

L'olio leccese a Londra sugli scaffali di «Harrod's»

14 GIU. 2007

MAURO CIARDO

■ **GAGLIANO DEL CAPO.** Profumo di olio salentino sugli scaffali di «Harrod's».

Nel grande magazzino londinese di proprietà del miliardario arabo Mohamed Al Fayed, tra pochi giorni giungeranno le bottiglie d'oro dell'olio «Foresta Forte», prodotto e imbottigliato dall'azienda di Giovanni Melcarne.

L'industriale è discendente di una famiglia di olivicoltori proprietari di uliveti tra Gagliano e Ugento, e proprio la miscela di oli preparata da Melcarne ha rapito i palati dei buyer inglesi, giunti appositamente, che hanno preferito il prodotto nostrano a quello di altre realtà italiane.

«L'olio scelto è un fruttato leggero con sentori di foglia, mandorla, car-

ciofo e pomodoro, con un'acidità massima dello 0,25 per cento - spiega il titolare - l'ordine che ci apprestiamo a consegnare rappresenta un motivo di orgoglio, dopo anni dedicati ad investire sulla qualità».

Per ottenere questo tipo di prodotto vengono usate olive della tipologia «ogliarola leccese», «cellina di Nardò», e un blend tra la «frantoio» e il «deccino».

Sarà imbottigliato in recipienti da mezzo litro e una volta giunto nella storica sede di Brompton Road a Knightsbridge, nel ricco quartiere di South Kensington, prenderà posto al piano terra, accanto ai prodotti alimentari di indiscussa qualità, giunti da ogni parte del mondo.

Insomma, il «made in Salento» sfonda ben oltre i confini pugliesi e lo fa col suo prezioso «oro giallo».