

Olio

OLIO EXTRAVERGINE DEL PICENO

La qualità e la tipicità dell'olio delle colline picene sono il frutto della combinazione di diversi fattori: la base varietale utilizzata, che unisce al Frantoio ed al Leccino alcune varietà locali, diverse da zona a zona. Poi c'è il particolare ambiente pedoclimatico marchigiano, le antiche tecniche agronomiche e, non ultima, la sapiente tradizione frantoiana che vede coesistere le realtà produttive più all'avanguardia con i piccoli impianti che effettuano ancora la frangitura con molazze e l'estrazione a pressione. Il risultato è un olio che, da anni, non fa che collezionare riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale. OLIVA DA MENSA

L'Ascolana Tenera chiamata picena dai classici latini è un'oliva da mensa buona, croccante, di facile digestione, ed è di gran lunga la miglior oliva verde da tavola del mondo. Il suo habitat ideale, originato dal disfacimento di rocce calcaree su travertini, dal confluire di acque e da un clima ideale per le piante, è vicino ad Ascoli Piceno, anche se la zona produttiva è più vasta. Il suo limite è l'estrema delicatezza dei frutti che, per essere idonei alla lavorazione, devono essere perfettamente integri. Nel mondo è nota, oltre che in salamoia, nella versione farcita e fritta "all'ascolana". Se materie prime e la tecnica di lavorazione originali, il risultato è indimenticabile.

[Scarica la pagina in formato PDF](#)