

ECCELLENZE LOCALI

Il Gambero Rosso premia il Frantoio Decimi «E' l'azienda migliore»

» BETTONA

GRANDISSIMO riconoscimento per il mondo agroalimentare umbro e più in particolare per l'olio extravergine d'oliva, giustamente considerato il fiore all'occhiello delle produzioni regionali. Infatti, presso i padiglioni di Veronafiere (dove si sono tenuti sia Vinitaly che il Sol, importante expò dedicato all'oro verde), l'azienda Decimi ha ricevuto il prestigioso riconoscimento di "Migliore Azienda dell'Anno", assegnato dalla Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, il più autorevole editore italiano in campo enogastronomico.

Decimi sale dunque sul gradino più alto del mondo oleario nazionale, grazie ad una qualità straordinaria e a ben due oli premiati nell'edizione 2012 della Guida. Si aggiudicano le Tre Foglie, il massimo riconoscimento, sia l'Emozione (da varietà moraiolo, san felice, frantoio e leccino), "un monumento di grazia e potenza, intensità ed equilibrio", sia il monocultivar Moraiolo che, per i degustatori del Gambero «ha il passo del fuoriclasse». «Tutto merito di Graziano Decimi e della moglie Romina — scrivono i critici del Gambero Rosso — capaci in pochi anni di dar vita ad una delle più autentiche e riuscite imprese italiane nel campo dell'extravergine. Il frantoio e parte degli olivi si trovano nel comune di Bettona, quindi nei dintorni di Collemancio e nei pressi dell'abbazia di San Felice, a Giano dell'Umbria. Terre vocate, insomma, che insieme alla maniacale opera dei Decimi spiegano il clamoroso successo di questo frantoio».

Visibilmente soddisfatto per il premio ricevuto, il titolare Graziano Decimi ha sottolineato come questo sia «il riconoscimento a un impegno totale e a una passione sconfinata». «Io e la mia famiglia — racconta il produttore — abbiamo deciso di dedicarci all'olio su un piano radicale, assoluto. È arrivato il momento di valorizzare questi prodotti unici, il lavoro maniacale di tanti artigiani della terra che realizzano altrettante eccellenze made in Umbria».