



MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI

QV il Resto del Carlino **1** Fondato nel 1885

2.216.000 lettori (Audipress 2014/I-II)

Quotidiano Nazionale

www.ilrestodelcarlino.it

SABATO 24 gennaio 2015 | Anno 130 - Numero 20 € 1,40 | QV Anno 16 - N. 23

EDIZIONE ANCONA

GLI ABBINAMENTI PER VALORIZZARE IL FILETTO MARCHIGIANO

Oli extravergini aromatizzati: Montecapponi e l'orto in bottiglia

■ JESI (Ancona)

COME valorizzare la carne di razza Marchigiana a tavola? Già, perché non è detto che basti una carne tenera, certificata e buone, per fare un ottimo pasto. O meglio. Ci sono «accessori» organolettici che possono farci apprezzare molto di più questo straordinario prodotto regionale. Uno di questi è l'olio extravergine di oliva. Prendete una bistecca di Marchigiana, cuocetela a fuoco medio sulla brace (che resta la cottura migliore sul piano del sapore, ma non bisogna abusarne per la nostra salute) e ponetela calda su un piatto di portata. Cospargetela di sale grosso, in modo che questo si sciolga lentamente e a questo punto viene la parte dell'olio extravergine di oliva. Quello vero, quello puro, Gianluca Mirizzi (foto), dell'azienda Montecapponi di Jesi, ne ha messi a punto alcuni pensati proprio per esaltare la sapidità della carne rossa: la selezione di leccino ha una persistenza gusto-olfattiva notevole, cioè resta al palato per alcuni secondi, regalando sensazioni erbacee che chiudono con un finale ammandorlato. In questo caso l'abbinamento è per contrasto: cioè il sapore vegetale di questo olio eccellente compensa la tendenza dolce del sangue della bistecca.

MIRIZZI, che è un cultore di oli extravergini di qualità, ha sperimentato con successo oli aromatizzati al basilico, al limone e al peperoncino. Non si tratta di aromi di sintesi, cioè chimici, aggiunti dopo la frangitura delle olive. Si tratta di foglie (nel caso del basilico) o frutto (nel caso di peperoncino e limone) lavorati proprio insieme alle olive e che conferiscono a queste piccole bottigliette profumi eccezionali e veri. Dunque l'olio extravergine al basilico è ottimo sulle carni rosse, oltre che sulle insalate, così come quello al peperoncino, dove gli amanti del piccante si renderanno conto che non è necessario infiammare il palato per godere di questo frutto e che esso sa anche regalare morbidezza. Mirizzi seleziona le migliori qualità di olive del territorio di Jesi e valorizza così anche altri prodotti. Nel suo punto degustazione ed enoteca (via Colle Olivo 2, Jesi, 0731 205761) si possono scoprire queste eccellenze, unitamente ai vini. Per la carne rossa è indicato un Montepulciano di gran classe che si chiama «Utopia», un vino netto, profondo, avvolgente, la cui finezza fa il paio con la carne di razza Marchigiana, cibi (consideriamo anche il vino un cibo?) di gran classe.

d.e.



WWW.MONTECAPPONE.IT

Tempo&gusto

A cura di
[www.
bibenda.it](http://www.bibenda.it)
Fondazione
Italiana
Sommelier

LA GUIDA

L'OLIO

Extravergine d'oliva Frantoio 2014 Montecappono

Via Colle d'Olio, 2160035 Jesi AN | www.montecappono.com
Valutazione Bibenda: 4 Gocce. Oli di grande livello e spiccato pregio /
Tipologia: Extravergine | Cultivar: Frantoio 100% | 16 (0,500)

Sulle dolci colline di Jesi si sviluppano i 70 ettari di vigneto di proprietà della famiglia Bomprezzi-Mirizzi, vini romani. Montecappono è oggi impegnata nel valorizzare al meglio il territorio jesino e i suoi tesori, quali i vitigni autoctoni e gli olivi. Ne sono un esempio i loro extravergine monocultivar ottenuti da piante di Frantoio e di Leccino di oltre 40 anni. Di un luminoso verde olivina, il monocultivar Frantoio spande note erbacee e pungenti di peperoncino verde ed erba falciata, con sferzate di zeste di lime. Inizialmente morbido, l'assaggio vira nel finale verso un'equilibrata nota piccante, che lascia il palato piacevolmente pulito. La frangitura avviene a ciclo continuo ed è seguita da filtrazione e stoccaggio in silos d'acciaio con azoto. Carpaccio di manzo con ruota.