

*Esperienza e tradizione da cent'anni*



valentino®



Ai piedi del Parco Nazionale del Gargano, nell'Alto Tavoliere, si estende per circa trenta ettari l'Azienda Valentino. Siamo in Puglia, nel profondo sud, terra di antiche tradizioni contadine. Qui l'Azienda Agricola Valentino da circa un secolo garantisce la genuinità di un olio extravergine di oliva di altissima qualità, prodotto esclusivamente con olive dei propri chiuseti.

In Puglia, la terra sa essere generosa sia per la sua posizione geografica, in quanto gode di un clima mite dove l'olivo crescendo rigoglioso imprime la sua inconfondibile orma nel paesaggio mediterraneo, sia per la meticolosa cura e pazienza dei coltivatori, perché qui la vita di molti è legata alla terra. Con i suoi oltre 50 milioni di alberi di ulivo, la Puglia è al primo posto per quanto riguarda la produzione di olive e olio, possiamo dunque dire che è senz'altro la più importante regione olivicola italiana.

Le olive dell'azienda agricola Valentino vengono raccolte a mano con rastrelli, secondo il tradizionale metodo, al loro giusto punto di maturazione, ossia non appena il colore della buccia comincia a diventare violaceo e prima che questo processo si estenda alla polpa del frutto. Il trasporto all'oleificio viene fatto non in sacchi ma in cassette forate. Una volta a destinazione le olive vengono situate in un ambiente tale da garantire umidità, temperatura e ventilazione sufficientemente adeguate. La lavorazione avviene entro ventiquattro ore. Questa tempestività permette di evitare quei processi quali muffe o fermentazioni non naturali che provocherebbero un'alterazione del prodotto.

La molitura si divide in varie fasi: lavaggio, molitura vera e propria, gramolazione ed estrazione dell'olio. Durante la fase iniziale appositi macchinari provvedono al lavaggio e alla defogliazione delle olive. Il passaggio successivo consiste nella molitura vera e propria che viene effettuata con le tradizionali molazze in pietra in cui le olive vengono ridotte in pasta. Segue la gramolatura in cui la pasta di olive, girando lentamente nelle gramolatrici, determina l'unione delle gocce piccole in gocce più grandi che tenderanno a separarsi dalla parte solida. Successivamente una centrifugazione continua permette la separazione per diversa densità della parte liquida dalla parte solida. A seconda dell'aumento della velocità della centrifugazione, si verrà a determinare la separazione dell'olio dalle acque di vegetazione.

Dovrebbe essere ormai superata l'abitudine di preferire altri tipi di condimenti all'olio extravergine d'oliva in quanto ipercalorico. L'olio extravergine d'oliva, è un grasso alimentare di origine vegetale facilmente assimilabile per l'uomo. Usato nella giusta misura, vanta delle proprietà che renderebbero auspicabile il suo inserimento anche in quelle diete che mostrano ancora una certa reticenza. Da alcuni studi effettuati è emerso come fra le popolazioni che hanno alla base della loro dieta l'olio extravergine di oliva, si riducono le malattie cardiovascolari. L'olio extravergine di oliva contribuisce infatti ad abbassare il tasso di colesterolo cattivo, aumentando quello buono, apporta nell'organismo sostanze importanti quali l'acido oleico, caroteni, vitamina E, e alcuni composti fenolici che contribuiscono ad uno sviluppo sano ed equilibrato; inoltre un corretto consumo aumenta la capacità di difesa dell'organismo dall'attacco di alcuni agenti ossidanti che provocano l'invecchiamento. Alcuni suoi componenti chimici lo rendono resistente alle alte temperature in quanto può raggiungere i 280° senza bruciare. È quindi particolarmente indicato anche nella frittura.

L'olio extravergine di oliva Valentino è ottenuto quasi esclusivamente dall'accurata selezione di olive di varietà Peranzana. Il sapore fruttato, una bassissima acidità, fanno di questo olio un prodotto straordinario, ottimo per condire qualsiasi tipo di pietanza.

Intenso, di colore giallo verdognolo, con ricco aroma fruttato e con lieve pizzicore, si adatta bene a grigliate ed arrosti. È utilizzato per insaporire insalate, primi piatti, verdure cotte, pesci, crostacei, carni e salse di ogni genere.



Sul mercato l'olio extravergine di oliva VALENTINO è presente in due tipologie:

**Tenuta Ricciardelli** in bottiglie da 250 ml, 500 ml, 750 ml e boccioni da 5l;

**Tenuta Cappuccini** in comode taniche da 1, 3 e 5 litri.



**Azienda Agricola Valentino S.r.l.**

**Via De Rogatis, 25 - 71016 San Severo (FG)**

**Tel. e Fax 0882/223066 - cell.338/7986931**

**e-mail: [info@oliovalentino.it](mailto:info@oliovalentino.it) -- [www.oliovalentino.it](http://www.oliovalentino.it)**