



# LA CARTA DEI NOSTRI OLI

Perchè gli Oli non sono tutti uguali?

**SCOPRIAMOLO  
INSIEME**





# CONOSCERE PER ABBINARE

Premesso che il gusto è un fatto soggettivo per riuscire ad apprezzare al meglio **LE NOSTRE PIETANZE**, sarebbe opportuno creare i giusti **ABBINAMENTI** che ne esaltino il **Gusto**, il **Gradimento** e le **Proprietà organolettiche**.

L' Olio Extravergine di Oliva ha tre caratteristiche fondamentali che possono dar vita ad infinite varianti:

il " **FRUTTATO** " o Profumo dell'Olio indice di Freschezza

il " **PICCANTE** " indice di un'Olio di Qualità e della presenza dei famosi Polifenoli

e l'"**AMARO** " che ci indica l'aspetto nutraceutico dello stesso.





# **I NOSTRI OLI NON SONO TUTTI UGUALI**

**Quando l'Olio "NON DEVE PREVALERE"**

**sul sapore del piatto:**

Ad esempio per ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, MINESTRE,  
INSALATE, VERDURE, PESCE, CARNI BIANCHE

Consigliamo i nostri **OLI dal GUSTO DELICATO:**

**Biologico - A Me Mi Piace - Oro Giallo - Tradizionale**

**Quando l'Olio invece "DEVE ACCOMPAGNARE" :**

INSALATONE, VERDURE FRESCHE, PINZIMONI,  
BOLLITI di CARNE, LEGUMI BOLLITI, MINESTRONI, ZUPPE

Consigliamo i nostri **OLI dal GUSTO FRUTTATO :**

**Oro Verde – Tenero Ascolano**

**Infine Quando l'Olio "DEVE ESALTARE":**

BRUSCHETTE, ARROSTI, CARNI ROSSE, CACCIAGIONE,  
VERDURE GRIGLIATE, PINZIMONI

Consigliamo i nostri **OLI dal GUSTO INTENSO :**

**Tenero Ascolano - Pregio Del Fattore - Oro Rosso**



## **COS'È UN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA?**

La normativa attualmente in vigore (Reg CE 1513/01) dice che un **EXTRA** è un "olio di oliva di categoria superiore" ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici" **il cui grado di acidità** – espresso in grammi di acido oleico per 100 gr di olio – **è al massimo lo 0,8%.**

Importante sapere quindi che gli Oli Extravergini "Veri" sono solo ed esclusivamente quelli **ESTRATTI DA OLIVE** e non quelli ottenuti da miscele oli di olive.

**FARE SEMPRE ATTENZIONE** lo trovate scritto sulle etichette.

## **SISTEMI DI ESTRAZIONE DELL'OLIO**

I parametri di qualità di un olio extra vergine sono di tipo chimico e organolettico. Tali parametri dipendono dalla pedologia (esposizione, pendenza e caratteristiche del terreno), dalla stagione climatica, dall'epoca di raccolta (quando raccogliamo?) e quindi dal giusto punto di maturazione e di attesa prima della lavorazione stessa.

Ecco perché è importantissimo anche il metodo di lavorazione.



L' **Oleificio Silvestri Rosina** utilizza **3 metodi** di Lavorazione: **Tradizionale, Moderno a 3 fasi** e **Moderno a 2 fasi.**

Dal 2020 sul sistema MODERNO, è stato implementato un innovativo **IMPIANTO DI RAFFREDDAMENTO** per mantenere bassa la temperatura di lavorazione della pasta di olive e contrastare le alte temperature che negli ultimi anni tendono a protrarsi anche oltre il mese di Settembre, periodo in cui inizia la Molitura.



# **NON CI RESTA CHE ASSAGGIARE...**



## **DA COSA DIPENDE IL SAPORE DI UN OLIO?**

Quando capita di assaggiare oli diversi, sarà possibile apprezzare notevoli differenze in termini organolettici (di gusto).

La domanda sorge spontanea...

**Come mai alcuni oli sono molto AMARI  
e altri decisamente DOLCI?**

LA RISPOSTA CHE STIAMO CERCANDO  
è NELLA "**CULTIVAR**" !!

Più comunemente detta la "varietà" dell'olivo.

Basti pensare che le cultivar presenti In italia  
(e dalle quali si estrae olio ogni anno)

**sono oltre 600!**

Come dire che ogni anno vengono prodotti oli con  
oltre 600 gusti di cui alcune marcatamente  
differenti da altri più simili.

Ecco allora che nascono:

il gusto delicato, il fruttato, l'amaro, le sensazioni  
di piccante, i retrogusti erbacei, di carciofo, di  
mandorla, di pomodoro, etc...

In ogni caso le cultivar, il pedoclima e lo stato di  
maturazioni delle olive giocano un ruolo  
determinante nel definire il sapore e la qualità di  
un olio.

# UNA VERA E PROPRIA MEDICINA NATURALE...



## PROPRIETÀ SALUTARI DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA VEDIAMOLE INSIEME...

- **DIGERIBILITÀ** al 100%
- **FA BENE AL CUORE** e alla salute cardiovascolare perché ricco di acidi grassi monoinsaturi. Riduce il rischio di trombosi, ictus, infarti, neoplasie.
- Contribuisce ad **ABBASSARE LA GLICEMIA** nel sangue.
- **FAVORISCE il COLESTEROLO "BUONO" (HDL) e COMBATTE quello CATTIVO (LDL)**
- **DIFENDE LA FUNZIONALITÀ EPATICA**
- **RIDUCE I RISCHI DI CALCOLI ALLA CISTIFELLEA**  
Stimolando la secrezione biliare.
- **FACILITA LE FUNZIONI DIGESTIVE** e l'assorbimento delle vitamine A-B-K-E.
- **ANALGESICO E ANTINFIAMMATORIO:** l'olio contiene infatti una molecola, chiamata **OLEOCANTALE**, che sembra avere sul nostro corpo lo stesso effetto dell'ibuprofene.
- **COMBATTE L'OSTEOPOROSI** e favorisce il normale accrescimento osseo
- I grassi contenuti sono gli stessi del latte materno
- Studi recenti dimostrano la sua efficacia **NELL'ABBASSARE IL RISCHIO DI TUMORE AL SENO.**
- Contiene squalene, che risulterebbe essere **EFFICACE CONTRO I TUMORI DELLA PELLE.**
- **HA PROPRIETÀ ANTI-INVECCHIAMENTO SULLA PELLE:** è un potente antiossidante che protegge le nostre membrane cellulari dai processi di invecchiamento.
- Recenti Studi attestano il suo contributo alla **PREVENZIONE** di alcune **MALATTIE NEURODEGENERATIVE.**
- Fornisce un apporto energetico di **9kcal/g**