

# WeekEnd

► Dopo il successo dei vini Montecappone ora tocca agli extravergine

## L'olio nel segno di Mirizzi

ANDREA FRABONI

Jesi

Conta soprattutto il cuore. Indispensabili la professionalità e la visione globale per qualsiasi tipo d'impresa. Ma quando c'è il cuore le cose vengono sicuramente meglio. In particolare se famiglia e azienda sono praticamente la stessa cosa. E se il prodotto da "lavorare" riguarda la terra il binomio funziona anche meglio. Gianluca Mirizzi e la moglie Annarita ce la stanno mettendo tutta per fare prodotti d'eccellenza. Senza dimenticare che la tradizione familiare dei Mirizzi riporta a Roma dove Alessandro, il fratello di Gianluca, con la mamma, gestiscono una delle enoteche più famose della Capitale.

C'è anche l'olio extravergine marchigiano fra i gioielli di Montecappone, a Jesi, azienda conosciuta e apprezzata da sempre per la produzione di vini di alta qualità. Insomma un caposaldo della tradizione, quell'olio d'oliva talmente buono che già nel XIII secolo i marchigiani utilizzavano come forma di pagamento e pedaggio per andare in altri territori.

La coltivazione si sviluppa nei 60 ettari di proprietà dove, oltre ai vigneti, si trovano circa quattro ettari di olivi, varietà Leccino, Frantoio e Rosciola. Questo consente all'azienda jesina di produrre tutti gli anni dai 20 ai 30 ettolitri di pregiato olio, ottenuto dalle oltre 1200 piante ubicate nei terreni di proprietà. Queste cultivar raccolte ognuna al momento opportuno (tendenzialmente in via anticipata rispetto alla media), producono un extravergine di qualità sopraffina. "Colore verde smeraldo, fruttato medio; al naso ha sentori di mandorla dolce, e sedano. In bocca l'extravergine della Montecappone è molto equilibrato nelle sensazioni gustative di dolce, amaro, piccante" questa è la descrizione del monocultivar Leccino in bottiglia da 500 ml, edita nell'ultima edizione della guida Oli d'Italia del Gambero Rosso.

Il patron Gianluca Mirizzi proprio in occasione delle prossime festività lancia anche una linea conveniente (a chilometri zero) per la famiglia. "Proprio per andare incontro alle esigenze di effettuare acquisti mirati di prodotti di qualità a un prezzo equilibrato puntiamo sull'extravergine pluricultivar in formato famiglia, così come avviene per il vino in dama in ben quattro varietà, due bianchi (Verdicchio Classico e Chardonnay) e due rossi, tra cui il Rosso Piceno".

Quindi per Montecappone un pe-



Annarita e Gianluca Mirizzi mostrano orgogliosi le ultime produzioni di extravergine firmate Montecappone. Dopo i grandi vini l'azienda jesina si sta affermando anche sul fronte degli oli di elevatissima qualità

riodo particolarmente ricco anche di novità come gli extravergine aromatizzati al limone e al basilico. Per i più golosi in arrivo pure della cioccolata spalmabile sempre all'extravergine di oliva. "Il nostro extravergine al limone si abbina alla perfezione con risotti, crudité di pesci, crostacei, verdure cotte e insalate dolci. Quello al basilico, invece, con spaghetti cacio e pepe, pizza, mozzarella di bufala. Per non perdere fragranza e aromi si consiglia l'uso di questi pregiati oli rigorosamente a

crudo - spiega ancora Mirizzi - mentre una ghiotta novità sarà la crema di cioccolato spalmabile all'olio extravergine di oliva".

Sul fronte vino poi da segnalare un piacevole restyling nella forma esterna grazie alle bottiglie cosiddette renane che da poco tempo vestono la gamma dei bianchi, un richiamo preciso ai vini del Nord, che come quelli dell'azienda Montecappone sono pieni di aromi e longevi. Verdicchio, Sauvignon e Tabano Bianco quindi pronti per essere stap-

pati così. Sempre di grande attualità anche le bollicine dello spumante da uve Pinot Nero che possiede un perlage fine e consistente. Sui rossi poi tre soluzioni classiche ad alto gradimento con Rosso Piceno base e le due riserve Tabano Rosso ed Utopia Rosso. Anche gli amanti di vino dolce non rimarranno delusi con l'Akinos ottenuto facendo surmaturare in pianta le uve Moscato. Ottimo per un brindisi piacevolmente fresco e molto morbido.

© MONTUCAPONE

Quotidiano Nazionale

Fondato nel 1885  
**QW** il Resto del Carlino 

Ancona

SABATO 23 novembre 2013 | Anno 128 - Numero 278 € 1,30 | **QW** Anno 14 - N. 323 | lettori 2.426.000 (Audipress 2013/II) | [www.ilrestodelcarlino.it](http://www.ilrestodelcarlino.it)

## L'olio extravergine valorizza il basilico

■ JESI

«**SAPEVAMO** che l'attacco di mosca olearia era molto forte e siamo stati molto attenti a mettere le trappole ormonali che attirano la mosca, eliminandola». Così Gianluca Mirizzi (**foto**), dell'azienda agraria Montecappone di Jesi, è riuscito a confermare uno dei migliori oli extravergini marchigiani in una stagione difficile. La selezione di leccino in particolare si segnala per eccellente equilibrio, pulizia e persistenza gusto olfattiva. «Per la qualità — spiega Mirizzi — ci ha aiutati la stagione: l'annata fresca e piovosa, come accaduto nei nostri vini a bacca bianca profumati, fragranti e durevoli, ha inciso anche sull'olio dando un sostanziale equilibrio. Le rese sono intorno o inferiori al dieci per cento e questo significa raccogliere al punto giusto, importante per l'aromaticità». Il resto l'ha fatto la frangitura a metodo continuo che garantisce sanità e profumi. Due le novità dell'anno: l'olio extravergine al limone e al basilico che si troveranno a Natale nell'azienda di via Colle olivo 2 a Jesi (0731 205761).

