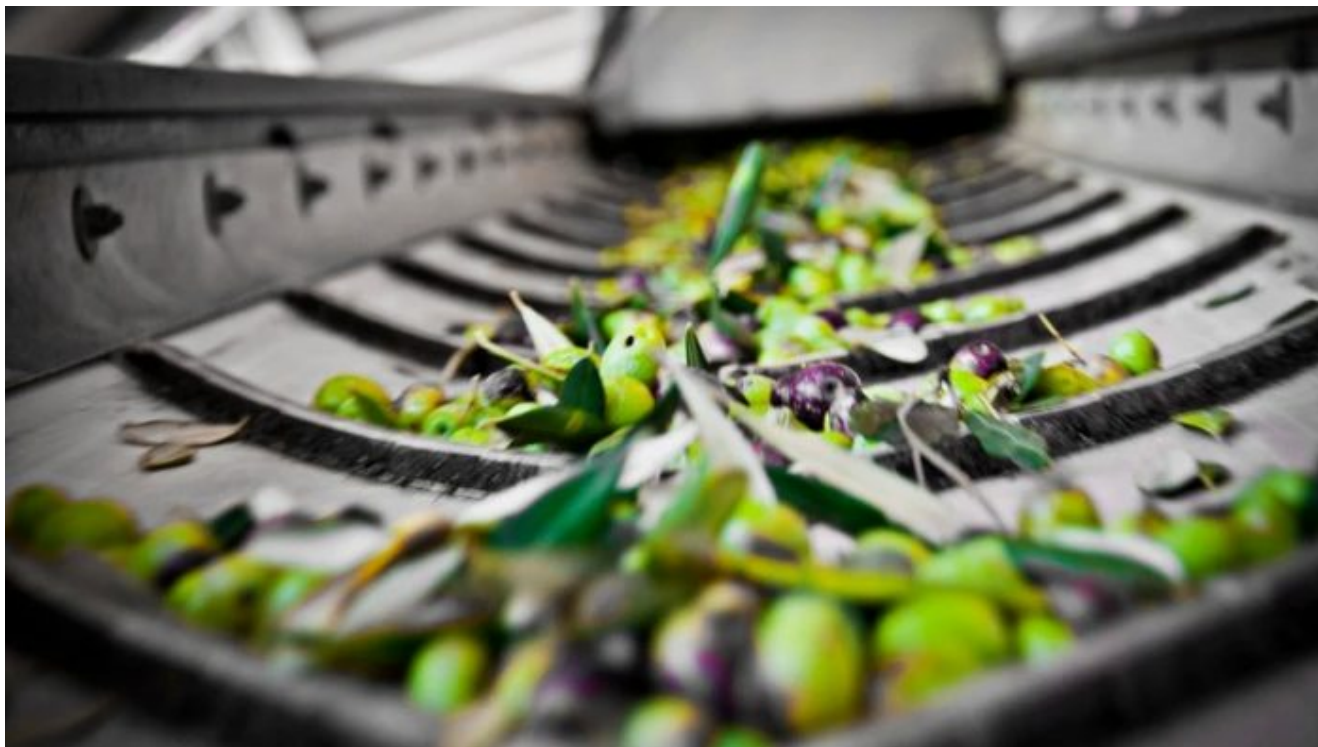


El 'Oro Verde' del Carmine

Antonella Roversi, una de las fundadores "Del Carmine", siempre ha presumido del Aceite de Oliva Virgen Extra Calidad italiano; con esa premisa siempre viva, después de graduarse como Arquitecto, comienza una profunda investigación de productos que podrían exaltar las características de los aceites. Entre tanto, su hermano Antonio Roversi, continuaba con su brillante carrera como profesor y consultor de empresas y consigue renovar "Azienda Del Carmine" convirtiéndola en un verdadero modelo para la agricultura innovadora.

Su gestión e ingeniería de fondo ha influido en los grandes proyectos que se han ejecutado a través de años: los olivares, el molino de aceite y finalmente, el sistema fotovoltaico y La Tavola del Carmine.





Desde sus inicios Antonio se ha encargado de los olivos de la Azienda del Carmine, así como de todos los procesos operativos: desde el cultivo de los campos hasta la gestión de los trabajadores, con el fin de alcanzar una calidad de alto nivel en todos los pasos productivos y, por tanto, en su resultado final.

El sabor peculiar del aceite se debe principalmente a las condiciones ideales que caracterizan a esta zona de la ciudad

de Ancona: los olivos, de hecho, están enriquecidos con la salinidad del viento del mar y protegidos del viento del norte gracias a las colinas que lo abraza. Además de esto, la producción de la cosecha precoz (cuando las aceitunas empiezan a cambiar de color), el ciclo continuo de la moderna almazara instalada cerca del olivar; garantizan la mejor calidad de los aceites de oliva vírgenes extra producidos por Del Carmine, galardonados con innumerables premios importantes, tanto a nivel nacional como internacional.

Sus “variedades individuales” de aceites son:

Ascolana: aceite con un sabor armonioso, afrutado e intenso con un toque de hojas de tomate. Es ideal para carnes a la brasa y platos fuertes.

Frantoio: aceite verdoso con un sabor afrutado fuerte y un olor a almendra. El sabor se inicia dulce y durante el desarrollo, amargo y picante. Es adecuado para “bruschette” y para carne.

Leccino: aceite con un sabor afrutado delicado, con un toque de hierba y alcachofa. Es ideal para ensaladas y platos suaves en sabor.

FS17: una nueva variedad y un gran aceite, a dúo con “bruschette”, pasta y queso.





Lo que hace Del Carmine un ejemplo a seguir es también la seguridad del entorno que lo rodea, que desempeña un papel crucial en la filosofía de la familia. En 2008 Del Carmine empezó la planificación y la realización de un plan de energía solar (terminado en diciembre de 2008), que permite a la empresa contribuir activamente en la reducción de las emisiones y la contaminación del aire mediante la obtención de energía de fuentes limpias.

Esta ética verde es el mismo que encontramos en el “Orto del Carmine”, un proyecto iniciado en 2011 con el objetivo de crear un gran huerto (Orto en italiano) dedicado a los consumidores finales.

La idea principal es ayudarles en el acortamiento de la elaboración de alimentos en cadena y el aumento de conciencia sobre los ingredientes que conforman su dieta. Este Orto es también un lugar donde volver a establecer un vínculo con la tierra mediante el descubrimiento de perfumes, sabores y sensaciones de antaño. Y, por último, es un lugar donde se organizan talleres para enseñar a los más pequeños a respetar los valores de la naturaleza.



La mejor manera de entender plenamente la fascinación que le rodea y el paisaje es pasar unos días en el A3Passi, espacio de la familia Roversi destinado al agroturismo. Consta de siete habitaciones y está situado justo en el centro de un olivar maravilloso y a sólo unos pasos del mar, el club de Golf Conero y las atracciones turísticas más interesantes de la región.

Los huéspedes también tienen la oportunidad de tomar parte activa en la vida cotidiana de una explotación agrícola: participar en la recolección de la aceituna y el aprendizaje de todos los secretos de la producción; degustación del aceite recién elaborado y apreciar sus sabores y aromas intensos o recogiendo verduras directamente en el huerto Del Carmine.

... Y finalmente degustar platos típicos donde se utilizan los ingredientes del huerto en el restaurante "La Tavola del Carmine". Una manera única de estar en contacto con aceite de oliva, la cultura y la buena cocina italiana.