



L'extravergine del Frantoio di Valnogaredo, oro verde prezioso al palato e profumato

Paolo e Pierangela Barbiero continuano a produrre il loro olio nel solco della tradizione, ma prestando pure attenzione a tutte quelle novità che permettono al "pestrin" di estrarre da questa terra il miglior extravergine

Il verde brillante e lussureggiante della primavera è tornato ad impreziosire il paesaggio attorno alla settecentesca villa Contarini di Valnogaredo. Qui, nella dependance della storica abitazione signorile, da quattrocento anni le porte del più antico frantoio degli Euganei sono aperte per proporre uno dei gioielli dei Colli, l'oro verde che i padroni di casa, Paolo e Pierangela Barbiero, continuano a produrre nel solco della tradizione, ma prestando pure attenzione a tutte quelle novità che permettono al "pestrin" di estrarre da questa terra il miglior extravergine: in perfetto equilibrio tra amaro e piccante, dal fruttato delicato e dalla bassa acidità, in puntuale attinenza al disciplinare della Dop Colli Euganei e Berici, di cui la produzione Valnogaredo, tra le etichette euganee, è la prima a farne parte essendo, tra l'altro, i Barbiero, tra i soci fondatori del Consorzio di tutela. Insomma una grande qualità che celebrate guide del settore, come Flos Olei, Il Golosario e Gambero Rosso, hanno riconosciuto inserendo il marchio Valnogaredo nelle rispettive edizioni 2015. Non c'è da stupirsi l'"Olio dei dogi", l'extravergine di oliva DOP Veneto Euganei e Berici, è già apprezzato a livello internazionale per essere l'olio che non copre i sapori, ma li esalta; al quale fanno da pendant l'"Olio Extravergine di oliva biologico", prodotto nel pieno rispetto dell'ambiente seguendo regole precise previste dal regolamento CE; l'"Olio Extravergine di oliva Italiano" (blend); l'"Olio Extravergine di oliva Italiano Rasara", ottenuto dal cultivar tipico dei Colli Euganei, fino ad arrivare agli **aromatizzati** al limone; all'arancio; al peperoncino; al rosmarino: tutto sugli scaffali del punto vendita di via Mantovane a Cinto Euganeo, insieme ad una nuova linea di prodotti gastronomici e sott'olio (patè di olive nere, il "pesto alla genovese", il "bagnetto della collina" e poi: carciofini, pomodori, involtini di melanzane, involtini di radicchio) e un nuovo prodotto di pasticceria, ideale per la Pasqua, preparato con una morbida pasta con glassa e mandorle, ovviamente senza burro ma ammorbidito con l'extravergine. Il Frantoio Valnogaredo sarà presente al Sol&Agrifood - Vinitaly 2015 - Padiglione/Area C stand B5 martedì 24 e mercoledì 25 marzo, presso lo stand del Consorzio di Tutela Olio Veneto: perché in un mondo in cui globalizzazione è la parola d'onore, distinguersi diventa fondamentale per non smarrirsi nel mare magnum della commercializzazione.

CONOSCERE L'OLIO

Al frantoio Valnogaredo è di casa la convinzione che la qualità prima di perseguirla bisogna saperla riconoscere ed è proprio con questo principio che nei giorni di 17-21 e 28 aprile si terrà il **secondo corso di degustazione** aperto al pubblico tenuto direttamente da Pierangela, iscritta nell'Elenco Nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, in collaborazione con AIPO di VR e la Capo Pannel Dr.ssa Orietta Pavan. Per iscrizioni e saperne di più www.frantoiovalnogaredo.com

