

# WELL OILED - UNA PRODUZIONE ECCEZIONALE

## Olio Verde

Ogni giorno la Olio Verde Family ispeziona circa 3.000 alberi di ulivo nella Tenuta. Grazie a decenni di diligenza ed a un approccio ecosostenibile, eventuali inconvenienti con i frutti sono identificati in anticipo. Questo impegno è condiviso da tutta la famiglia fondatrice ed è uno dei motivi per cui il loro olio extra vergine d'oliva ha una reputazione internazionale basata sulla qualità.

Valeria Becchina e le sue due sorelle ora possiedono Olio Verde, una società fondata nel 1985 dai genitori e con sede a ovest della Sicilia. C'è un solo tipo di oliva coltivata: la Nocellara del Belice. Carnosa e succulenta, la Nocellara è stata tradizionalmente consumata intera come una prelibatezza, fino a che Valeria e la sua famiglia hanno deciso di trasformarla in olio.

"Siamo stati la prima azienda a fare questo", dice Valeria. "Si tratta di una delle più pregiate varietà in tutto il mondo per il consumo da tavola. Non ha un'alta resa in olio ma quello che si estrae è come un elisir ricco e fruttato con sentori di banana e frutta matura. Il processo produttivo, così rigoroso che usiamo per ottenere l'olio, è una garanzia dell'eccezionale qualità ed è uno dei motivi per cui è così ricercato da numerosi chef e da coloro che apprezzano il meglio".

Il processo produttivo, a cui Valeria fa riferimento, include la raccolta anticipata delle drupe rispetto agli altri produttori, all'inizio del mese di ottobre o addirittura alla fine di settembre, invece di attendere fino alla fine dei mesi di ottobre o novembre. "Più a lungo si attende, più olio si ottiene", dice Valeria. "Ma attendere ulteriormente significa perdere il nostro caratteristico sapore fruttato e la freschezza di cui le persone sono innamorate. Significa anche meno polifenoli, che sono un antiossidante importantissimo per la salute".

L'alto contenuto di polifenoli è anche preservato perché le olive sono subito molite impedendo la fermentazione e l'acidità, fattori che minano il contenuto antiossidante.

Le qualità benefiche sono garantite anche tramite la molitura a freddo, una tecnica in cui la temperatura non aumenta - in questo caso - sopra i 21°C. Nelle fasi di produzioni si impiega solo acqua osmotizzata e i terreni sono alimentati con fertilizzanti organici.

"Il limite legale dell'acidità per l'olio extra vergine di oliva è di 0,8%", spiega Valeria. "La maggior parte degli oli hanno un'acidità di circa 0,4% ma la nostra è di 0,1%. Anni dopo la produzione, l'olio ha un sapore ancora perfetto. Il nostro approccio è incredibilmente meticoloso, si selezionano solo le migliori olive e si controlla l'intero processo produttivo e commerciale, dai campi alle vendite".

Con una produzione di circa 100.000 bottiglie l'anno, gli oli extra vergine di Olio Verde sono molto richiesti a livello globale con ottime vendite. Dagli Stati Uniti al Giappone, dove le persone adorano soprattutto versarlo a crudo sui frutti di mare, Olio Verde è molto ambito. Molti chef di fama ne sono appassionati e apprezzano il modo in cui Olio Verde offre l'olio extra vergine di oliva perfetto per ogni ricetta con due brand specifici. È anche un ingrediente chiave nella torta al cioccolato senza grassi animali di Valeria per le feste di famiglia.

L'azienda separa le settimane di raccolta al fine di garantire la massima trasparenza e versatilità. Attraverso questi metodi di produzione precisi, è in grado di ottenere diversi sapori, aromi e colori.

Olio Verde è una passione di famiglia che è destinata a continuare. Daniel, il figlio adolescente di Valeria, sta già imparando l'arte di fare olio extra vergine di oliva da ciò che lo circonda. "Prendersi cura degli ulivi è come accudire i figli – vanno nutriti" dice Valeria. "E nessuno lo fa meglio di questa grande famiglia".

— [www.olioverde.it](http://www.olioverde.it)

Questo articolo è un estratto dall'album commemorativo ufficiale per celebrare il 60° anniversario di Rolls Royce Enthusiasts' Club (RREC). Il titolo della raccolta è A Legacy of Luxury: Celebrating the RREC's Diamond Jubilee, che è stato pubblicato da St James's House e lanciato al mondo per la prima volta a Kensington Palace, Londra - UK nel mese di dicembre 2016.

