



EVO di Salcedo 2019 olio extravergine d'oliva da olivicoltura estrema - alto contenuto di coratina

La classificazione di EVO è riservata soltanto all'olio extra vergine di oliva artigianale d'eccellenza, con una qualità nettamente superiore a quella degli altri olii extravergini d'oliva commerciali.

L'EVO di Salcedo può essere classificato come **EVO da olivicoltura estrema**, dal momento che le olive sono coltivate in piccoli fazzoletti di terra in zone impervie, ai più sconosciute e geograficamente al limite per latitudine e altitudine. Gli ulivi, che si sono adattati a questi terreni difficili, grazie alla tenacia e passione di chi li ha coltivati, hanno acquisito una particolare vitalità e salubrità e le loro olive una particolare concentrazione di aromi e di sostanze organolettiche preziose.

Per ottenere l'EVO di Salcedo occorre quindi prima di tutto avere gli ulivi in un posto particolarmente salubre e sano, a circa 500 metri di quota sul livello del mare, dove difficilmente si sviluppano malattie e dove raramente arriva la mosca olearia, e che nello stesso tempo è particolarmente soleggiato e protetto dal freddo dall'altopiano di Asiago.

Occorre inoltre rispettare un capitolato molto severo, che pochissimi produttori riescono a rispettare, che obbliga al completo controllo dell'intera filiera di produzione, dalla coltivazione degli ulivi secondo gli ultimi disciplinari di produzione e difesa integrata della Regione Veneto, alla raccolta a mano delle olive al momento di giusta maturazione, che devono essere perfettamente sane e integre e conferite al frantoio entro le 24 ore, al controllo a vista delle proprie olive durante la frangitura, alla frangitura meccanica a bassa temperatura e senza utilizzo di acqua di lavaggio, alla decantazione senza filtrazione, fino all'imbottigliamento.

L'EVO di Salcedo, proprio perché mantiene intatte le proprietà intrinseche delle olive perfettamente sane e mature col minimo intervento umano possibile, oltre alle pregevoli proprietà organolettiche che ne fanno un alimento d'eccellenza, possiede molte proprietà salutistiche, come quelle di prevenire le malattie croniche e degenerative, di ridurre il livello di colesterolo LDL, di proteggere la mucosa gastrica e il derma, di attivare la peristalsi intestinale, di avere un'azione colecistocinetica.

La sua azione benefica deriva dall'alto contenuto di acidi grassi monoinsaturi (acido oleico, acido azelaico, ecc.), di sostanze antiossidanti (polifenoli, tocoferoli, ecc.) e di luteina, sostanza preziosa, che ha la proprietà di prevenire le malattie degenerative degli occhi.

Le analisi di laboratorio confermano la sua netta superiorità:

Acidità totale (g/100g)=0,09 (<=0,80) - Perossidi (meq/kg)=5,8 (<=20,0) - K(232)=1,54 (<=2,50) - K(270)=0,09 (<=0,22) - DeltaK=0,01 (<=0,01) - Polifenoli (mg/Kg)=196,0 - Luteina (mg/kg)=2,16 - Dimetoato (pesticidi) <=LoQ (mg/Kg) - **assenza di pesticidi : sotto i limiti rilevabili dagli strumenti**

Le analisi organolettiche confermano il sapore marcatamente erbaceo e fruttato, con una nota di amaro e di piccante, che deriva dall'**alto contenuto di Coratina**, oliva dal colore vinaccia particolarmente ricca di polifenoli. Le cultivar 2019 sono: Leccino 40%, Frantoio 25%, Coratina 20%, Grignano 10%, Pendolino 5%.

L'EVO di Salcedo si può acquistare direttamente dalle aziende agricole telefonando a Cesare Dolcetta al 335/6090075 e a Bonato Alessandro al 339/2635051.

www.evodisalcedo.it