

## RACCONTO – Marco Rizzo



**OLI**  
D'ITALIA  
2021

### **Producteur:**

Marco Rizzo fait partie de la nouvelle génération de producteurs italiens, qui est sauvé de l'abandon l'olivieraie de ses grands-parents après des études d'art à Rome. Dès le départ, il a cherché la préservation de la spécificité de son territoire afin d'extraire tout le caractère des variétés présentes, et a été épaulé d'agronomes italiens renommés dans le domaine de l'oléiculture comme Gaetano Avallone, Nicolangelo Marsicani and Germano Monzo. Ces noms ne nous parlent probablement pas, mais il ne s'agit pas moins des personnes clés qui ont relancé la filière italienne sur l'excellence du processus d'extraction et la connaissance approfondie des profils de chaque cultivar, tant du point de vue de la culture que des paramètres d'extraction.

Marco a un palais exceptionnel, et de nombreux pairs en Italie lui envoient leurs huiles pour "test", alors qu'il a beaucoup moins de "bouteille" qu'eux ! Au fil des années, Marco a étendu l'olivieraie en rachetant quelques parcelles alentours. Le domaine est situé dans la réserve naturelle du Cilento, en Campanie, et est intégralement certifié bio. Il a rapidement investi dans son propre moulin, afin de maîtriser plus finement tout le processus d'extraction, et proposer ses services de "frantoio" (moulinier) aux oléiculteurs du coin de taille familiale (moins de 1000 arbres).

Ce domaine possède quelques variétés d'olive rares et protégées par le Presidium Slow Food (la Carpellese et la Nostrale di Felito). Les huiles issues de ces cultivars rares sont disponibles en petites quantités et seulement au format 500ml.

L'huile d'olive extra vierge biologique Racconto (ce qui signifie "histoire" ou "récit") est un assemblage disponible en plus grande quantité avec les autres variétés du domaine, et plutôt en fin de récolte. Cependant, la fin de récolte chez Marco est plutôt précoce par rapport à la majorité des producteurs. Cela donne une huile qui, même si elle est produite en "fin" de récolte, conserve un goût frais, avec un poivré net, que l'on classe donc en fruité "tournant", entre vert et mûr.

**Profil gustatif :** Fruité vert tournant d'intensité moyenne avec des notes de feuilles d'olivier, d'amande et de légumes frais.

**Suggestions d'accord :** très polyvalente en cuisine, tant pour assaisonner des crudités que préparer des sauces ou faire revenir des légumes. Cette huile est la plus riche en polyphénols de toutes les huiles proposées en grand format issues de la récolte 2023.

**Cultivars:** Frantoio, Coratina, Leccino - Récolte: Octobre 2023