

Dagli olivi marchigiani un antico, nobile liquore

L'azienda biologica Berloni ha riscoperto un prodotto già noto al tempo dei Romani

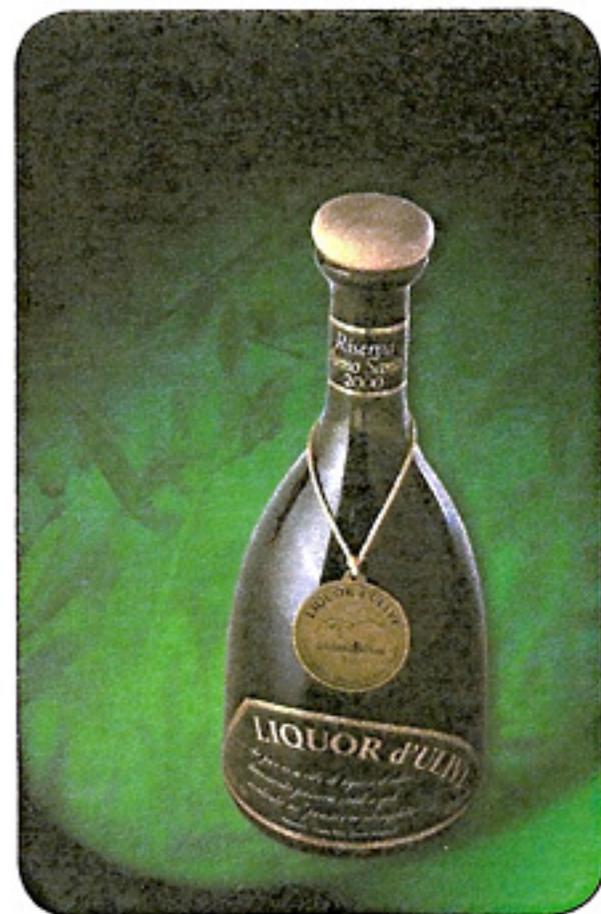
Avere Dante tra i padrini di un prodotto alimentare non è cosa di tutti i giorni. Eppure questo accade per il Liquor d'Ulivi che Giuliano Berloni produce sulle colline della valle del Metauro, nella sua azienda di Tavernelle di Serrungarina, in provincia di Pesaro e Urbino. Noto fin dal tempo dei Romani come curativo, il liquore di ulivi è citato da Dante nel XXI Canto del Paradiso. Qui san Pier Damiani, che visse nell'eremo di Fonte Avellana sul monte Catria (non distante dall'azienda Berloni), affer-

mava: "Quivi al servizio di Dio mi fei sì fermo, che pur con cibi di liquor d'ulivi lievemente passava caldi e geli, contento ne' pensier contemplativi." Questa dotta citazione si ritrova giustamente nell'etichetta del moderno Liquor d'Ulivi, a voler testimoniare l'antica tradizione da cui nasce - o meglio rinasce - questo prodotto. Il Liquor d'Ulivi è infatti rinato grazie a Giuliano Berloni, nella sua azienda biologica specializzata nella coltura degli olivi, all'interno della zona dell'olio Dop Cartoceto, che comprende,

oltre a Serrungarina e Cartoceto, i comuni di Fano, Saltara e Mombaroccio. Insieme alla sua famiglia Berloni ha reinventato, rielaborando antiche ricette e dopo ricerche storiografiche e organolettiche, un liquore ricavato dall'infusione di foglie e corteccia d'ulivo in alcol, con l'aggiunta di zucchero e di soli aromi naturali, attraverso un processo di lavorazione tradizionale che dura alcuni mesi. Il risultato è un liquore dalle virtù digestive, di colore ambrato scuro, dal dolce sapore balsamico, con un leggero sottofondo amarognolo che ricorda quello del miglior olio extravergine di oliva. Provenendo da un oliveto biologico, il Liquor d'Ulivi ha l'ulteriore valore della certificazione biologica effettuata da Suolo e Salute.

Il Liquor d'Ulivi raggiunge i 30° alcolici e viene venduto in un'elegante bottiglia. Molto versatile, si può gustare al naturale, fresco o con ghiaccio d'estate e, ancora, caldo con una fettina di limone d'inverno. Ottimo anche sul gelato, sulle crepes e nei cocktail.

Se l'antico liquore di ulivi aveva tanti attestati di qualità, anche oggi il prodotto dell'azienda Berloni raccoglie successi in molte occasioni. Segnaliamo il primo premio nella categoria liquori al Salone dei Sapori di Milano nel 2001; la partecipazione al Salotto Papillon di Novi Ligure; di recente, la presentazione ufficiale alla scuola alberghiera Santa Marta di Pesaro, alla presenza di ospiti come l'assessore provinciale all'agricoltura, Giovanni Rondina, ed il presidente di Suolo e Salute, Augusto Mentuccia.



Ultimo successo in ordine di tempo, ma non di prestigio, il riconoscimento particolare al Liquor d'Ulivi nella manifestazione dell'Enohobby Club dei Colli Malatestiani, in occasione della premiazione dell'Orciolo d'Oro 2005, l'importante concorso per l'olio di oliva. Per la cronaca, l'olio extravergine dell'azienda Berloni ha anche ricevuto la menzione speciale nel concorso per gli oli biologici, nella categoria "fruttato medio".

Liquor d'Ulivi
Giuliano Berloni srl
61030 Serrungarina (PU)
Tel./fax +39 0721 891202

