



Rapolla Fiorente, l'olio extravergine di oliva più amato dagli italiani

Roma - 31 mag 2021 (Prima Pagina News) L'olio extra vergine d'oliva è un ingrediente essenziale in cucina, il suo aroma e sapore impreziosiscono ogni piatto.

Un ottimo prodotto, il miglior olio della Basilicata, è di certo quello proposto dall'Oleificio Rapolla Fiorente, nato come società cooperativa nel 1968 unendo ben 450 soci olivicoltori tutti della zona del Vulture. La zona del Vulture permette la produzione di un olio extravergine d'oliva dal sapore unico e dal profumo intenso grazie alla varietà delle sue olive e al metodo di produzione e lavorazione. Le principali varietà di olive e il metodo di lavorazione. L'olio extravergine d'oliva lucano di Rapolla Fiorente è prodotto mediante la spremitura di diverse varietà di olive. Le principali varietà utilizzate sono: Romanella, Ogliarola del Bradano, Ogliarola del Vulture, Cannellina, Coratina, Frantoio, Leccino e Maiatica. Per ottenere tutte queste varietà la zona di produzione coinvolge buona parte del territorio lucano. La Basilicata, infatti, essendo caratterizzata da zone collinari e montuose presenta innumerevoli terreni in pendenza dove la soluzione migliore è la coltivazione degli ulivi. Grazie al clima è possibile favorire la crescita di frutti ricchi e polposi e di piante rigogliose. Le procedure per la oleificazione, al fine di ottenere un olio extravergine d'oliva di alta qualità, vengono effettuate entro due giorni dalla raccolta delle olive, che avviene di solito (in base alla qualità tra i mesi di settembre e di gennaio). In alcune zone la raccolta delle olive avviene ancora a mano, mentre in altre zone si usano dei mezzi meccanici. In entrambi i casi, i frutti raccolti sono di altissima qualità, mentre quelli che cadono naturalmente a terra non vengono utilizzati, in quanto essendo troppo maturi non possono essere utilizzati per creare un olio d'oliva extravergine. Una volta raccolte le olive si procede alla loro molitura e infine all'estrazione dell'olio che infine viene conservato all'interno di recipienti realizzati in acciaio inossidabile sterilizzati, che prevengono la contaminazione da qualunque agente esterno. Due qualità di olio d'oliva lucano: per ogni piatto e condimento. L'olio d'oliva lucano Rapolla Fiorente viene prodotto in due qualità differenti: il Principe del Vulture e il Sàrolo. Il Principe del Vulture è un prodotto al quanto apprezzato perché offre un gusto dolce e un aroma fruttato. Questa qualità d'olio è ideale per il consumo e il condimento di pietanze a crudo. Grazie all'aroma fruttato si presenta idoneo anche per le preparazioni dolci. Con quest'olio è possibile condire: pasta fredda, insalate, verdure grigliate, insalata di riso, carni e pesci, bruschette, friselle ecc... Il Sàrolo invece è una qualità di Olio EVO che presenta un sapore molto ricco dal retrogusto leggermente amaro e che dà un lieve pizzicore sulla lingua quando lo si consuma. Grazie al suo elevato contenuto di polifenoli, il consumo a crudo è di certo la soluzione ideale. Olio EVO lucano: come abbinarlo. Come abbiamo visto, l'olio extravergine di oliva lucano grazie al suo alto contenuto di polifenoli e al suo gusto più dolce oppure leggermente amaro, si presenta ideale per qualunque preparazione a crudo. Ma si può consumare solo a crudo? Certo che no! Si può utilizzare l'olio EVO per ogni pietanza e



anche per i soffritti. Si sconsiglia però di usarlo per friggere, in quanto l'olio d'oliva quando raggiunge temperature così elevate perde il suo aroma ma anche le sue proprietà benefiche. L'olio può essere utilizzato per condire: pesce, carni, verdure e primi piatti, ma anche per preparare dei panificati. Tra i principali prodotti della panificazione ci sono: panini all'olio, pan brioche, focacce. Infine, non puoi perderti l'uso dell'olio d'oliva extravergine per la preparazione di dolci gustosi a base di pasta frolla. Qualunque sia il piatto che si deve preparare un cucchiaino di olio extra vergine d'oliva lucano di Rapolla Fiorente soddisfa il palato di tutti.

(Prima Pagina News) Lunedì 31 Maggio 2021