

Olio Extravergine di oliva Maxei

Denominazione:

Olio Extra Vergine di Oliva prodotto esclusivamente da olive taggiasche.

Storia e zone di origine

La tradizione vuole che siano stati i monaci benedettini a diffondere la coltivazione dell'olivo nell'estremo lembo di ponente delle terre di Liguria. Nel loro monastero di Taggia, i monaci praticavano e insegnavano la coltivazione di quella particolare varietà d'ulivo che nei secoli ha colonizzato, divenendone un tutt'uno, il paesaggio del Ponente ligure e che oggi viene conosciuta, in onore della tradizione, come la 'taggiasca'.

Metodo di trasformazione

Un extravergine genuino, assolutamente unico, che possiede tutte le caratteristiche organolettiche del prodotto fresco e ricavato dalla semplice spremitura di olive di qualità superiore unicamente mediante processi meccanici, senza alcuna aggiunta o miscellanea.

Selezione del prodotto

Il nostro extravergine è il risultato di una lunga e accurata selezione. Dopo averne annotato tutte le fasi, dalla raccolta alla trasformazione, prima di essere imbottigliato deve superare il Panel test. Una commissione d'assaggio (Panel) riconosciuta dal MIPAAF, il Panel Imperia 2 dell'Associazione Ligure Olivicoltori, promuove i soli campioni d'olio che non presentano alcun difetto e che racchiudono in sé tutti i tratti distintivi dell'olio proveniente da Cultivar Taggiasca. Superata poi anche la prova sull'acidità, il nostro extravergine può essere imbottigliato e immesso sul mercato.

Informazioni nutrizionali

L'olio extravergine di oliva Taggiasca contiene il 95-98% di trigliceridi, fosfolipidi e clorofille e il 2-5% di sostanze liposolubili (idrocarburi, alcoli, polifenoli, vitamina E). Gli acidi grassi monoinsaturi sono prevalenti nella Taggiasca, infatti l'acido oleico è presente tra il 70 e l'80%. Tra i componenti minori l'olio extravergine è caratterizzato da un tipico gusto amaro e piccante dovuto ai composti fenolici antiossidanti. Questi derivano da composti naturali presenti nell'oliva, come l'oleuropeina e il pinoresinolo, cioè sostanze che hanno proprietà protettive per il nostro sistema vascolare e cardiocircolatorio. Inoltre, le sostanze fenoliche amare proteggono l'olio dall'irrancidimento, processo ossidativo che avviene in tempi più o meno lunghi durante la conservazione. La quantità di polifenoli presenti nei nostri oli "Maxei" è maggiore nelle zone collinari rispetto a quelle costiere e quindi varia con l'altitudine. Gli oli extravergine di oliva "Maxei" provengono prevalentemente dall'entroterra e quindi presentano una acidità più bassa, un numero di perossidi più basso ed una quantità maggiore di polifenoli totali.

Le olive vengono raccolte durante la fase di invaiatura (viraggio del colore dal verde al viola), perché è proprio in questa fase che si verifica il maggior accumulo di componenti volatili e di polifenoli; vengono abbacciate direttamente dalla pianta, sistemate in cassette traforate per favorire l'aeraggio e trasportate entro poche ore in frantoio dove avverrà la molitura.

Proprietà salutistiche

L'olio extravergine di oliva Taggiasca presenta i seguenti effetti benefici sull'organismo: riduce il colesterolo LDL, diminuisce la glicemia, aumenta la frazione HDL del colesterolo totale, ha una azione antiossidante, previene le malattie cardiovascolari, protegge dai tumori, limita gli effetti dell'invecchiamento cellulare.

Modalità d'uso e abbinamenti

La peculiarità dell'olio extravergine di Taggiasca "Maxei" è nella sua leggerezza dovuta alla bassa acidità e nel sapore fruttato e particolarmente dolce. All'aspetto visivo l'olio si presenta velato, di colore giallo paglierino, il profumo è intenso con netto sentore di fruttato; in bocca delicato, rotondo, si abbina perfettamente sia ai piatti di mare, alle carni e alle salse conferendo un tocco di genuinità. E' particolarmente indicato come condimento a crudo.

Confezionamento

In vendita nelle latte da 5 litri e 3 litri. In bottiglia di vetro da 0,75 litri e 0,50 litri.