



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA “RETO DI MONTISONI”

Descrizione

Reto di Montisoni, originariamente denominato “Boschetto d’Alloro”, è un antico podere a conduzione familiare di piccole dimensioni. Situata a pochi chilometri a sud di Firenze, nel cuore delle verdi colline toscane,

L’Olio Extra Vergine di Oliva “Idillio” è prodotto con olive raccolte a mano, al giusto punto di maturazione, provenienti da impianti secolari di varietà in prevalenza Moraiolo e Frantoio, coltivati dalla famiglia Fiani da quattro generazioni. Frante in giornata con metodo di spremitura a freddo, le olive mantengono inalterata la loro freschezza e le loro proprietà organolettiche, permettendo di produrre un olio di qualità con un basso livello di acidità, ricco di vitamine (A,D,E) e principi nutritivi.

Colore verde brillante, freschi e intensi profumi erbacei con sentori di carciofo, leggero ed armonico retrogusto amaro accompagnato da piacevoli note piccanti al palato.

Area di produzione

L’azienda si trova ad Antella, nel comune di Bagno a Ripoli (FI).

L’azienda sorge ai piedi del bellissimo monastero di Montisoni, risalente al sec. XVII, dal quale prende il suo nome attuale.

La proprietà si estende su ca. 10 ettari di terreni, di cui 6 a oliveto ed i restanti a vigneto, frutteto e bosco, esclusivamente coltivati con metodi di produzione naturali e concimazioni organiche nel rispetto delle capacità produttive delle piante, per ottimizzare la qualità sotto tutti gli aspetti agricoli e ambientali.

Idillio, l’olio Extra Vergine di Oliva Reto di Montisoni è prodotto in zona collinare situata a ca. 300 m s.l.m., da impianti secolari di varietà in prevalenza Moraiolo e Frantoio.

Stagionalità

L’epoca di raccolta delle olive nell’Italia centrale cade in genere fra novembre e dicembre, nel momento in cui hanno raggiunto le massime dimensioni, il massimo di inolizione, e la polpa perde un poco di consistenza.

Storia

Omero lo chiamava “liquido d’oro”. Nell’antica Grecia, gli atleti ritualmente lo strofinavano su tutto il corpo. Il suo bagliore mistico ha illuminato la storia. Gocce di esso si sono infiltrate nelle ossa di santi morti e martiri attraverso i buchi delle loro tombe. L’olio d’oliva è stato più di un semplice cibo per le genti del mediterraneo: è stato un medicinale, magico, una infinita sorgente di fascinazione e meraviglia e la fontana di grande ricchezza e potenza. L’albero di ulivo simbolo di abbondanza, gloria e pace, ha dato i suoi rami con foglie a incoronare i vittoriosi nei giochi amichevoli e nelle guerre

sanguinose, e l'olio dei suoi frutti ha consacrato le teste più nobili attraverso la storia. Corone di olive e rami di ulivo, emblemi di benedizione e purificazione, erano ritualmente offerti agli dei e alle figure potenti: alcune furono addirittura trovate nella tomba di Tutan Kamon.

La coltura dell'olivo ha radici antiche. Resti fossilizzati degli antenati dell'albero di ulivo sono stati trovati vicino Livorno, datati venti milioni di anni fa, anche se la vera coltivazione probabilmente non è cominciata in quell'area fino al V sec. prima di Cristo. Le olive furono prima coltivate nella parte est del mediterraneo, nella regione nota come “mezza luna fertile” e si è spostata a ovest attraverso i millenni.

A cominciare dal 5000 a.c. e fino al 1400 a.c., la coltivazione delle olive si è diffusa da Creta alla Siria, Palestina e Israele; la rete commerciale e l'applicazione delle nuove conoscenze l'ha quindi portata nella Turchia del sud, Cipro ed Egitto. Fino al 1500 a.c. la Grecia, in particolare Micene, era l'area più largamente coltivata. Con l'espansione delle colonie greche, la coltura dell'ulivo ha raggiunto l'Italia del sud e l'Africa del nord nell' VIII sec. a.c., quindi si è diffusa nella Francia meridionale. Alberi di ulivo erano piantati nell'intero bacino mediterraneo sotto l'impero romano. Secondo lo storico Plinio, l'Italia aveva “eccellente olio d'oliva a prezzi ragionevoli” già nel I sec. a.c., “il migliore nel mediterraneo”, sosteneva.

Nella terra degli Ebrei, il re Salomone e il re Davide davano grande importanza alla coltivazione degli alberi di ulivo; il re Davide aveva persino delle guardie che custodivano gli orti e i depositi delle olive, garantendo la sicurezza degli alberi e del loro prezioso olio.

Gli alberi di ulivo dominavano la rocciose regioni rurali della Grecia e divennero i pilastri della società ellenica; erano così sacri che chi ne abbatteva uno era condannato alla morte o all'esilio. Nell'antica Grecia e a Roma, l'olio d'oliva era il bene di consumo più richiesto; sofisticate navi furono costruite al solo scopo di trasportarlo dalla Grecia, ai punti commerciali intorno al mediterraneo.

La credenza che l'olio d'oliva conferisse forza e giovinezza era ben diffusa. Nell'antico Egitto, Grecia e Roma, era infuso con fiori ed erbe per produrre sia medicine che cosmetici; a Micene è stata rinvenuta una lista che elencava gli aromi (finocchio, sesamo, sedano, crescione, menta, salvia, rosa e ginepro tra gli altri) aggiunti all'olio d'oliva nella preparazione degli unguenti.

Gli alberi di ulivo hanno una resistenza quasi titanica, una forza vitale che li rende quasi immortali. Nonostante gli inverni rigidi e le estati torride, nonostante potature, essi continuano a crescere orgogliosi e forti, protesi verso il cielo, portando frutti che nutrono, guariscono, ispirano e stupiscono. Le condizioni climatiche temperate, caratterizzate da estati non molto calde e asciutte e inverni piovosi, favoriscono raccolti abbondanti; la pietra, la siccità, il silenzio e la solitudine sono l'habitat ideale per i maestosi alberi di ulivo. Oggi l'Italia e la Spagna sono i produttori più prolifici di olio d'oliva, anche se la Grecia è ancora molto attiva. Ci sono circa 30 varietà di olive coltivate in Italia attualmente, e ognuna produce un olio particolare con le sue caratteristiche uniche.

Per approfondire

- www.siafcare.com
- www.cde-bagnoaripoli.it/mensa/
- retomontisoni.virtuale.org
- www.olio-extra-vergine.it