



Olio: tesoro di Vallata



OLIO: TESORO DI VALLATA

Il nostro Valdarno, oltre ad essere terra di artisti e luogo di importanti opere architettoniche e pittoriche, è zona di produzione di olio che gode di proprietà e caratteristiche uniche. L' Olio Extravergine d' oliva è "una spremuta di frutta", non si ricorre per ottenerlo a nessun processo di natura chimica, di grandi virtù salutari riconosciute da tutta la comunità scientifica internazionale.

L' Olio d' oliva nell' arco dell' anno passa attraverso tre fasi:

- Olio Nuovo, (sapore più marcato): i primi 30 – 60 gg.;
- Olio Perfetto (sapore armonioso): generalmente fino all' inizio dell' estate.
- Olio Maturo, (sapore più piatto): fino al nuovo raccolto.

Le caratteristiche organolettiche fondamentali dell' olio: FRUTTATO – AMARO – PICCANTE – DOLCE, possono variare nelle diverse fasi di maturazione dello stesso. Dopo questa breve introduzione possiamo intraprendere il nostro percorso godendoci il paesaggio e facendo tappa nelle aziende che troviamo lungo la strada per osservare le lavorazioni, assaporare e magari acquistare questo prodotto ormai divenuto di culto (e ne comprendiamo pure il motivo).