

*Agriturismo  
Germagnana*



**L'Olio extravergine d'oliva**



## L'olivo, albero della vita

### *Cenni storici*

Nessuna pianta e nessun altro alimento sono mai stati e saranno così presenti nel quotidiano dell'umanità come l'olivo e quanto da lui deriva, cioè l'olio.

Questi infatti costituiscono la pietra miliare della storia dei costumi sociali dell'uomo nel bacino del mediterraneo fin da epoche preistoriche e per questo motivo può essere tranquillamente definito l'albero della vita.

Conosciuto e usato fin da tempi antichissimi (Omero lo definiva "oro liquido") l'olio extravergine d'oliva, è estratto dalla semplice molitura delle drupe (le olive) dell'*Olea Europea*, aromatico, saporoso, insostituibile amico della salute e della bellezza, condimento principe della dieta mediterranea: un vero e proprio alimento-medicamento.





## Sulle tracce dell'olio toscano

In Italia si produce olio più o meno in tutte le regioni. Abbiamo, infatti un patrimonio incredibile, oltre 700 cultivar (varietà) diverse.

Nel nostro paese troviamo oli particolari, che vanno dalla delicatezza estrema dell'olio ligure con la varietà Taggiasca, all'altrettanto delicata varietà degli oli del Garda, alla complessità e intensità di quelli toscani, alla potenza dell'olio pugliese, all'eleganza dell'olio calabrese.

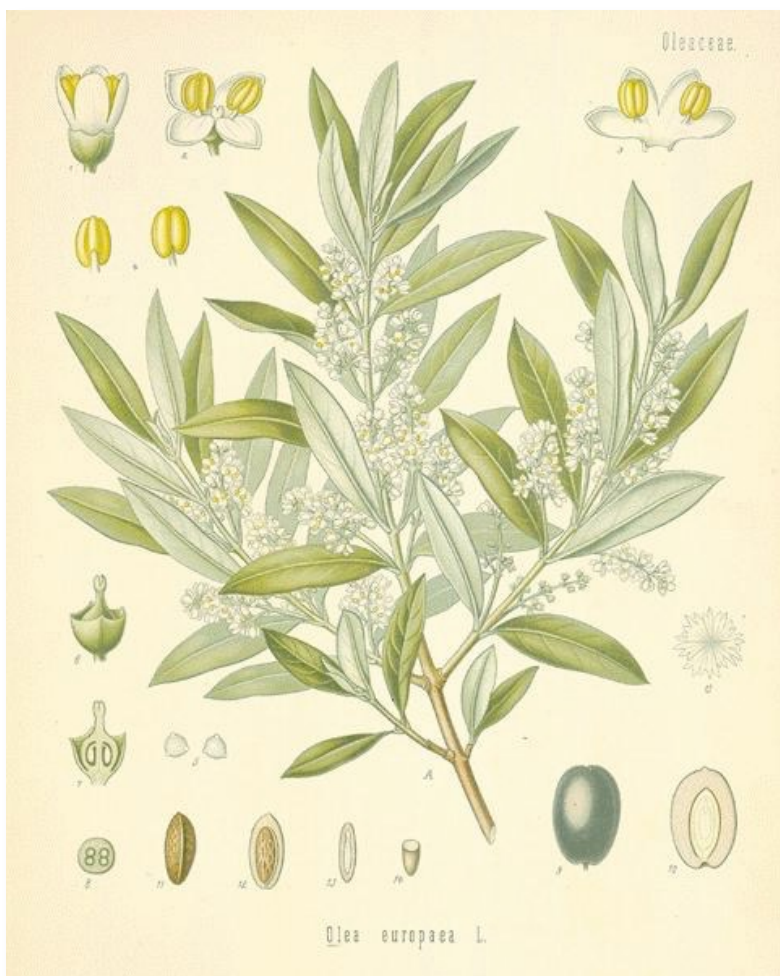
Concentrandoci sull'olio toscano, scopriamo che questo ha un'enorme importanza sia culinaria che culturale per l'intera regione.

L'olivo, infatti, è da sempre parte integrante della Toscana, dei suoi paesaggi e della sua identità.

A partire dal Medioevo, grazie soprattutto ai proprietari dei poderi a mezzadria, che dettero un decisivo impulso alla sua coltivazione, l'olivo cominciò a diffondersi in gran parte della regione.

Prima sulle Colline Pisane, poi, dalla prima metà del Quattrocento, anche sulle colline intorno a Siena e nella Val d'Elsa.

Le varietà più comuni della pianta, erano già allora e sono anche adesso, il "frantoio", il "moraiolo", il "leccino" e il "gramignolo".





## L'olio toscano: equilibrato nel gusto, ricco nel profumo, intenso nel colore.

Il nome "Toscana" ha origine dai termini latini Etruria e Tuscia che si fusero insieme ad indicare una federazione di città-stato autonome, abitate fino dal 1.000 a.C. dal popolo etrusco.

Situata nel cuore dell'Italia, questa regione si contraddistingue per la varietà e la ricchezza ambientale delle sue province che spaziano dalle coste selvagge della Maremma alle dolci colline del senese e del Chianti e dalle cime delle montagne Apuane alle suggestive isole dell'arcipelago Toscano.

Ma ciò che identifica maggiormente la Toscana, insieme all'inestimabile patrimonio artistico, sono i suoi paesaggi rurali dove le distese argentee ed armoniose degli ulivi si alternano a quelle dei vigneti e ai filari di cipressi. Una terra unica che non sarebbe tale senza il fondamentale contributo di coloro che, di generazione in generazione,



l'hanno saputa coltivare con sapienza ed amore.

Le condizioni climatiche ed ambientali, le varietà e la modalità di coltivazione degli olivi, la raccolta dei frutti, il giusto grado di maturazione e la loro sapiente spremitura sono gli elementi che determinano il gusto armonioso e l'aroma fruttato misto a note di amaro e piccante, tipico dell'Olio Toscano.

Un carattere deciso, ma equilibrato, che lo rende ideale sia per le ricette più tradizionali quanto per quelle più innovative.

Per ottenere quest'olio la cura nella fase di coltivazione e l'attenzione nella raccolta delle olive sono di fondamentale importanza. Per esempio, la raccolta dell'oliva deve avvenire quando questa è pienamente matura, in genere tra novembre e dicembre.

Al contrario del vino che necessita di invecchiamento più o meno lungo, l'olio non migliora con il tempo.

Lo testimonia anche un vecchio detto che recita: "vino vecchio; olio nuovo".

Sulla bruschetta e sui legumi l'olio pregiato, come quello toscano, può essere consumato appena esce dal frantoio. Il forte sapore di frutto e il gusto "piccante" ne fanno un condimento perfetto!



## L'olio dell'Agriturismo Germagnana

Nell'**Agriturismo Germagnana**, 50 ettari di puro relax e natura circondati da vigneti e olivi, nelle Colline Pisane, ci sono 600 piante d'olivo di varietà (cultivar) tipicamente toscane: moraiolo, leccino, frantoio.

Le olive vengono raccolte manualmente (operazione chiamata comunemente "brucatura", hanno un giusto grado di maturazione e vengono avviate alla spremitura a freddo nella stessa giornata della raccolta.

L'olio dell'**Agriturismo Germagnana** è di colore verde ambrato, all'olfatto e al gusto leggermente fruttato, seguito da un leggero accenno al piccante.

Particolarmente indicato per il condimento a crudo, è un ideale componente della dieta mediterranea avendo un alto tasso di digeribilità e un buon valore dietetico.

L'olio dell'**Agriturismo Germagnana** è ottimo per condire verdure cotte, insalate, legumi, polente, bruschette e pinzimoni.

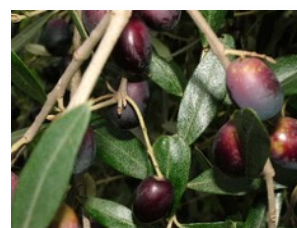
Inoltre, avendo valori di perossidi molto bassi, si preserva bene dai fenomeni di ossidazione e invecchiamento.



**Frantoio**



**Leccino**



**Moraiolo**



Le olive dell'**Agriturismo Germagnana**, nella fase di spremitura, non subiscono nessun trattamento, né alcuna manipolazione o aggiunta di additivi chimici.

L'olio dell'**Agriturismo Germagnana** - in vendita per i nostri ospiti - è un olio genuino, raccolto a mano, franto a freddo che si fregia del marchio IGP.

Volete partecipare alla brucatura e tornare a casa con il "vostro" olio?

Prenotate all'**Agriturismo Germagnana** a fine novembre/dicembre, per più di una settimana e potrete partecipare con noi alla raccolta delle olive, visitare il

frantoio in cui viene fatta la frangitura e portarvi a casa una bottiglia di olio extravergine d'oliva dell'**Agriturismo Germagnana**!

Così, non solo vi accorgete voi stessi della genuinità di questo prodotto, ma potrete anche dire: "L'ho fatto io!"

Per maggiori informazioni chiamate il numero +39 3397265830, oppure visitate il nostro sito internet: [www.agriturismogermagnana.it](http://www.agriturismogermagnana.it).

