

L'autunno stagione ideale per comprare l'olio extravergine di oliva

L'olio extravergine di oliva è migliore quando è fresco, appena spremuto e conserva tutte le caratteristiche organolettiche delle olive da cui viene prodotto. Dopo, purtroppo, inizia il lento e naturale processo di ossidazione che gli fa perdere parte del profilo aromatico e dei sapori. Ecco perché adesso, in autunno, ha invece un sapore unico, una **ricchezza di aromi speciale** e tutte le caratteristiche delle cultivar con cui viene prodotto. Gli intenditori sono già a caccia delle migliori bottiglie da acquistare e degustare subito. E tu, sapevi che esistono anche le limited edition stagionali? La massima espressione per gli estimatori e per godere appieno di un filo d'olio a crudo.

Un'ottima annata

In Toscana la raccolta delle olive è già in corso, iniziata in anticipo rispetto agli anni precedenti perché il clima è cambiato e le olive vanno colte per tempo per ricavarne le preziose proprietà nutritive di cui sono ricche. Dopo anni di scarsa quantità, finalmente i produttori possono tirare un sospiro di sollievo, pare infatti un'ottima annata grazie alla qualità delle olive. A confermarlo è una delle più storiche famiglie nel campo: la **famiglia Gonnelli, che dal 1585 si dedica alla produzione di olio e.v.o.** nel frantoio di Santa Téa e coltiva in Toscana 48.000 olivi tutti certificati biologici. La buona qualità dell'olio è determinato da **varietà, clima, terreno** ma per ottenere un buon raccolto un ruolo importante lo gioca anche il lavoro che viene svolto in agricoltura durante tutto l'anno: una pianta curata ed accudita sarà sicuramente più generosa, per questo le piante di olivo del frantoio di Santa Téa sono seguite tutto l'anno da una squadra di agricoltori dedicata alla loro coltivazione e cura.

L'olio limited edition

L'olio fresco di frantoio della linea Gonnelli 1585 ha un color verde smeraldo intenso e brillante, e per questo è l'unico prodotto dell'azienda ad essere venduto in **bottiglia trasparente**. È così prezioso da essere un prodotto a tiratura limitata, venduto unicamente nel periodo di frangitura delle olive, **da novembre a fine dicembre**. Imbottigliato subito dopo la spremitura, proprio per la particolarità della bottiglia in vetro trasparente ed essendo maggiormente esposto alla luce l'olio fresco di frantoio è un prodotto da consumare subito, per assaporare tutte le qualità dell'olio nuovo. Si presenta leggermente **velato**, con polpa d'oliva in sospensione, caratteristica data dal non filtraggio dell'olio, una volta uscito dal separatore. La combinazione di olive di diversa varietà, frantoio, moraiolo e leccino, provenienti dagli oliveti aziendali e raccolte a fine ottobre, inizi di novembre, donano a questo olio un insieme armonico di profumi, regalandoci un sapore del tutto particolare. Il risultato è un olio extra vergine particolarmente corposo e ricco al palato, con note di carciofo marcate e punte di amaro-piccante sul finale. Ottimo per accompagnare piatti autunnali come zuppe di verdure di stagione, funghi e risotti alla zucca o da gustare con la classica bruschetta toscana.



Associazione Nazionale
Città dell'Olio

Non resta che visitare la bottega del frantoio a Reggello (FI) oppure la [bottega virtuale](#) tramite il sito del frantoio e [scegliere il proprio sapore preferito](#) e gustare l'olio appena fatto, pizzichino e fruttato come piace a noi e magari fare scorta per l'anno nuovo!

FONTE: LA CUCINA ITALIANA