

PRODOTTI

Olio d'oliva extravergine

L'olio d'oliva è un alimento che da secoli nutre le popolazioni del Mediterraneo. La saggezza popolare insegna che questo mare finisce dove non cresce più l'ulivo.

Nelle Cinque Terre si coltiva sulle strette terrazze dei litorali scoscesi, soprattutto nei luoghi meno soleggiati dove la terra buona è rara e la gestione del territorio particolarmente impegnativa.

Durante la raccolta sotto gli ulivi si stendono reti per recuperare i frutti bacchiati a mano. L'olio che produciamo è di grande qualità: un albero ben curato rende in media 15 kg di olive, che corrispondono a circa 2 litri di olio.

La parte più consistente del nostro uliveto occupa un declivio rivolto a nord-est, ideale per garantire una lenta maturazione delle olive: si ottiene così un olio extravergine leggero e fruttato che, spremuto a freddo immediatamente dopo la raccolta, mantiene tutta la freschezza e l'intensità dei frutti.



L'olio d'oliva è la giusta scelta di chi intende seguire un'alimentazione sana e naturale. E' l'unico olio la cui estrazione non richiede trattamenti chimici, e per questo le vitamine e le sostanze nutritive di cui è ricco si degradano più lentamente. Trasmettendo la forza e la vitalità della pianta, l'olio d'oliva infonde vivacità alla mente e resistenza al fisico.

Simbolo di pace e di salute già per gli antichi Greci, l'ulivo non conosce vecchiaia e sopravvive alle generazioni che passano.

Gli ulivi di BURANCO, le cui origini risalgono all'Alto Medioevo, ne sono la dimostrazione vivente.