Consorzio Opera Olei, gli oli che verranno

frantoi-cutrera-olio-96c3bd29

Il **Consorzio Opera Olei** presenta gli oli che sono contenuti nel prezioso cofanetto e che saranno frutto della nuova campagna olearia. Sei oli monovarietali, da olive 100% italiane, rappresentativi di altrettante regioni: 6 bottiglie per gustare tutti i sapori e i profumi dell'Italia dell'olio, dal Trentino (Azienda Agraria Riva del Garda) alla Sicilia (Frantoi Cutrera), passando per la Toscana (Frantoio Franci), l'Umbria (Azienda Agraria Viola), la Puglia (Mimì) e la Calabria (Olearia San Giorgio).

GLI OLI EVO DELLA CONFEZIONE



L'OTTOBRATICO – OLEARIA SAN GIORGIO, CALABRIA

Un nome evocativo della cultivar da cui origina, l'Ottobratica: la sua maturazione ottimale avviene nel mese di ottobre.

La vista: eccellente interpretazione di questa varietà autoctona dalle olive piccole e allungate, quest'olio colpisce la vista con il suo colore giallo dorato velato.

L'olfatto: il suo profumo è delicato, mai scontato, vigoroso e persistente e stimola l'immaginazione con i suoi sentori di erba fresca, carciofo, mela matura e sottobosco.

Il gusto: in bocca, amaro e piccante sono contenuti ed equilibrati; la chiusura è di mandorla dolce.

Abbinamenti: adora essere utilizzato per fritture. Strepitoso il ‘suo’ gelato d’olio d’oliva. Perfetto per la maionese. A tavola esalta crostacei al vapore, pesce bollito e carni bianche ai ferri. Irrinunciabile con primi piatti con funghi ovoli. Esalta i legumi, soprattutto i fagioli, meglio se freddi.

46° PARALLELO – AGRARIA RIVA DEL GARDA, TRENTINO

Creato solo dalla cultivar autoctona Casaliva. In una particolare combinazione di microclima alpino e mediterraneo che protegge in modo naturale, crescono gli ulivi in quella che si può considerare la posizione più settentrionale al mondo per la coltivazione delle olive.

La vista: un olio fruttato medio leggero dall’intenso colore giallo con lievi sfumature verdi.

L’olfatto: al naso sprigiona profumi eleganti di erbe aromatiche e di mandorla.

Il gusto: le percezioni aromatiche continuano in bocca. A seguire, invadono il palato, una lieve vena di amaro, data dai polifenoli, e spiccate note piccanti.

Abbinamenti: rivendica le sue radici anche in cucina sprigionando al meglio la sua personalità con le eccellenze gastronomiche del territorio, dai pesci di lago alla carne salada fino agli strangolapreti alla trentina. Gli amanti delle verdure lo godranno con il radicchio arrosto, le verdure cotte, la cicoria, le lasagne vegetariane.

PRIMO – FRANTOI CUTRERA, SICILIA



Un olio che dichiara immediatamente la sua cultivar Tonda Iblea. Intensamente armonico, bilanciato, decisamente versatile.

La vista: colore verde velato a causa della decantazione naturale.

L’olfatto: un profumo fruttato, fresco, con esuberanti note di pomodoro verde, tipico della varietà Tonda Iblea, ed erbe fresche, appena tagliate.

Il gusto: in bocca è corposo con un amaro e piccante perfettamente equilibrati. Un sapore pieno, allettante che affascina con note erbacee.

Abbinamenti: enfatizza gli arrosti, rende sopraffini le bruschette e seduttive le insalate. Ingrediente ineguagliabile con il pesce. Eccellente sulle zuppe di legumi e le insalate, sulle bruschette, a crudo sui vegetali e gli ortaggi grigliati. Capace di rendere haute-couture un sugo di pomodoro.

IL SINCERO – AZIENDA AGRARIA VIOLA, UMBRIA

Nasce dal Moraiolo, la più antica cultivar di questa terra, esprimendone l'anima più vera. Un olio extra vergine di oliva dalla straordinaria complessità ed eleganza. Una scelta legata al territorio: piante secolari di modeste dimensioni legate a terreni sassosi e scoscesi, cresciute a quattrocento metri di altitudine e coltivate secondo la tradizione.

La vista: si presenta con un colore verde smeraldo con riflessi dorati.

L'olfatto: al naso è ampio e complesso, caratterizzato da note vegetali di erbe di campo, con ricordo di carciofo e sentori di mentuccia.

Il gusto: è fine e di carattere, con toni di cardo selvatico, cicoria, mandorla dolce, pepe nero e cannella. Amaro potente, piccante deciso e persistente.

Abbinamenti: in cucina esalta zuppe di legumi, eccellente su carni alla brace e selvaggina allo spiedo. Il suo gusto deciso si sposa con zuppe di fagioli e creme di ceci con pane tostato. Si accompagna con formaggi ben stagionati, ideale su sorbetti di arancia e mandarino.

VILLA MAGRA GRAND CRU – FRANTOIO FRANCI, TOSCANA

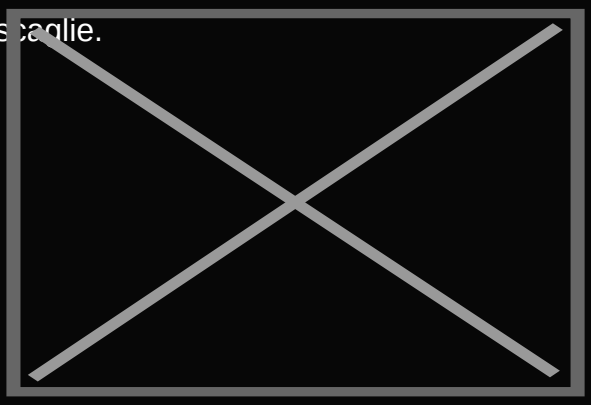
L'eccellenza assoluta del Frantoio Franci, vertice di eleganza, complessità, struttura e persistenza. Ottenuto solo dalle migliori olive della varietà Frantoio, prodotto in bottiglie numerate.

La vista: aspetto filtrato.

L'olfatto: al naso è elegante e complesso, impreziosito da sfumature floreali e di amarena che aprono a note fresche di mandorla verde, kiwi e carciofo.

Il gusto: è ampio, dolce in apertura, carica amara gradevole e ben dosata, piccante speziato in progressiva crescita, ottima armonia e complessità, lunga persistenza di note aromatiche.

Abbinamenti: i piatti semplici ma robusti della tradizione si abbinano perfettamente a questo olio: patate, fagioli, ceci e zuppe di verdure, porcini alla griglia acquistano vigore e si presentano nel loro abito migliore. Da impiegare a crudo su tartare di tonno e salmone, su carni rosse o su pesci molto saporiti. Ottimo su formaggi freschi, tortelli ricotta e spinaci, riso o pasta in bianco con parmigiano a scaglie.



CORATINA – MIMI', PUGLIA

Cultivar autoctona pugliese, la Coratina regala un olio Evo deciso, dal sapore fragrante, dal perfetto equilibrio di fruttato, amaro e piccante.

La vista: colore verde intenso.

L'olfatto: fruttato avvolgente che rivela spiccati sentori di foglia e carciofo, mandorla fresca e cicoria di campo con eleganti note speziate.

Il gusto: in bocca potenti note vegetali di ortaggi a foglia, mandorla fresca e cicoria di campo. La fluidità al palato è ottimale.

Abbinamento: divino su una semplice bruschetta, sorprendente su una crema cotta, sublime in tutti i piatti della tradizione pugliese a partire dalla zuppa di fave con cicoria.

Per ulteriori informazioni www.operaolei.it.