



Puglia

# Il Dop Colli Dauni, Leone d'Oro 2009

## L'extravergine da olive Peranzana di Graco ha vinto quest'anno il premio per la categoria "fruttato medio"

Nell'agro di Torremaggiore in provincia di Foggia, dove i monti degradano verso le dolci colline della Daunia nord occidentale, cresce la Peranzana, una cultivar di olivo proveniente dalla Provenza (chiamata anche Provenzale) che qui ha trovato la sua terra d'elezione. La Peranzana è una drupa di medie dimensioni, con forma ovoidale e polpa compatta, dalla quale si estrae un olio extravergine dal sapore morbido e fragrante e dall'acidità molto bassa. L'extravergine Dauno, che ha ottenuto il riconoscimento della Dop nel 1998, ha diverse denominazioni geografiche che corrispondono ad altrettante cultivar locali: l'indicazione "Alto Tavoliere" prevede l'utilizzo della Peranzana, l'indicazione "Basso Tavoliere" della varietà Coratina, l'indicazione "Gargano" dell'Ogliarola Garganica e l'indicazione "Subappennino" dell'Ogliarola, della Coratina e della Rotondella.

L'extravergine di oliva Dauno Dop Alto Tavoliere Colli Dauni "Il denocciolato" è un olio extravergine di oliva monocoltivar prodotto da olive Peranzana accuratamente selezionate, raccolte a mano al giusto punto di maturazione, che dopo la raccolta vengono pulite dai corpi estranei (terra e foglie) e messe in contenitori aperti per evitare l'innesco di processi di fermentazione. Le olive vengono frante entro 24 ore dalla raccolta con lente macine di granito abbinate a un impianto a ciclo continuo, per garantire qualità e fragranza del prodotto finale. Ne è nato un olio particolarmente dolce e armonioso, dal fruttato leggero e delicato con note di carciofo e sedano e una sensazione di amaro e piccante lieve ed equilibrata.

È indicato per tutti gli usi di cucina e soprattutto per condire a freddo piatti di pesce, carpacci, insalate e verdure al vapore. Grazie alle certificazioni di altissima qualità ricevute su tutte

le specialità di olio Colli Dauni, Graco si fregia del marchio della Corporazione dei Mastri Oleari "High Standard Quality", che comprende solo oli con elevati contenuti salutistici.

### Scheda tecnica

- **Nome:** Olio Extra vergine di oliva Colli Dauni "Il denocciolato"
- **Località:** Torremaggiore (FG)
- **Varietà:** 100% Peranzana senza nocciolo
- **Altitudine:** 165 m s.l.m.
- **Raccolta:** fine ottobre/inizio novembre
- **Metodo di raccolta:** brucatura a mano delle olive appena invaiate, frangitura entro le 24 ore
- **Estrazione:** a freddo con macine di granito abbinate a ciclo continuo e a denocciolatore
- **Aspetto:** giallo dorato intenso con toni verdi
- **Profumo:** potente e fine, con eleganti note fruttate di pomodoro acerbo, mela e banana, arricchite da sentori speziati di basilico, menta e prezzemolo
- **Sapore:** ampio e di carattere, dotato di toni vegetali di cicoria di campo, fave, sedano e mandorla. Amaro e piccante molto equilibrati
- **Abbinamenti:** ottimo su marinate di tonno, insalate di legumi, verdure gratinate, zuppe di farro, primi piatti con molluschi, pesce ai ferri, carni bianche arrosto e formaggi di media stagionatura
- **Distribuzione:** gastronomie di alto livello
- **Confezioni:** bottiglie da 0.25 l, 0.50 l, 0.75 l, lattine da 5 l
- **Prezzo:** 10,60 Euro la bottiglia da 0.75 l



#### GRACO SNC

Contrada Pagliaravecchia, km 1  
71017 Torremaggiore (FG)  
Tel. 0882.386505 - Fax 0882.384077  
info@gracoonline.it - www.gracoonline.it

#### XVIII CONCORSO INTERNAZIONALE - 2009 LEONE D'ORO DEI MASTRI OLEARI

È il primo e più prestigioso concorso internazionale che dal 1987 premia ogni anno i migliori oli extra vergini di oliva. Il Trofeo, una lastra d'oro su base di legno d'ulivo secolare con inciso il leone rampante simbolo della rinascimentale arte degli "oliandoli", va ai vincitori assoluti delle tre tipologie: "fruttato delicato", "fruttato medio" e "fruttato intenso".

#### Primi classificati

##### Categoria fruttato delicato

LAS DOSCIENTAS S.A. Talca-Santiago (Chile) con il prodotto "Arbequina-Maule Valley"

##### Categoria fruttato medio

GR.A.C.O. Snc Torremaggiore (FG) con il prodotto "Colli Dauni" - (Socio A5T)

##### Categoria fruttato intenso

AZ. AGRARIA DECIMI Bettona (PG) con il prodotto "Emozione"

Ai 19 prodotti che hanno ottenuto un punteggio elevato, viene assegnato un diploma di "Gran Menzione". Tutti i risultati sul sito [www.mastroileari.org](http://www.mastroileari.org).