

# SPECIALE OLIO E VINO

## Fattoria Mantellassi, la pioniera del Morellino di Scansano

Si trova a Magliano in Toscana l'azienda nata nel 1960 che esporta in tutto il mondo e annovera tra i suoi prodotti il rosso senza solfiti aggiunti

Dal cuore della **Maremma** un vino, ottimo per rapporto qualità/prezzo, che fa il giro del mondo. Il mercato estero percorre le strade che, passando per l'Europa, portano fino in Asia e in America, mentre la storia della **Fattoria Mantellassi** scrive pagine nuove e si avvicina a celebrare i 60 anni attività. Succederà nel 2020, quando uscirà la prossima super selezione denominata "Anniversario", che viene proposta ogni 5 anni. A **Magliano in Toscana**, Grosseto, ha sede un'azienda nata nel 1960 e capace oggi di una produzione che si aggira sul milione e centomila bottiglie: il 75% è venduto in Italia, il 25% restante va all'estero. Sono circa 95 gli ettari su cui si estende la proprietà messa su da Aleardo ed Ezio Mantellassi, padre e figlio. Loro sono stati **tra i primi produttori di Morellino di Scansano** e non a caso hanno contribuito al perseguimento della denominazione Doc, arrivata nel 1978. Oggi, alla guida della Fattoria ci sono i figli di Ezio, Giuseppe e Aleardo (che ha preso il nome del nonno); con loro un team completo che cura ogni aspetto dell'attività. "La nostra produzione - spiega Giuseppe - è soprattutto concentrata sul Morellino, ma facciamo anche altre qualità di vino: dal **Vermentino** ad altri prodotti sempre legato al nostro territorio. Abbiamo anche **vini rosati, spumanti e passiti**. La nostra gamma di vini rossi propo-



ne anche una particolare varietà denominata **Il Mago di O3**: si tratta del primo Morellino di Scansano **senza solfiti aggiunti**, mediante una tecnologia che sostituisce l'utilizzo di anidride solforosa, conservante del vino che presenta controindicazioni, con l'ozono che, con un processo di iperossigenazione, blocca l'ossidazione del vino garantendo un'ottima conservazione delle proprietà organolettiche". Ricerca, innovazione e progetti che piovono a grappoli, mentre la vendemmia di quest'anno ha lasciato il sorriso in bocca: "Siamo contenti - afferma Giuseppe, che è anche vice presidente del Consorzio Tutela del Morellino di Scansano -, perché **la vendemmia è stata migliore per quantità e qualità** rispetto agli anni scorsi. La nostra si conferma una zona importante di produzione e merita di essere promossa ancora di più nel mondo".



# L'olio Abbraccio alla conquista del palato

**Dalle olive di Seggiano due olii dal sapore inconfondibile**

Coltivare olive per l'azienda **Abbraccio** è più di un semplice lavoro: passione, tradizione e dedizione sono i tre ingredienti che rendono inconfondibile l'**olio di olivastra di Seggiano**, un piccolo borgo di circa mille anime ai piedi del Monte Amiata, sul lato grossetano. Quello che da sempre caratterizza l'olio Abbraccio è l'unicità del prodotto, per ottenerla la raccolta delle olive è anticipata e **la coltivazione è 100% biologica**. Un olio, quello di Seggiano, che lascia una piacevole sensazione sul palato, un gusto che abbraccia il sentore di carciofo, pomodoro, erba tagliata e i profumi floreali, un dosato equilibrio tra l'amaro e il piccante; ideale per accompagnare piatti a base di carne, pesce e utilizzabile perfino in pasticceria, al posto del burro. Una delle poche aziende certificate DOP, l'inizio della raccolta di questo tipo di olive a Seggiano avviene il 9 ottobre: olive verdi ideali che danno vita a un olio ideale per accompagnare carne e zuppe. Dal 15 ottobre comincia invece la raccolta dell'extravergine monovarietale, un'oliva più naturale non DOP che si accompagna molto bene al pesce bollito e ai piatti crudi. In azienda è possibile fare **corsi di degustazione** di entrambi gli olii per far capire i migliori abbinamenti a tavola. "D'estate l'assenza di pioggia – spiega **Mirko Rossi**, titolare di Abbraccio – e il freddo nell'inverno precedente non hanno danneggiato le piante che hanno re-

sistito bene, non seccandosi né avendo problemi vegetativi. L'oliva seggianese è forte e la cura costante degli oliveti con metodi biologici ha permesso di avere una discreta quantità di olive e di prodotto con caratteristiche molto buone". L'olio di olivastra di Seggiano è un **olio "buono"**, può essere usato tutti i giorni per cucinare ma soprattutto per condire a crudo, beneficiando così di tutte le sue proprietà nutrizionali. La sua **grande digeribilità** lo rende adatto anche come nutrimento per bambini, ha inoltre un'alta percentuale di acido oleico (80%), un acido grasso monoinsaturo che combatte il colesterolo. Per tutte queste sue qualità l'olio Abbraccio ha ricevuto dalla sua nascita avvenuta nel 2007 numerosi premi e riconoscimenti.

