

OLIO EXTRA VERGINE DA OLIVE TAGGIASCHE "VISAMORIS": LA QUALITÀ DELLA RIVIERA LIGURE A TAVOLA

Un nome così esplicito non poteva non nascondere una storia romantica. Rossana Zappa e Roberto Tozzi - entrambi manager - si conoscono a Imperia e decidono che prima o poi la Liguria sarebbe diventata la loro casa. Così è stato, il resto l'ha fatto il desiderio di spazi aperti, la passione per il vino, l'olio di oliva extravergine, una buona dose di incoscienza (i sognatori ce l'hanno di loro), tanta determinazione e l'appoggio di un enologo del calibro di Giuliano Noè. Anche noi veniamo a conoscenza di questa piccola realtà agricola per puro caso e a una cena ad Albenga, all'Osteria del Tempostretto. Sono i titolari di questo locale che ci parlano di VisAmoris dei loro vini e del loro olio di oliva extravergine e con molta eleganza e discrezione ce li fanno assaggiare a tavola. Una meraviglia di piacere sensoriale una qualità veramente sorprendente e che scopriamo subito dopo a quella di BioVio (altro produttore della zona) con una meraviglia maggiore a segnalare il grande salto qualitativo di questi produttori liguri. Originalità, pulizia, integrità, equilibrio e ottima consistenza, caratterizzano i prodotti di VisAmoris compreso questo magnifico olio di oliva extravergine che segnaliamo con piacere. Queste le caratteristiche organolettiche e sensoriali dell'olio extravergine di Taggiasca di VisAmoris. È un olio di grande purezza a bassa acidità e che ha nella delicatezza il suo punto di forza. Dal colore giallo, tende al verde segno questo di una raccolta e conservazione delle olive tecnicamente perfette che ne beneficia il sapore, piacevole, delicato e fruttato, con un finale lievemente dolce e appena piccante. Ha un profumo fruttato di media intensità, su cui prevalgono il profumo di carciofo e il leggero sentore della mandorla. Queste caratteristiche evidenziano l'attenta cura del processo trasformativo delle olive in olio extravergine, l'imbottigliamento in ambienti puliti e la conservazione del prodotto finale in luoghi idonei e selezionati. Abbinamenti: È un'olio molto delicato, capace di essere usato in cucina e a tavola. È in grado di esaltare la fragranza dei cibi senza esautorarli. Si sposa bene nei condimenti per pesce di mare, pesce in bianco, pesce al forno, pesce alla griglia e insalate crude di tutte le stagioni. È ideale per la preparazione del pesto e con paste con il pesto, nonché a piatti con presenza di pomodoro fresco quanto del condimento, secondo le tradizioni dei singoli territori e dei gusti personali. Conclusioni: l'oliveto di varietà taggiasca di VisAmoris è situato a ridosso del mare, in una zona con un microclima particolare. Le olive, al giusto grado di maturazione, vengono raccolte a mano e subito frante a freddo in un processo trasformativo a protezione della qualità del prodotto e della salute del consumatore. Conservare la bottiglia in luoghi freschi e protetti dalla luce e di consumarlo entro un anno. Consigliamo a quanti ci leggono una visita in azienda e comunque testare questo prodotto che nell'alveo degli olii extravergine italiani fa la differenza.-----

per maggiori Info: Visamoris
Strada Privata Molino Javà, 23
18100 Imperia (IM) - Liguria
Tel. 3483959569
e-mail: visamoris@libero.it
web: www.visamoris.it