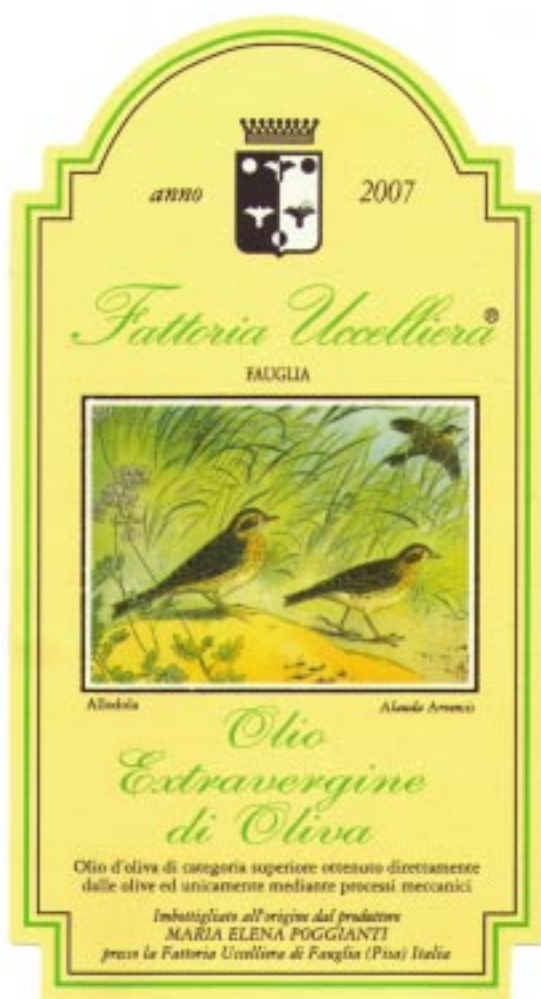




## Fattoria Uccelliera



Dal colore verde con riflessi gialli, dal profumo fruttato molto intenso, dal sapore tipico, fruttato, leggermente piccante, molto piacevole.

Acidità 0.17 % in acido oleico (per l'extra vergine il max e' 1% in acido oleico). Minore e' il grado di acidità, migliore e' la qualità dell'olio; il grado di acidità è indice della qualità delle olive e della cura nella lavorazione. Reazione di Kreiss = negativa cioè assenza assoluta di olio di semi. L'acido oleico appartiene dai grassi monoinsaturi, cioè quei grassi di cui sono ricchi gli oli extravergine di qualità. Questi grassi hanno legami più stabili e resistono senza alcun problema al calore del fuoco (ecco perché si dovrebbe friggere con olio extra o almeno vergine di oliva!). L'olio extravergine preserva, inoltre, dall'invecchiamento poiché ha un'azione protettiva nei confronti di malattie generative come l'arteriosclerosi, riducendo il colesterolo senza far danni alle cellule. E' insomma un amico del nostro sistema circolatorio, nervoso e del nostro aspetto.

Nei mesi di novembre e dicembre le olive vengono "brucate", cioè raccolte a mano quando sono ancora attaccate ai rami e subito condotte al frantoio per essere molite a freddo. L'olio extravergine della Fattoria Uccelliera è particolarmente adatto nelle diete povere di grassi perché la sua ricchezza di gusto consente di insaporire i cibi con modeste quantità. Ha una buona capacità di conservazione ma e' molto più buono entro il primo anno di vita. Deve essere conservato al buio. Un piccolo consiglio a chi deve comperare le ampole per condire in tavola: scegliete vetri scuri o contenitori metallici...il cristallo bianco e' bellissimo, ma rovinerà il vostro olio in pochi giorni.