

# Il Messaggero

PESARO

• Abbonamenti facoltativi (da aggiungere al prezzo del quotidiano): con il MessaggeroTV il martedì € 0,15; con DVD Papa € 7,00; con VHS Papa € 5,00; con Libro Biblioteca Romana € 4,10; Con Francobolli € 5,00 • Prezzi promozionali: in Umbria € 0,60; nelle Marche € 0,40.  
• Tandem con altri quotidiani (non acquistabili separatamente): nelle province di Brindisi e Lecce Il Messaggero + Quotidiano € 0,90.

la domenica con Tutto Mercato € 1,10; a Taranto Il Messaggero + Quotidiano € 0,90, la domenica con Tutto Mercato € 1,00. Nel Molise: Il Messaggero + Il Quotidiano del Molise € 0,90. Nella provincia di Cosenza Il Messaggero + La Gazzetta del Sud € 0,90

ANNO 127 - N° 107 € 0,90 Italia

IL GIORNALE DEL MATTINO

MARTEDÌ 19 APRILE 2005 - S. ERMOGENE MARTIRE

## TAVERNELLE DI SERRUNGARINA

# Quel liquore d'ulivi che piaceva anche a Dante

Un'azienda agricola riscopre l'antica ricetta nota già ai romani. Oggi presentazione all'Alberghiero

di MARCO GIOVENCO

SERRUNGARINA – All'epoca degli antichi romani era impiegato come curativo, ma le sue lodi sono state tessute anche nel XXI canto del Paradiso della Divina Commedia (terzina 113): "Quivi al servizio di Dio mi fe' sì fermo, che pur con cibi di liquor d'ulivi lievemente passava caldi e geli, contento ne' pensier contemplativi".

Quella di Giuliano Berloni, oggi imprenditore agricolo a Tavernelle di Serrungarina, per trent'anni in servizio al Vaticano dove ha lavorato con tre Papi, fra cui Giovanni Paolo II, è l'interessante riscoperta di un infuso che raccoglie ed esalta tradizioni, profumi e sapori della civiltà

contadina dell'entroterra, da sempre dedicata alla coltivazione e alla lavorazione delle olive. Il "liquor d'ulivi" proposto da Berloni è il risultato di un singolare esperimento condotto con passione nell'azienda di famiglia dove, dopo un'accurata ricerca storiografica ed organolettica, è stato messo a punto un infuso ricavato con foglie e corteccia d'ulivo. Il tutto esaltato da aromi naturali e dall'immancabile entusiasmo. Ne è risultato un liquore dalla gradazione alcolica di circa 30°, dal sapore amabile e gusto soprafino, che lascia un leggerissimo e gradevole sottofondo amarognolo così vicino a quello dell'olio extravergine d'oliva.

Berloni presenterà ufficialmente il suo prodotto oggi alle 13 alla scuola alberghiera Santa Marta di Pesaro: fra gli ospiti l'assessore provinciale all'Agricoltura, Giovanni Rondina, l'assessore del Comune di Fano, Mirco Carloni, il presidente della società per prodotti biologici "Suolo e Salute", Augusto Mentuccia e il presidente dell'Olea, Giorgio Sorcinelli. Sarà l'occasione per discutere delle potenzialità legate alle tipicità e al marchio Dop, riconosciuto circa un anno fa all'olio di Cartoceto. La zona Dop, oltre naturalmente a Cartoceto, comprende i comuni di Fano, Saltara, Serrungarina e Mombaroccio, terre dalla storica tradizione olivicola.