Gli oli del Mandranova Resort

Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 09 Luglio 2013 22:36

Se c'è una cosa che accomuna il territorio licatese e viciniori è una sorta di sinergia tra aziende dell'agroalimentare. Girando per ristoranti e alberghi mi è capitato quasi sempre di trovare vini e oli prodotti in zona, è il caso della **Cantina Milazzo** e del **Baglio del Cristo di Campobello di Licata**, ma anche di **Mandranova**, lussuoso resort del territorio di **Palma di Montechiaro** che produce anche pluripremiati oli di qualità. Lo scorso **6 Luglio 2013**, durante un mio viaggio in zona, quindi perchè non andare ad assaggiare e conoscere da vicino l'offerta di monocultivar in oggetto? Così mi sono recato presso l'azienda agricola di proprietà di **Giuseppe Di Vincenzo** e della moglie **Silvia**, che mi ha accolto e accompagnato durante la degustazione degli oli **Mandranova**.
I **Di Vincenzo** sono di origine palermitana ma possiedono terreni in quel di **Palma**, in passato essi producevano uva, ma i propri interessi gravitanti nel capoluogo mal si conciliavano con la distanza e l'assistenza che tale coltivazione richiedeva. Da qui l'idea di estirpare l'uva e di piantare 10.000 olivi di ben quattro diverse cultivar, quindi di produrre degli oli ad alto qualità che hanno preso il nome di **Mandranova**, mutuandolo dalla contrada di appartenenza.

Biancolilla

Al naso subito una mela verde, origano fresco, poi un salmastro che porta dritto alla foglia del pomodoro e maggiorana.
Al palato era molto amaro, piccante e con la classica mandorla tipica della cultivar in questione.

Giarraffa

Al naso una prepotente foglia di pomodoro, poi delle sfumature di citronella e per un attimo una leggerissima menta.
Al palato era molto dolce ma al contempo piccantissimo, con un antagonismo di sapori particolare.

Cerasuola

Al naso ho sentito un primo attacco di carciofo che si è poi trasformato in un pomodoro ben delineato, quasi maturo da salsa.
Al palato sono stato invaso immediatamente da un cardo molto amaro e piccantissimo. Non oso pensare che tenore polifenolico possa avere tale olio subito dopo la molitura, se si presenta così dopo 8 mesi dalla produzione!

Nocellara

Al naso ecco il classico carciofo, tipico della cultivar, in questo caso rinforzato da un bell'origano secco.
Al palato, riecco il piccantissimo, ma anche un certo inconsueto ammandorlamento.

Queste, ovviamente, sono le mie personalissime impressioni riscontrate durante una degustazione relativamente breve. Il quadro finale che ne è emerso è quello di una produzione bio non certificata, di alta qualità, ad acidità bassissima, con raccolta a mano e molitura a 2 fasi in giornata, grazie al frantoio sempre a disposizione sito all'interno della proprietà. Il contenuto polifenolico era elevatissimo in tutte le cultivar, nonostante abbia

assaggiato oli a quasi un anno dalla molitura. Però, di fronte a tali eccellenze, mi aspettavo una complessità ed intensità olfattiva maggiore, evidentemente è stato privilegiato il contenuto in antiossidanti piuttosto che la maturazione, eseguendo raccolte anticipate. Gli oli **Mandranova** sono comunque tra le migliori produzioni offerte dalla terra di **Sicilia**, e di essa tengono alta la reputazione olivicola, grazie ai numerosissimi riconoscimenti nei concorsi di settore, ciò ha permesso all'azienda non di seguire, ma di farsi seguire dal mercato, imponendo la propria filosofia organolettica.

moocasa_albumid=5897656177583180433