

FOOD & WINE

A cura di
Martina Quattrocchi

CANTINA OLIVELLA IL PIACERE DELLA TRADIZIONE

Sapori e Saperi

Piero Guido, broker del vino e Roberto Bertipaglia, consulente della ristorazione due amici, e soprattutto due amanti della buona Tavola e del buon vino, in un viaggio di lavoro in Campania si imbattono in una realtà vinicola davvero entusiasmante presso le CANTINE OLIVELLA, situate in zona Sant'Anastasia nel parco nazionale del Vesuvio. Ad accoglierli, con la cordialità tipica dei partenopei, Ciro Giordano, il quale subito gli mostra il vigneto recuperato e valorizzato insieme ad Andrea Cozzolino e Domenico Ceriello. Partono dalle pendici del Vesuvio, fino ad arrivare con una jeep al Monte Somma sito tra i 550 e i 670 mt di altezza, panorama mozzafiato ma ancor di più le viti recuperate delle pregiate uve di caprettone, piediroso e catalanesca, le quali sonostate ridistribuite in filari allineati, precedentemente disposte in maniera disordinata, con sapiente cura. Ciro racconta che le cantine prendono il nome dalla sorgente dell' "Olivella" dove nel 1974 fu ritrovato un frammento d'orcio vinario prova della ricchezza della zona, che fin da epoca tarda vantava alcuni dei vini più pregiati dell'antica Roma; ed inoltre il sigillo dell'azienda, una foglia d'edera, era un graffito rinvenuto su frammenti di anfore vinarie appartenenti probabilmente a Sextus Catus Festus, antico vinificatore locale.





Visti i vitigni e ascoltati i molti racconti della zona, Ciro li stupisce ancora con i prodotti tipici del Vesuvio facendogli degustare un'ottima bruschetta con il succulentissimo e dolcissimo Piennolo Vesuviano accompagnato dal ben noto Lacrima Cristirrosso. Che dire viaggio pieno di racconti, profumi ma soprattutto sapori.



CAPRETTONE



CATALANESCA



PIEDIROSSO

Cantine Olivella
Via Zazzera n.14 Sant'Anastasia (Na)
Info: 081-5311388
www.cantineolivella.com

FOOD & WINE



51^{EC}