

L'OLIO DELL'AZIENDA MARINA PALUSCI TRIONFA A "EXTRA LUCCA" 2015

Nella grande kermesse dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva, il giovanissimo Massimiliano D'Addario si aggiudica la "Corona Maestro d'olio con **Alchimia Monocultivar Leccio del Corno**

Pianella, 18 febbraio 1015- Alchimia Monocultivar Leccio del Corno dell'azienda Marina Palusci di Pianella (PE) trionfa ad "EXTRA Lucca". L'olio di **Massimiliano D'Addario** ha ottenuto il prestigioso riconoscimento "**Corona Maestro d'olio**".

D'Addario, meglio noto come **l'Uomo di Ferro**, rappresenta la quarta generazione dell'azienda Marina Palusci che produce olio, e da qualche anno anche vino, nelle splendide colline di Pianella.

"EXTRA Lucca" 2015, ideata da **Fausto Borella**, e giunta quest'anno alla sua terza edizione, è considerata la più grande kermesse dedicata al mondo dell'olio extravergine di oliva. E infatti Borella, fondatore dell'Accademia [Maestrod'olio](#), è ritenuto uno dei massimi esperti di olio in Italia.

Ma torniamo alla kermesse nella quale Lucca per tre giorni diventa capitale dell'olio extra vergine d'oliva. Ogni anno la splendida città toscana funge da palcoscenico non solo per una selezione delle migliori etichette italiane, ma di un vero e proprio parterre di eccellenze del paniere agroalimentare nazionale.

E proprio lo scorso 13 febbraio, **i protagonisti dell'olio e tutti gli appassionati si sono radunati a Lucca per conoscere e celebrare le migliori produzioni appena frante con il massimo riconoscimento: la "Corona Maestrod'olio", ottenuto tra gli altri, dall'azienda abruzzese Marina Palusci.**

Contentissimo del premio ottenuto, il giovane imprenditore di Pianella che ha dichiarato: *«E' una grandissima soddisfazione per la nostra azienda aver raggiunto ancora una volta l'eccellenza anche in questo anno funesto per l'olivicoltura Italiana. La territorialità Pianellese, la maniacalità e l'ostinazione di chi non si arrende mai di fronte alle difficoltà, hanno fatto la differenza!».*

La manifestazione si è svolta nella splendida cornice di Villa Bottini, dove il pubblico ha avuto l'opportunità non solo di provare le etichette di oltre 30 tra i migliori olivicoltori italiani, ma anche di degustare vini, birre artigianali e piatti di altissima qualità.

«Questa è un'annata che farà da spartiacque nell'olivicoltura nazionale -ha concluso Massimiliano- dove emergeranno i veri professionisti che giorno dopo giorno curano con passione e amore i propri olivi secolari e investono risorse, competenze in tecnologie e know how».

L'AZIENDA AGRICOLA MARINA PALUSCI

20 ettari coltivati e 8 in affitto, di cui 16 di oliveto, 6 di vigneto e 6 di cereali. In queste terre della famiglia D'Addario Palusci ci sono meravigliose sculture secolari che testimoniano l'antica sapienza dei mastri oleari che ripetono la raccolta a mano e la molitura che avviene al massimo entro le 12 ore successive alla raccolta. Questo rituale si associa alle più moderne tecnologie del ciclo continuo a due fasi con estrazione a freddo del frantoio "La Selva d'Abruzzo" a Moscufo dove Massimiliano è direttore tecnico di produzione.

L'oro verde che si ricava è il risultato di tre monovarietali, **"L'Uomo di Ferro" da Dritta, "Alchimia" da Leccio del Corno**, e **"l'Oil" da Intosso**. Interessante è anche il blend Palusci che l'azienda fornisce in un pratico contenitore Bag in Box, primi in Italia ad utilizzarlo, ovvero una sacca sottovuoto da 5 litri. Per l'imbottigliamento gli oli sono conservati in serbatoi di acciaio inox a temperatura costante dove l'olio decanta lentamente ed in maniera non forzata; infatti l'azienda non effettua filtrazioni garantendo a pieno le caratteristiche naturali e tipiche nel prodotto finito dando grande personalità ai suoi extravergini e grandi emozioni a chi li gusta.