

■ **TERRORISMO IN MARE**
Le navi prossimi obiettivi
degli integralisti di Al Qaeda

■ **NATALE CON IL SUPEREURO**
Viaggi da gran signori
e peccati di gola senza fregature

■ **INTERVISTA DELLA SETTIMANA**
I segreti dei giornalisti
svelati dal direttore di «Prima»

22 DICEMBRE 2011 ANNO XLII N. 51 27119
Panorama
www.panorama.it

LIFTING FAI DA TE

È L'ULTIMA FRONTIERA
DELLA CHIRURGIA ESTETICA.

LOREDANA LECCISO
ALLA FINE AMMETTE:
«MI SONO DETURPATA
DA SOLA».

MA, VISTE CERTE FACCE,
PER TUTTE LE ALTRE
C'È DA CHIEDERSI:
NE VALEVA LA PENA?

I nuovi

MOSTRI

CAMPIONESSE DEL GUSTO

A sinistra, Marina Colonna. Nel mortaio i prodotti della sua azienda, conosciuti nel mondo. Sotto, Vittoria Iraci Borgia con i suoi oli monovarietali.



RETI DI STAGIONE FRANGITURA DELLE OLIVE

L'olio rosa è proprio extravergine

Oltre il 30 per cento degli uliveti italiani è gestito da donne che raggiungono l'eccellenza.

di LAURA MARAGNANI

C'è chi il suo olio, come la nobildonna Marina Colonna, lo vende dal Molise in Australia grazie a Simon Johnson, famoso importatore del fine food from Italy. E chi lo porta in Svezia

di persona, come la neonatologa Alessandra Cavazza, che si presenta alle fiere con il suo dop gardesano in valigia. Chi, come la toscana Alessia Antinori, congela il suo extravergine appena franto, così da preservarne la freschezza fino agli Stati Uniti. E chi vince premi, come Antonella Fontanazza, la più premiata della nuova leva siciliana. Sorpresa: oltre il 30 per cento degli uliveti italiani è ormai in mani femminili. «E il loro prodotto spesso raggiunge l'eccellenza» garanti-

AGRONOMA
Angela Canale è tra le maggiori esperte italiane di piante da frutto.



sce Ranieri Filo della Torre, presidente dell'Unaprol, l'associazione dei produttori italiani.

Lo conferma la Guida agli extravergini di Slow Food curata da Diego Soracco, che è alle prese con gli oli nati in questi giorni: da Luciana Tomassini (www.sangiovese.it) a Marina Colonna (www.marinacolonna.it), da Antonella Fontanazza (www.agrigrace.com) alle sorelle Ingardia (baglioringardia@libero.it) e a Chiara Lungarotti (www.lungarotti.it), le signore in gara per la riconferma del voto

massimo, le tre olive, sono parecchie. Senza contare le sorprese e le new entry. «Anche ai concorsi ci sono sempre più donne ai primi posti» as-

sicura Lorianza Abruzzetti, presidente della Pandolea, lobby che raccoglie le produttrici dalla Sicilia al Veneto. «Alcune sono eredi di una tradizione familiare, altre

appassionate recenti. Ma nessuna, ahimè, diventerà ricca». No? «Con l'olio ti puoi scordare di fare i soldi» ride Vittoria Iraci Borgia, 4.740 piante vicino a Perugia, appassionata autrice di oli monovarietali (www.lamontagnola.it). Infatti «l'olio si fa per passione, non per business» giura Alessandra Cavazza, neonatologa bresciana che sta meditando di occuparsi a tempo pieno degli uliveti di famiglia (www.agriturismo-lafilanda.it). Al primo concorso che ha fatto, quasi per caso, ha vinto il primo premio. Da allora non ha più smesso.

Panorama Gola: www.panorama.it/piaceri/gola