

AGROALIMENTARE Si tratta del frantoio "Decimi"
**AZIENDA UMBRA SUL PODIO
 ALLA FIERA SOL DI VERONA**
► BETTONA

Importante 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". Considerazioni straordinarie, dunque, per un frantoio che si sta distinguendo sempre più, ed è ormai diventato un riferimento per gli appassionati del genere, così come per i più prestigiosi ristoranti. Umbri e non solo. "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,


La premiazione Avvenuta al Sol di Verona

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 ad un impegno totale e ad una passione sconfinata". "Io e la mia famiglia - racconta il produttore - abbiamo deciso di dedicarci all'olio su un piano radicale, assoluto. Tutto comincia nei primi anni 2000 quando frequento i primi corsi di assaggio. Una folgorazione che fa divampare una passione incredibile e un'impresa che prende il via da appena 50 piante di olivo. Si tratta di un riconoscimento importante - ha commentato a Verona l'assessore all'agricoltura della Regione Umbria Fernanda Cecchini - che testimonia la qualità dell'olio umbro e l'altissima professionalità dei nostri produttori".