

Con CittaInsieme alla scoperta del territorio.  
La visita alla **Azienda olearia Il Simposio** di Nettuno  
(svolta il 21 gennaio 2018)

*Situata nel bell'entroterra della campagna nettunese, l'azienda agricola IL SIMPOSIO produce ottimo olio ricavato dai frutti di ben 4.000 ulivi distribuiti ordinatamente in filari su 14 ettari di terreno.*

*Negli anni '50, quando l'azienda nacque grazie al signor Franco Nardelli, gli ettari erano 83 e alla sua morte passarono alla figlia Maria Luisa ancora piccola. In seguito lei per motivi economici ha ridotto il terreno coltivabile ma ha dimostrato di saper amministrare l'attività in maniera efficiente ed impeccabile seguendo di persona tutte le fasi di produzione, dalla coltivazione, alla spremitura delle olive fino all'imbottigliamento.*

*Nella bella costruzione gialla che s'incontra a destra dell'ingresso della tenuta è stato possibile vedere gli strumenti che vengono usati nei vari passaggi attraverso i quali le olive diventano olio. I proprietari hanno rivelato anche piccoli segreti della lavorazione come ad esempio quello che per conservare il prodotto finale al suo meglio nel tempo l'olio è tenuto coperto nei silos da uno strato di azoto che lo preserva dall'irrancidimento; quanti lo sapevano?*

*Gli oli prodotti sono quattro ed i loro nomi traggono in parte origine dalla filosofia greca, in particolare quella di Platone passione di Maria Luisa fin dai tempi della sua frequentazione del liceo: Simposio, Entonos, Mythos a cui si aggiunge il Coratina originario della terra di Puglia.*

*La produzione non si ferma al solo olio ma propone anche gustosi e sofisticati prodotti alimentari contenenti, ovviamente, l'elemento base dell'attività aziendale. Il folto gruppo dei visitatori organizzato da CittaInsieme ha avuto così il piacere di assaggiare una veramente squisita Crema di broccoletti all'olio d'oliva.*

*Nulla passa più per le mani umane, tutto è meccanizzato. La sala che contiene le apparecchiature è quasi interamente occupata da esse: luccicanti silos di acciaio, filtri, imbottiglieri. E nel poco spazio libero dai macchinari hanno trovato posto espositori in legno in cui sono disposti in perfetto ordine lattine e bottiglie d'olio e vasetti con fogli illustrativi e prezzi.*

*La visita è terminata con un invito alla "degustazione tecnica" dell'olio, finalizzata ad imparare a sentire e distinguere i sapori dei vari elementi in esso contenuti, ed un vero e proprio spuntino a base di piccole bruschette condite con pomodoro e basilico freschi e tartine con crema di broccoletti. Gradevolissimo.*

*CittaInsieme*