



SCHEMA TECNICA

MONOCULTIVAR ITRANA

COLORE: Giallo - Verde

SENTORI: Vegetali (come pomodoro verde) che evolvono verso gradevoli ed equilibrate percezioni di amaro e piccante in chiusura.

ABBINAMENTI: Pasta al filetto di pomodoro, panzanella, caprese, marinate di tonno, verdure al vapore, zuppe di legumi, primi piatti bianchi con molluschi, pesce grigliato, carni di maiale ai ferri e formaggi di media stagionatura.

QUALCHE CURIOSITÀ: L'olio extravergine d'oliva Monocultivar - Itrana si ottiene mediante la molitura delle olive di qualità Itrana, meglio note con il nome commerciale "Olive di Gaeta". Questo nome deriva dal fatto che il porto della cittadina di Gaeta ha rappresentato per secoli il principale luogo dal quale far partire le esportazioni della produzione.

L'oliva Itrana si caratterizza per il suo colore rosato e per una maturazione piuttosto tardiva (Marzo - Aprile).

Per ottenere un olio di elevata qualità da questo frutto, la nostra azienda effettua la raccolta nel periodo di novembre, rinunciando ad una parte di produzione a vantaggio della qualità del prodotto.

A partire dal mese di novembre, infatti, più in avanti verrà spostata la raccolta e maggiore sarà la quantità di olio ricavata dai frutti ma minore sarà la qualità del prodotto finale.

L'olio extravergine Moli - Monocultivar Itrana viene ricavato esclusivamente dai frutti degli uliveti di nostra proprietà siti nel comune di Cori (LT), a circa 220mt sul livello del mare, secondo tecniche tradizionali che passano dalla raccolta manuale alla molitura entro poche ore.

La storia di questa varietà di oliva ha radici antichissime nel territorio pontino, tanto da essere addirittura legata a doppio filo alla popolare leggenda di Frà Diavolo, personaggio romantico, via di mezzo tra brigante e rivoluzionario, dedito ad assaltare le diligenze reali in viaggio verso Napoli al fine di distribuire il bottino tra i più poveri.

Che sia l'olio di Frà Diavolo o meno il territorio dei monti Lepini, Aurunci e Ausonei deve sicuramente molto del suo sviluppo economico all'olio d'oliva extravergine itrana, di cui è l'unico orgoglioso produttore al mondo.

