

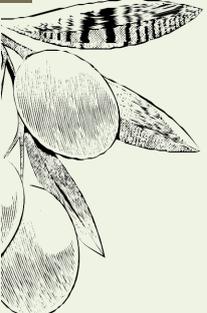


LA CARTA DEI NOSTRI OLI

Perchè gli Oli non sono tutti uguali?

**SCOPRIAMO
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

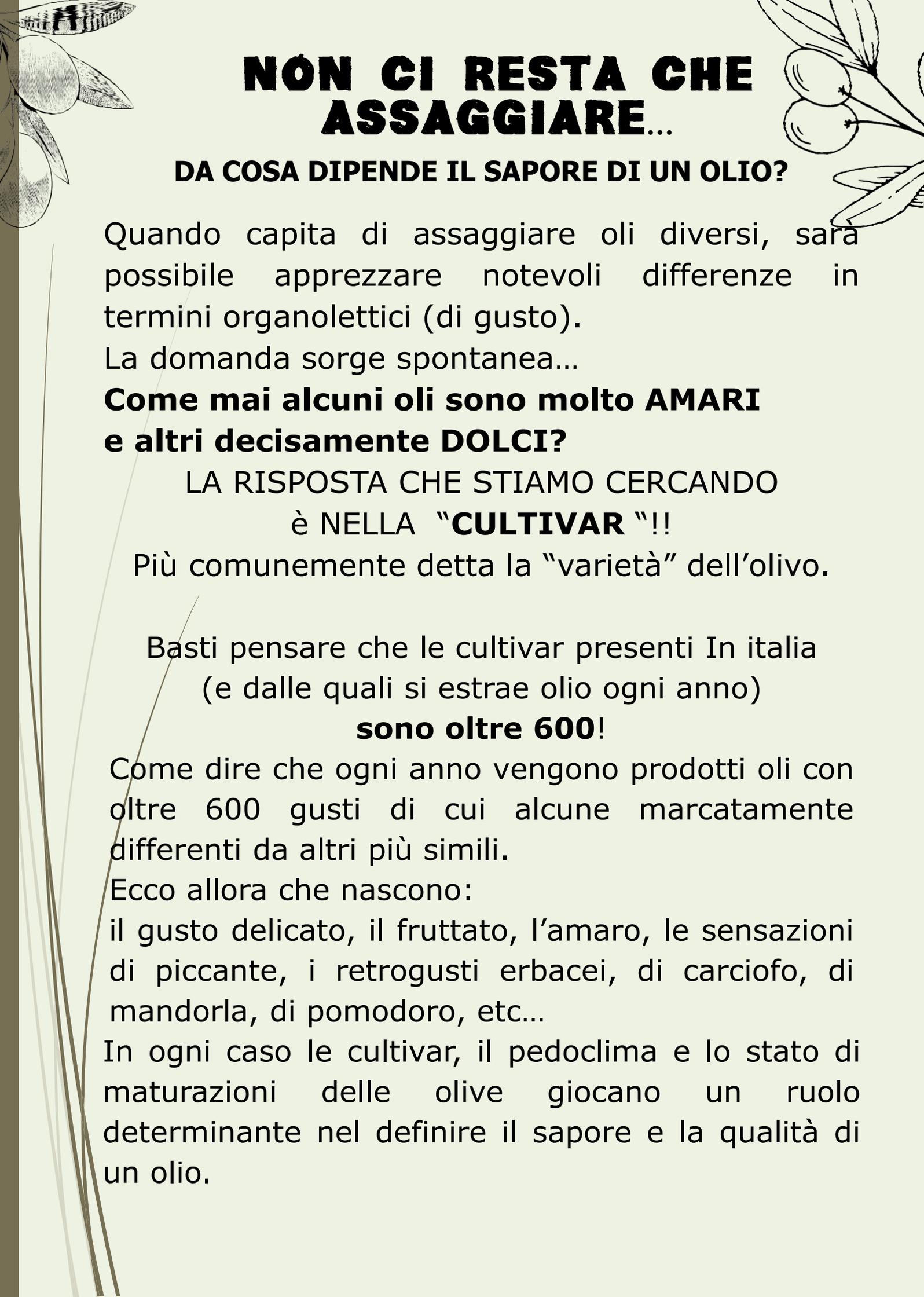
I parametri di qualità di un olio extra vergine sono di tipo chimico e organolettico. Tali parametri dipendono dalla pedologia (esposizione, pendenza e caratteristiche del terreno), dalla stagione climatica, dall'epoca di raccolta (quando raccogliamo?) e quindi dal giusto punto di maturazione e di attesa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