

Alla scoperta dell'oliva Bianchera

OLIVA BIANCHERA



E' la principale varietà di olio coltivata da secoli sul territorio di San Dorligo della Valle - Dolina, Trieste. In Slovenia, dove la cultivar è molto diffusa, il nome originale è BELICA. Essendo una cultivar presente in aree che raggiungono temperature minime molto basse, si tende a raccogliere le olive verdi o appena inviate per evitare le gelate.

Vive bene sulle colline marnoso-arenacee nelle vicinanze del Golfo di Trieste e fuori dai confini italiani in Slovenia, e ha un'elevata resistenza al freddo e alla bora, tipico vento freddo del nordest. Il suo nome deriva probabilmente dal fatto che il cambiamento di colore del frutto è tardivo e quasi mai completo, neppure a maturazione avanzata.

L'extravergine di Bianchera ha un elevato contenuto di polifenoli, antiossidanti naturali, e un'acidità oleica estremamente bassa: caratteristiche e organolettiche importanti che la contraddistinguono sono :

Fruttato medio con note vegetali, aromatico e sensazione di piccante amaro medio intense. Un olio extravergine dalla grande personalità, deciso ma equilibrato.

approfondimento a cura di ONA OO