



LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA CULTURA ECOSOSTENIBILE

Club di Grottaglie

SCHEDA PRODOTTO

NOME prodotto

N°3 Blend, Olio Extravergine d'Oлива

CATEGORIA DI APPARTENENZA (AGRICOLTURA, ALLEVAMENTO, ...)

Agricoltura

DESCRIZIONE

Tenuta Russo si estende su circa 10 ettari, interamente dedicati alla coltivazione dell'ulivo, in agro del comune di Grottaglie. Le circa 2.000 piante appartengono a diverse cultivar: Picholine, Ogliarola e Leccino.



AZIENDA PRODUTTRICE contatti e nome della produttrice

"Tenuta Russo" di Marialuisa Russo

Coltivazione di alberi d'ulivo (Picholine, Ogliarola e Leccino)

Zona di coltivazione: Contrada Masseria Ovile Nuovo, Grottaglie (TA) – 74023

Sede Legale: Via Vecchia Surbo, Lecce (LE) – 73100

Contatti:

320-3891821

info.tenutarusso@gmail.com

www.tenutarusso.com



BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Nel 2020 nasce l'Olio Extravergine d'Oliva N°3 Blend. E' un olio dai riflessi color oro, mediamente inteso, con un bouquet vegetale e fruttato. Si percepisce l'erba di campo, la mandorla e il carciofo, in bocca si ha una gradevole sensazione di amaro e piccante. La raccolta delle olive è fatta rigorosamente a mano e tramite bacchiatura (antico metodo che prevede l'uso di bastoni per scuotere le fronde degli alberi, dai quali cadrà il frutto) che avviene nel mese di Novembre. Con cura vengono scelti gli alberi dai quali raccogliere le olive che verranno utilizzate per la produzione, questo perché un limitato quantitativo di olive selezionate permette di creare un Olio Extravergine d'Oliva di altissima qualità. Entro le 24 ore dalla raccolta avviene la spremitura a freddo, in ambiente a temperatura controllata che non deve mai superare i 27°, per conservare inalterate le caratteristiche organolettiche dell'extravergine. N°3 Blend, è un Olio Extravergine ricco di polifenoli e vitamina E, ottimo per contrastare i radicali liberi, e con la sua bassa acidità (<0,2) è indicato per un utilizzo quotidiano e per la preparazione di piatti strutturati. Nel prossimo futuro l'obiettivo aziendale è quello di ottenere la certificazione di coltura biologica.



STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

L'olivo è una pianta centrale nel bacino del Mar Mediterraneo. Si narra che fu la Dea Atena a piantare in Puglia il primo albero di ulivo. Un esempio di come l'olio fosse già all'epoca un elemento importantissimo lo si può trovare al Museo archeologico Nazionale MARTA di Taranto, dove sono conservate delle anfore ritrovate nella "tomba dell'atleta", rinvenuta a Taranto, che contenevano olio d'oliva ottenuto dagli alberi della Dea Atena, protettrice della città. Queste anfore piene di olio venivano date in premio agli atleti vincitori delle gare di pentathlon, che si svolgevano all'epoca in città. E' da quei tempi antichi che l'olio d'oliva fa parte del dna di noi pugliesi, che lo utilizziamo giornalmente nella nostra cucina per preparare ottimi piatti e fantastiche conserve di ortaggi come



Taranto, Via Genova

480 a.c. circa

quelle che facevano le nostre nonne.

REFERENTE di CLUB (nome e contatti)

Lenti Anna Maria - 327 8172417

Data 21/05/2021



LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA CULTURA ECOSOSTENIBILE

Club di Grottaglie

Ricetta della tradizione

La ricetta **“Bruschetta con aglio e Olio Extravergine di Oliva”**

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio raffermo
- 2 spicchi di aglio
- sale
- Olio extravergine di oliva

Preparazione

Per prima cosa dovete tagliare il pane a fette abbastanza spesse, di circa 1,5 cm e farle abbrustolire su una griglia o in un tostapane. La versione originale della bruschetta prevede di abbrustolire il pane sul fuoco a legna, quindi è perfetta da fare al caminetto, o sul barbecue.

Dopo aver ottenuto una tostatura uniforme su entrambi i lati, sbucciate l'aglio e strofinatelo su un lato della fetta di pane. Siate generosi, ma non esagerate, per non ottenere un sapore d'aglio troppo "piccante". Condite ogni fetta con un pizzico di sale e irroratela con l'olio, rigorosamente extravergine d'oliva.

Gustate le vostre bruschette aglio e olio calde e croccanti. Se volete, potete, a vostro piacimento aggiungere anche dei pomodorini a pezzetti.



Perché è la tua ricetta preferita

La bruschetta è un ottimo antipasto facile da preparare e che si presta ad essere condito come si preferisce, l'importante è non dimenticare l'Olio extravergine d'oliva!