



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extravergine d'oliva è un alimento prezioso che si ottiene spremendo le olive, i frutti dell'ulivo. Questo olio ha un sapore delizioso ed è molto salutare. Come si produce? Raccolta delle olive: Le olive vengono raccolte dagli alberi quando sono mature. Spremitura: Le olive raccolte vengono portate al frantoio, dove vengono lavate e poi spremute per estrarre l'olio. Filtrazione: L'olio ottenuto viene filtrato per eliminare impurità e residui. Perché è importante per l'Italia? L'olio extravergine d'oliva è un elemento fondamentale della cucina italiana e della dieta mediterranea. In molte regioni d'Italia, la coltivazione degli ulivi e la produzione di olio sono tradizioni antiche che si tramandano da generazioni. Questo olio non solo arricchisce i nostri piatti, ma rappresenta anche una parte importante della nostra cultura e della nostra economia.