

# OLIO

Olio Extra Vergine di Oliva

LA MIA OLIVA

100%  
*Cultivar Taggiasca*



LA MIA OLIERA

*Oliera*  
*in latta*



**Olio Extra Vergine di Oliva**

Olio di Oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

*Prodotto in Italia da olive di esclusiva varietà Taggiasca Estratto a Freddo*

Valori nutrizionali medi per 100ml/ Nutrition facts for 100 ml	
Energia/Energy	3389 kJ / 824 kcal
Grassi totali/Fats	91,6 g
di cui acidi grassi saturi/which saturated	15,2 g
Carboidrati tot./Carbohydrates	0 g
di cui zuccheri/which sugars	0 g
Proteine/Proteins	0 g
Salto/Salt	0 g

Prodotto da:  
**AZ. AGR. SOBRERO FLAVIO**  
VIA PUGNANE, 5 - 12060 CASTIGLIONE FALLETTO (CN)  
CONFEZIONATO A NORMA DI LEGGE IN:  
V. LE DELLA RIMEMBRANZA, 34 - 18018 TAGGIA (IM)  
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO  
AL RIPARO DALLA LUCE E DA FONTI DI CALORE  
NON DISPERDERE IL VUOTO NELL'AMBIENTE



*Note di degustazione:*.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SOBRERO  
VINI

# OLIO

## Olio Extra Vergine di Oliva

**TIPOLOGIA:** Olio Extra Vergine di Oliva.

**DENOMINAZIONE:** La denominazione "Olio Extra Vergine di Oliva" indica un olio genuino di categoria superiore ottenuto solo dalla prima spremitura delle olive attraverso processi meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche o ad altro genere di manipolazioni artificiali.

**OLIVA:** 100% Cultivar Taggiasca.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune della Riviera di Ponente (Province di Savona e Imperia, Liguria).

**STORIA:** La coltivazione dell'ulivo e la produzione dell'olio sono attività millenarie che affondano le loro radici in Medio Oriente. Da lì l'ulivo si diffuse prima in Egitto, poi sull'isola di Creta, quindi in Attica. Grazie ai Fenici, ai Cartaginesi e ai Greci, questa pianta si affermò in tutto il bacino del Mediterraneo, che ancora oggi rappresenta il suo territorio d'elezione. L'ulivo venne introdotto in Italia dai Greci intorno al 1000 a.C. col nome di *élaion*, da cui il termine olio. L'olio si diffuse nella penisola prima grazie agli Etruschi e poi grazie ai Romani, a cui va anche il merito di aver esteso la cultura di questo prodotto in tutto il loro sterminato impero, dalle tecniche di coltivazione a quelle di spremitura e conservazione.

Per quanto riguarda la storia dell'oliva taggiasca e del pregiatissimo olio che da essa si ricava, bisogna risalire fino al XVII secolo: sembra infatti che questa nuova varietà sia stata creata dai monaci dell'isola di Lerino, al largo di Cannes, dopo un secolare processo di selezione e incrocio di varie tipologie di oliva. Questa varietà si diffuse poi negli orti di altri conventi della vicina Liguria: grazie al lavoro di generazioni di contadini liguri, questa specie si radicò nel territorio intorno alla cittadina di Taggia, in provincia d'Imperia, sulle cosiddette "fasce", ovvero terreni strappati alla montagna e resi coltivabili grazie alla tecnica dei terrazzamenti con muretti a secco. È proprio da Taggia che deriva il suo nome.

**FRANGITURA:** Nelle ore immediatamente successive alla raccolta, le olive vengono conferite al frantoio per la frangitura. Questa operazione, come anche il termine frantoio, deriva dal verbo "frangere", che significa letteralmente rompere: la polpa e i noccioli delle olive, infatti, vengono schiacciati e lacerati a fondo attraverso l'utilizzo di macine in pietra dette molazze, secondo la tradizione, fino ad ottenere un impasto omogeneo, la cosiddetta "pasta di olive".

**GRAMOLATURA:** Questa operazione consiste in un continuo e delicato rimescolamento della pasta di olive ottenuta con la frangitura, al fine di favorire l'unione delle molecole d'olio: l'uniformità delle gocce di olio è indispensabile per la fase successiva della lavorazione, la spremitura.

**SPREMITURA:** Questa operazione serve a separare la parte liquida da quella solida. Nello specifico, la pasta di olive viene spremuta a freddo, ovvero senza essere riscaldata e senza l'aggiunta di acqua calda, attraverso un torchio meccanico. Questo passaggio porta alla separazione del misto di olio e acqua dalla sansa, ovvero il sottoprodotto solido composto dalle bucce, dai residui della polpa e dai frammenti di noccioli, che viene subito eliminato.

**LA SEPARAZIONE E IL FILTRAGGIO:** A loro volta le due componenti della parte liquida, l'olio e l'acqua di vegetazione, vengono separate utilizzando un sistema centrifugo basato sul loro diverso peso specifico. Si procede poi ad un filtraggio della parte oleosa per eliminare impurità ed eventuali microresidui in sospensione, donando limpidezza all'olio. Infine l'olio viene messo a decantare in contenitori di acciaio inox, prima di essere imbottigliato e messo in vendita.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Presenta un colore giallo oro con leggeri riflessi verdognoli. Ha un profumo intenso e fruttato con netti sentori di olive ed erba fresca. Il gusto è morbido, delicato, con aromi vegetali e con una chiara nota dolce, dovuta alla bassa acidità dell'oliva Taggiasca.

**VITA MEDIA DELL'OLIO:** In etichetta è indicata la data di consumo preferibile del prodotto, ma è bene ricordare che l'olio non scade. Per un'ottimale conservazione del prodotto, si consiglia di tenerlo al riparo da fonti luce, mantenendolo ad una temperatura media di 15° - 16° C, evitando quindi forti escursioni termiche.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** L'olio è un condimento dalle mille virtù, uno degli ingredienti principi della dieta mediterranea per il suo carattere sano, genuino e saporito. È estremamente versatile in cucina: a crudo è adatto a verdure in pinzimonio, zuppe di legumi, carpacci di carne rossa e bianca, insalate, bruschette e piatti a base di pesce o crostacei; in cottura è perfetto con sughi per i primi piatti nonché piatti di pesce o di carne grigliata, brasata oppure arrostita. È ottimo anche per friggere, vista la sua naturale resistenza alle alte temperature, che gli permette di mantenere inalterate le sue qualità organolettiche senza bruciare. Può anche essere utilizzato per sostituire grassi di origine animale, come il burro, e di origine vegetale, come la margarina, con il vantaggio di rendere i piatti più digeribili e leggeri.

**CONTENUTO:** Bottiglia da 75 cl.



**SOBRERO Vini:** Via Alba Monforte, 39 - 12060 Castiglione Falletto (CN) – Italia  
Tel. & Fax +39 0173 6294 - Cell. Pier Franco +39 347 0759341 - Cell. Carlo +39 340 6507491  
info@sobrerovini.com - www.sobrerovini.com