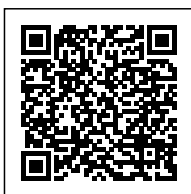


# DALLA TOSCANA L'OLIO EVO RACCONTA STORIA E QUALITÀ

*Pubblicato il 30 Settembre 2024 di Alessandra Giardino*



**Categoria:** [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



**Questo pregiato olio, espressione autentica della tradizione toscana, conquista i palati di buongustai e rappresenta un simbolo di eccellenza per il Made in Italy**

***La Toscana è la culla di una delle più grandi eccellenze gastronomiche italiane: l'olio EVO, simbolo perfetto di tradizione e qualità. L'olio toscano si distingue per il suo sapore intenso, caratterizzato da note fruttate e aromatiche, spesso accompagnate da un retrogusto leggermente piccante o amaro. [Serrae Villa Fiesole](#), il ristorante gourmet dell'[FH55 Hotel Villa Fiesole](#) curato dallo Chef Antonello Sardi, dedica particolare attenzione alla qualità e alla valorizzazione dei prodotti locali, offrendo agli ospiti un autentico viaggio sensoriale attraverso sapori genuini e ricchi di storia.***

Terra d'arte, cultura e tradizioni secolari, la **Toscana** rappresenta un autentico gioiello nel cuore dell'Italia, capace di incantare chiunque con la sua combinazione unica di bellezza naturale, storia e straordinarie eccellenze gastronomiche. Organizzare una vacanza in questo angolo di paradiso non è solo un'opportunità per immergersi nell'arte e nella storia, ma anche **un invito a vivere un vero e proprio viaggio sensoriale tra sapori autentici e prodotti genuini**. Oltre a custodire un patrimonio artistico e culturale ineguagliabile, la Toscana è la culla di eccellenze gastronomiche apprezzate in tutto il mondo. Non solo vini pregiati, formaggi, salumi e carni, ma anche l'**olio extravergine di oliva (EVO)**, simbolo di prestigio e tradizione, che continua a distinguersi a livello internazionale per la sua qualità e unicità incomparabili.

Da molti secoli, questa regione realizza un olio che racconta la storia, il territorio e l'arte della coltivazione degli ulivi, e oggi più che mai conferma il suo valore come prodotto d'eccellenza nell'agricoltura italiana. Per trovare le prime coltivazioni di olive in **Toscana**, bisogna tornare molto indietro nel tempo, precisamente nell'epoca della **preistoria**, periodo in cui si hanno tracce di uliveti selvatici, successivamente, nel **Medioevo**, l'olivicoltura ebbe la sua prima fase di espansione su tutti i territori toscani adatti alla coltivazione delle piante di ulivo. Il **Rinascimento** segnò un'epoca di grande sviluppo economico e culturale: durante questo periodo, le grandi famiglie nobili, come quella de **i Medici**, investirono nell'agricoltura e nella produzione dell'olio d'oliva. Nel XVIII secolo, la coltivazione si diffuse ulteriormente diventando parte integrante dell'economia agricola toscana. Negli ultimi anni del XX secolo, grazie ad una maggiore attenzione verso la qualità del cibo ed alla riscoperta dei prodotti locali, l'**olio EVO** ha vissuto un vero e proprio boom.

Gli attuali produttori di olio hanno adottato pratiche di agricoltura biologica e metodi di lavorazione a basso impatto ambientale, contribuendo alla tutela del paesaggio e alla riduzione delle emissioni. **Tuttavia, il rispetto delle tradizioni rimane intatto**. Questo equilibrio tra tecniche moderne e sapere antico garantisce un prodotto di altissima qualità, in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. **La**

**produzione dell'olio extravergine d'oliva è regolamentata da normative nazionali ed europee** che richiedono un processo il più naturale possibile. Le olive, raccolte meccanicamente direttamente dall'albero una volta raggiunta la maturazione ottimale, vengono spremute a freddo entro 48 ore dalla raccolta, mantenendo la temperatura inferiore ai 27°C.

L'olio EVO toscano è protetto da certificazioni di prestigio che ne attestano l'origine e la qualità. Il riconoscimento **DOP** è riservato agli oli prodotti in specifiche aree geografiche come il Chianti Classico e la Maremma, dove vengono seguiti rigorosi standard di coltivazione e produzione. Il marchio **IGP** garantisce la provenienza toscana delle olive e l'eccellenza del prodotto finito, certificando l'intero processo produttivo, dalla raccolta alla spremitura. Si distingue per il suo sapore fruttato e intenso, con delicate note di amaro e piccante che lo rendono ideale per essere gustato a crudo, esaltando i piatti della tradizione gastronomica italiana. Le varietà di olive più utilizzate, **Frantoio, Leccino e Moraiolo**, conferiscono all'olio un profilo aromatico inconfondibile, ricco di polifenoli, preziosi antiossidanti naturali. Questo olio rappresenta un connubio perfetto tra tradizione, qualità e innovazione. Ogni bottiglia porta con sé il sapore autentico di una terra ricca di storia e cultura, offrendo ai consumatori un prodotto genuino, salutare e sostenibile. La **Toscana continuerà** ad essere protagonista nel panorama internazionale, producendo un prodotto unico nel suo genere nonché protagonista delle tavole di tutto il mondo.

L'**"oro verde" toscano** è un elemento imprescindibile della dieta mediterranea, e nessuno lo sa meglio di **Antonello Sardi**, Chef del Ristorante **Serrae Villa Fiesole inserito da giugno nelle new entry della Guida Michelin**. I suoi menù, in costante evoluzione, riflettono un profondo legame con la terra e la tradizione, **esaltando ingredienti locali e stagionali** in piatti che fondono armoniosamente estetica e sapore. La sua cucina si distingue per l'equilibrio perfetto tra innovazione e autenticità, **offrendo agli ospiti un vero e proprio viaggio sensoriale alla scoperta dei sapori toscani**. Il **Ristorante Serrae Villa Fiesole**, situato all'interno dell'elegante FH55 **Hotel Villa Fiesole**, un'antica dimora sinonimo di classe e raffinatezza, è il luogo ideale per vivere un'esperienza gastronomica unica.

