

Il Messaggero

Pesaro

Die Morgenzeitung

Dienstag den 19 April 2005 – S.Ermogene Martire

Tavernelle di Serrungarina

Der Olivenlikör, der auch Dante schmeckte

Eine landwirtschaftliche Firma entdeckt das antike Rezept, das schon die Römer kannten. Heute Vorstellung in der Hotelgewerbeschule.

Von Marco Giovenco

SERRUNGARINA – Zur Zeit der antiken Römer wurde er als Heilmittel verwendet, aber sein Ansehen wird auch im XXI Paradiesgesang der Göttlichen Komödie (Triplett 113) erwähnt: ‚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.‘. Die interessante Entdeckung von Giuliano Berloni, der für über dreißig Jahre im Dienst des Vatikans mit drei Päpsten, darunter auch Giovanni Paolo II, zusammengearbeitet hat, und heute Landwirtunternehmer ist, ist ein Likör, der Tradition, Duft und Geschmack der Bauern des Innlandes die sich schon immer um den Anbau von Olivenbäumen gekümmert haben, zusammen nimmt und hervorhebt. Der Olivenlikör von Giuliano Berloni ist das Ergebnis eines einzigartigen Experiments, das mit Leidenschaft in der Familienfirma vorangebracht wurde, und nach sorgfältigen historiographischen und organoleptischen Forschungen, ist ein Likör aus Blättern und Rinde der Olivenbäume der noch von natürlichen Aromen und nicht endendem Enthusiasmus verstärkt wird. Daraus ergibt sich der Likör mit ca. 30 Promille Alkoholgehalt, mit lieblichem ausgezeichnetem Geschmack und einem leichten und genießbarem bitteren Nachgeschmack der sehr nah an den Geschmack des extranativen Olivenöls kommt. Berloni wird heute um 13 Uhr in der Hotelgewerbeschule Santa Maria von Pesaro offiziell sein Produkt präsentieren: unter den anwesenden Gästen befinden sich Personen wie Provinzrat für die Landwirtschaft Giovanni Rondina, der Gemeinderat von Fano Mirco Carloni, der Vorsitzende der Gesellschaft für Bioprodukte ‚Suolo e Salute‘ Augusto Mentuccia und der Präsident der Firma Olea Giorgio Sorcinelli. Es wird auch eine passende Möglichkeit sein um über die Potenzialität die an die Typizität und das Gütesiegels GU gebunden ist zu besprechen, das circa vor einem Jahr dem Olivenöl von catoceto zugesprochen wurde. Das GU Gütesiegelgebiet entspricht natürlich außer der Gemeinde von Cartoceto auch anderen Gemeinden wie Fano, Saltara, Serrungarina und Mombaroccio, Gebiete der historischen Tradition des Olivenanbaus.