



Selezione GustERA

Col di Conca: l'olio toscano che ha battuto i liguri, finito sulla tavola di Papa Francesco

L'olio extravergine dell'azienda agricola Col di Conca di Treggiaia è un vero gioiello del territorio che giustamente è stato selezionato tra le eccellenze agro-alimentari che rappresentano la provincia di Pisa sotto il vessillo coniato dal comune di Pontedera "Sapori d'Autunno". Il suo apporto ha contribuito al successo della spedizione a Sanremo per il Festival della Canzone Italiana 2016.

Sono molti i riconoscimenti qualitativi di questo oro verde della Valdera. Uno dei più eclatanti è l'aver superato i blasonati oli liguri di Taggiasca in un importante concorso a Varazze dove ha conquistato, a sorpresa (per i liguri), il primo premio. Sempre a Varazze l'olio Col di Conca è stato presente alla manifestazione nazionale dell'Oscar della Cucina Italiana. Altro grande onore è l'essere stato scelto per un evento in Vaticano irrorando i cibi sulla tavola di Papa Francesco.

La particolarità di quest'olio è quella di poter intervenire su qualsiasi pietanza. Infatti nonostante sia spesso classificato tra i fruttati leggeri e come tale intervenga splendidamente senza eccessive coperture con le pietanze delicate come quelle di pesce, si ha la sorpresa che riesce a dire la sua anche su cibi tosti ed impegnativi come un bel piatto di fagioli e rape.

Questo aspetto rappresenta una rara e pregiata peculiarità che l'esame organolettico evidenzia mettendo in rilievo la grande eleganza e raffinatezza. I polifenoli, principali attori della struttura dell'olio, se pur ben presenti non sono pungenti e le note caratteristiche di carciofo sono diluite in un bouquet ampio ed armonico che include sentori vegetali che ricordano un po' i profumi del vino Sauvignon, come la foglia di pomodoro, la salvia e l'asparago. Lo spettro aromatico si completa con piacevoli percezioni floreali riconducibili a fiori bianchi e gialli. L'impatto sul palato è estremamente fine, la sensazione amara è contenuta, bilanciata da note amabili.



alla cernita manuale delle olive, per arrivare alla frangitura, sempre entro le 24 ore, rigorosamente a freddo con tempi calcolati al meglio affinché non si innalzi la temperatura (succede quando la molitura è troppo veloce) senza avere problemi di ossidazione (capita se troppo lenta).

Maria, Marco e famiglia hanno la casa in mezzo ai loro olivi. Ciò permette un continuo monitoraggio sulla salute delle piante. Gli olivi sono coccolati e amati ogni giorno dell'anno e le piante riconoscenti, ripagano tanto affetto con un olio di levatura che è orgoglio di chi lo produce e delizia per chi lo assaggia.

Enrico Bimbi
Enogastronomo



MACELLERIA - GASTRONOMIA
CATERING - PRANZI VELOCI

Via Tosco Romagnola, 212/D
56026 Pontedera (PI) - Italy - tel. +39 0587 212250
www.desideri1958.com - info@desideri1958.com

L'identità caratteriale dell'olio Col di Conca è frutto della coniugazione di una serie di fattori.

Il primo è ovviamente da accreditare alle cultivar adoperate, tipiche del nostro territorio e dalla anzianità delle piante in grado di dare il massimo della qualità. Nel blend emerge la presenza della Razza, varietà assimilabile al Frantoio ma con l'oliva più appuntita responsabile nella molitura di olio raffinato e della piccolissima e tardiva oliva Mignola che regala quella verve e quel piccolo piacevole pizzicore avvertibile soprattutto nei primi mesi dalla frangitura.

Il secondo è il terroir ideale alla olivicoltura. Infatti è perfetta l'esposizione al sole in un terreno scosceso che non permette deleteri ristagni d'acqua anche grazie alla buona presenza di sabbia insieme alla argilla che funge da filtro drenante.

Il terzo è la passione, la competenza e la dedizione a tempo pieno della proprietà. Tutto è studiato per il massimo della qualità, dalla potatura, alla raccolta, alla stiva in piccole cassette messe subito al fresco e al buio,



SERGIO FALASCHI
FALASCHI
SERGIO & C. SAS

Sede legale:
Via A.Conti 16
San Miniato (PI)

Laboratorio:
Via Marzana 8/F 56028
San Miniato (PI)
tel. 0571 408153



FORMAGGI
della
FAMIGLIA
BUSTI
FAUGLIA PISA ITALIA

Tel. +39 050 657079

Il Rifocillo
sapori e profumi toscani

Tel. +39 050 6201347
Cell. 342 6165421

Via Marconi, 13 A/B - 56043 Acciaio di Fauglia (PI)

COL DI CONCA SOC. AGR.

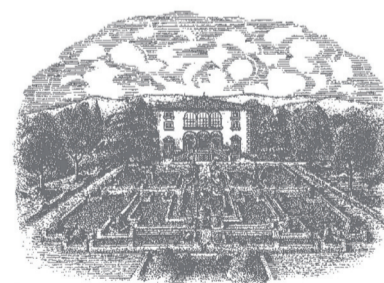


Una realtà che nasce dalla passione
Success built on passion



COL DI CONCA Via di Montalto n.12 Treggiaia (Pisa)
tel.329-8148032

VARRAMISTA®



Produzione e vendita vino ed olio,
degustazioni guidate, ospitalità turistica

Fattoria Varramista Spa
Via Ricavo Loc.Varramista,
Montopoli in Val d'Arno (Pi) 56020
tel. 0571/44711
www.varramista.it-info@varramista.it



Life For Music