

OLIVA INFORNATA DI FERRANDINA



CODICE	93479
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Basilicata
PESO	200 g

Olive al forno lavorate artigianalmente

DESCRIZIONE

Olive mature lavorate artigianalmente secondo l'antichissima ricetta tradizionale ferrandinese

ASPETTO

L'oliva è nera e grinzosa proprio per il passaggio in forno, il nocciolo è piccolo e si stacca facilmente dalla polpa

SAPORE

Leggermente sapida con note di liquirizia, il profumo dell'oliva è molto intenso; la particolare lavorazione accentua la naturale sapidità dei frutti, mantenendo al tempo stesso la dolcezza caratteristica

PRODUTTORE

Oroverde Lucano - Ferrandina (MT)

SELEZIONATO PERCHÈ

Oggi i produttori sono rimasti in pochi e non tutte le infornate sono di majatica come vuole la tradizione: ecco perchè l'Oliva Infornata di Ferrandina è diventata un Presidio Slow Food, per salvaguardare uno dei prodotti più tipici della Basilicata. Oroverde Lucano nasce nel 2002 con l'intento di produrre e commercializzare olio extravergine di oliva e le Olive Infornate di Ferrandina. Oroverde Lucano seleziona manualmente le olive da infornare esclusivamente da olive mature di varietà Majatica e le lavora in modo artigianale secondo l'antichissima ricetta della tradizione ferrandinese

CURIOSITÀ

La Majatica di Ferrandina, nota anche come maggiatica o pasola, è una cultivar d'olio a duplice attitudine; la drupa, oltre all'estrazione di un olio dalle peculiari caratteristiche, di colore dorato con riflessi verdi, caratterizzato da spiccati toni erbacei al gusto, si presta alla preparazione di olive essiccate al forno, di olive nere al naturale e di olive cangianti in salamoia. Le prime testimonianze scritte sulle olive infornate prodotte a Ferrandina risalgono al 1700 ma tuttora la lavorazione avviene secondo il metodo tradizionale.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ottimo con le paste fredde, con il finocchio o con un Canestrato di Moliterno Igp. Si abbina bene ai vini morbidi e con una discreta spalla acida, come un Riesling Trocken