

Suolo e Salute - n°2 - 2005

Landwirtschaft mit Qualität

Ein antiker, adliger Likör von den Olivenbäumen der Marken

Die BIO ausgezeichnete Firma Berloni hat ein Produkt wiederentdeckt, dass schon zu den Zeiten der Römer berühmt war

Dante als Taufpaten eines unserer Lebensmittelprodukten zu haben ist keine gewöhnliche Tatsache. Und doch ist es Realität geworden, Dank dem Olivenlikör den Giuliano Berloni auf den Hügeln des Tales des Metauros in seiner Firma in Tavernelle di Serrungarina in der Provinz von Pesaro und Urbino herstellt. Der Olivenlikör ist schon seit den Zeiten der Römer bekannt und wird von Dante im XXI Paradiesgesang der Göttlichen Komödie erwähnt. Hier sagt San Pier Damiani der im Eremo di Fonte Avellana auf dem Berg Catria (nicht weit von der Firma Berloni entfernt) gelebt hat, folgendes aus: ‚Hier im Dienst Gottes habe ich angehalten, und mit Essen und Olivenlikör habe ich Hitze und Frost vorbeigehen sehen, einfach glücklich mich den vollkommenen Gedanken hinzugeben.‘

Diese belehrte Aussage findet man natürlich auf der Etikette des modernen Olivenlikörs wieder, als Beleg der antiken Tradition von der dieses Produkt entsteht- oder besser wieder zum Vorschein kommt. Tatsächlich kommt der Olivenlikör Dank Herrn Berloni wieder zum Vorschein, und zwar in seiner BIO ausgezeichneten Firma, die im Gebiet des GU Cartoceto Olivenöls auf den Anbau von Oliven spezialisiert ist. Zu diesem Gebiet gehören außer Serrungarina und Cartoceto auch die Gemeinden Fano, Saltara und Mombarroccio. Gemeinsam mit seiner Familie hat Herr Berloni antike Rezepte bearbeitet, und nach sorgfältigen historiographischen und organoleptischen Forschungen, einen Likör wiedergefunden. Dieser Likör wird durch einen traditionellen Arbeitsprozess der über mehrere Monate dauert aus einer Mischung von Alkohol, darin eingelegten Blättern und Rinde des Olivenbaumes, Zucker und nur natürlichen Aromen gewonnen. Das Ergebnis ist ein Likör mit verdauungsanregender Wirkung, in Bernsteinfarbe und einem süßen balsamischen Geschmack mit leicht bitterem Hintergrund, der an den Geschmack des besten extranativen Olivenöls erinnert. Da der Olivenlikör von einem BIO – Olivenhang stammt, ist er qualitativ noch hochwertiger und wird durch Suolo e Salute als Bioprodukt ausgezeichnet. Der Olivenlikör erreicht 30 Promille Alkoholgehalt und wird in einer eleganten Flasche verkauft. Sehr vielfältig verwendbar, kann man ihn bei Raumtemperatur, kühl, im Sommer auch mit Eiswürfeln oder im Winter heiß mit einer Scheibe Zitrone genießen. Er ist optimal auch zu Eis, Pfannkuchen oder für Cocktails. Genauso wie der antike Olivenlikör viele Anerkennungen zwecks seiner Qualität bekommen hatte, erzielt auch das Produkt der Firma Berloni ausgezeichneten Erfolg in vielen Angelegenheiten. Als Beispiel dienen der erste Platz in der Kategorie Liköre im Salon der Geschmäcker (Salone dei Saporì) in Mailand im Jahre 2001; die Teilnahme am Salotto Papillon di Novi Ligure und die erst kürzliche offizielle Vorstellung in der Hotelgewerbeschule Santa Marta in Pesaro vor Gästen wie der Provinzrat für die Landwirtschaft Giovanni Rondina und dem Vorsitzenden von Suolo e Salute Augusto Mentuccia. Ein letzter Erfolg in Zeit und nicht in Geltung wurde vom Olivenlikör erzielt, indem er von der Veranstaltung des Enohobbyclubs der Colli Malatestiani zum Anlass der wichtigen Auszeichnung des Orciolo d'Oro 2005 für Olivenöl anerkannt wurde. Zudem hat das extranative Olivenöl der Firma Berloni eine spezielle Anerkennung im Wettbewerb der Bioöle in der Kategorie ‚fruttato medio‘ (mittelmäßig fruchtig) gewonnen.