



QUEL FRANTOIO SULLA COLLINA

DI TRADIZIONE



Immerso nel verde dell'entroterra imperiese, il Frantoio Sant'Agata d'Oneglia da oltre 180 anni produce un olio fatto di passione e natura

di **Giorgia Burzachechi**

L'incantevole paesaggio della Liguria è davvero un'esplosione sensoriale. Laddove le catene montuose di Alpi e Appennini s'incontrano con il Mar Ligure, ovunque nell'aria si diffonde il profumo dolciastro delle piccole olive appese agli alberi che da secoli hanno scelto questa regione come regalo della natura a una delle riviere più incantevoli di tutto il Bel Paese.

Qui la mano sapiente degli agricoltori ha saputo rendere fruttuosa la terra arida e oggi l'olivocoltura grazie anche ai suoi caratteristici frutti rappresenta un elemento importante dell'economia regionale. Senza dubbio, parte del merito di tanta fortuna va all'oliva Taggiasca, il piccolo gioiello dalla polpa gustosa, da cui si ricava l'inconfondibile olio dal colore giallo paglierino, che sembra esser nato proprio per dare ancor più gusto alle delizie

della cucina ligure. Furono i monaci benedettini ad introdurre nel 1600 questa varietà di ulivo nella Riviera di Ponente e più precisamente nella città di Taggia, da cui poi prese il nome e si diffuse nel resto dell'area. In questa lingua di terra che si sovrappone alla riviera ligure, dove da generazioni si

tramanda l'arte dell'olio extravergine di oliva, baluardo della tradizione è il Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia con i suoi oltre 180 anni di attività.

A pochi chilometri da Imperia, nell'entroterra l'aria si riempie dell'aroma tipico dei suoi frutti e sulla collina del borgo di Sant'Agata si affacciano le





poche case che popolano il paese, tra le quali facendo attenzione si scorge anche un antico frantoio, sapientemente gestito dalla famiglia Mela. La storia dell'olio di casa ha origini lontane: fin dal 1827 questa famiglia ha

prodotto quest'oro giallo per la piccola comunità del paese, finché 30 anni fa Antonio e Paola Mela hanno deciso di allargare i loro confini e si sono gettati in questa grande avventura. La cura per gli ulivi e i loro frutti è un

po' come quella che si ha in famiglia: sarà per questo che i coniugi Mela sono riusciti a trasmettere l'amore per la terra, e per i prodotti che dona, anche alle figlie Serena e Cristiana, accompagnata dal marito, con cui oggi



IL SAPORE DELLA LIGURIA

Qualità ma anche tanta tradizione sono le parole d'ordine del marchio Sant'Agata d'Oneglia, che oltre alla sua bontà prima, ha prodotto una linea di golosità dal sapore tutto ligure, tra le quali ovviamente non potevano mancare le Olive Taggiasche in salamoia e il cremoso patè, perfetto per le bruschette; poi ancora pomodori secchi, carciofini e funghi porcini sott'olio. Per un antipasto tutto rivierasco, stuzzicano l'appetito i peperoni farciti di tonno, acciughe e capperi, e preparano la gola a un primo piatto che si fa desiderare con un pesto dall'intenso profumo di basilico. Infine, è vasta la lista dei Sughi del Frantoio tra cui scegliere, per portare in tavola i sapori di una cucina tutta mediterranea, preparati proprio come a casa senza l'aggiunta di conservanti.

www.frantoiosantagata.com

DI TRADIZIONE



mandano avanti l'azienda. Al Frantoio Sant'Agata d'Oneglia gli alberi, così come le olive, vengono curati a mano proprio come una volta, anche se la tecnologia degli ultimi anni è giunta loro in soccorso per velocizzare la raccolta. Resta però comunque invariata la passione con cui si lavora: le olive vengono prelevate poco prima della completa maturazione, al fine di ottenere un olio dal carattere intenso in grado di mantenere la fragranza più a lungo. Dopo la raccolta vengono selezionate e frante, il tutto rigorosamente entro la giornata; il processo di spremitura avviene a freddo, così da garantire al giallo fluido un gusto più delicato e privo di ossidanti.

Antonio Mela, da sempre attento alla qualità della sua produzione, è stato tra i primi a far sì che il suo olio aderisse al Consorzio di Tutela Olio Dop della Riviera Ligure, che oggi conta circa 500 soci, e da qualche anno egli stesso ricopre la carica di vice-presidente. Riconoscimenti autorevoli hanno consacrato il prezioso nettare prodotto: oltre al marchio di qualità Dop, l'olio Sant'Agata D'Oneglia ha ottenuto il prestigioso "Ercole Olivario", premio nazionale istituito dalla Camera di Commercio, che si è aggiudicato nella categoria "fruttato leggero". Ma la vera conquista di questo prodotto è quella di esser riuscito a rimanere sempre vero e naturale, proprio come 180 anni fa. ■

