla dolce che affilandosi rapidamente su sensazioni di foglia di ulivo lascia entrare un piccante irruente il cui picco rapidamente affievolisce consentendo un ritorno piacevole delle note amare aromatiche di erba e foglia. La persistenza è lunga e il palato pulito, nel complesso si rivela un extravergine armonico, complesso ed elegante.*

Da alcuni anni la visione imprenditoriale dell'azienda gestita da Nicolangelo Marsicani comprende la collaborazione virtuosa con altre aziende allineate ad una comune linea di condotta dell'intera filiera dell'extravergine. Questi gli eccezionali risultati ottenuti nella medesima competizione:

L'**Azienda Rodyum** di Pisciotta (SA) di Angelo Di Blasi si aggiudica la categoria **MIGLIOR MONOCULTIVAR** con l'etichetta **Freedom Coratina**

L'**Azienda Tamìa** di Vetralla (VT) si aggiudica la categoria **MIGLIOR FRUTTATO LEGGERO** con l'etichetta **Tamìa Caninese Biologico**

L'etichetta **Schinosa la Coratina** delle **Aziende Agricole Di Martino** di Trani è stata invece scelta come **THE CHEF'S CHOICE** da **Mario Uliassi**, chef e patron dell'omonimo ristorante di Senigallia 3 stelle Michelin.

Nella difficoltà di questo periodo così complesso per la produzione, per il mercato e per tutto il comparto dell'extravergine riuscire ad ottenere questi risultati conferma e valorizza il lavoro di chi non perde mai di vista la ricerca e la sperimentazione finalizzate all'estrema qualità e all'equilibrio elegante. Così si progetta al giorno d'oggi un **extravergine contemporaneo**.

Tutte le aziende premiate sono state inserite in **LODO GUIDE 2022**, pubblicata da pochi giorni e in vendita sul sito ufficiale e attraverso i maggiori distributori. Il progetto Lodo nasce dall'esperienza dello storico premio l'Orciolo d'Oro, il primo concorso professionale dedicato all'Olio Extravergine d'oliva nato in Italia e il più antico del mondo".

Fonte: <https://www.ruralhack.org/marsicani-gli-extravergini-premiati-al-concorso-lodo-21/>