

L'Olio

La storia dell'olivo, dei suoi frutti e dell'olio che da esso si produce si intreccia con la storia delle antiche civiltà. Già nel 5000 a.C. la coltivazione delle olive era praticata nelle regioni del Medio Oriente e da qui si diffuse poi lungo le coste del Mediterraneo, dell'Africa e del Sud Europa.

Dobbiamo ai Fenici, con i loro intensi commerci via mare, la diffusione e la conoscenza del prezioso "oro verde" presso tutte le più grandi civiltà dell'area mediterranea, soprattutto in Grecia dove era commercializzato come cibo, ma anche come medicamento, unguento, cosmetico e persino come protezione per gli atleti ed i guerrieri.

Furono in seguito i romani ad introdurre e promuovere la coltivazione dell'olivo nei territori conquistati, favorendone la definitiva diffusione in tutta l'area mediterranea. Nel Medioevo vennero recuperati i terreni migliori per la produzione dei cereali di base e per la coltivazione dell'albero di ulivo, grazie all'intuizione di parte della borghesia commerciale, che vedeva nell'olio un commercio fiorente. Nel 1400 l'Italia divenne il maggior produttore di olio d'oliva al mondo.

Gli ultimi decenni hanno decretato il successo e la riqualificazione dell'olio, anche grazie al successo della dieta mediterranea. L'olio di oliva è diventato uno dei prodotti alimentari italiani più amati e più esportati nel mondo.



Azienda Agricola Viola

Frazione Sant'Eraclio, Foligno (PG)

Per Marco Viola l'ulivo rappresenta l'albero genealogico della sua famiglia. Alle radici Biagio e Lucia, che già nell'800 trasmisero al figlio Ferdinando l'amore per l'olivicoltura. Sarà il figlio di Ferdinando, Diamante, che aggiungerà alla storia dei Viola lo spirito imprenditoriale fino ad estendere a 30 ettari le terre coltivate e ad aprire il primo frantoio Viola nel castello di Sant'Eraclio. Biagio Viola, figlio di Diamante e padre di Marco, diventa il custode delle emozioni di famiglia legate alla terra e a questo frutto straordinario che è l'oliva, perla verde e generosa ma esigente nel rispetto dei tempi e della natura. Questo è il motivo per cui i Viola vivono da 150 anni in simbiosi con l'ulivo, ringraziando il sole che lo fa crescere, temendo le gelate che potrebbero rovinarne i frutti, ma difendendolo sempre con pazienza, rispetto e dedizione. Marco nutre una profonda gratitudine per l'olivo e pertanto presta una scrupolosa cura ed attenzione a tutte le fasi della produzione: dalla raccolta alla tavola dei consumatori.



Il Passo delle Capre

Olio extra vergine di oliva italiano

Le capre in collina segnano il passo sull'erba e sulle pietre, si alzano in equilibrio a brucare teneri germogli, ovunque; l'uomo immagina il percorso, le segue, senza anticiparne mai il cammino. Nasce da qui "Il Passo delle Capre", un olio extravergine che indica una strada nuova. Limpido da filtraggio, fluidità media e di colore verde con leggeri riflessi dorati. All'olfatto offre eleganti sentori di cuore di carciofo, erbe di campo e lattuga, mostra complessità nelle note di menta, salvia e mandorla bianca. Al gusto conferma il carciofo, associato a cannella e mandorla bianca. Piccante lungo e persistente, speziato di pepe nero in chiusura. Amaro presente, piacevolmente integrato nella struttura complessiva.

