

OROPURO

Extravergine di Oliva

In famiglia, nella nostra vita, da sempre c'è l'olio extravergine di oliva. Per noi non esiste pasto senza l'utilizzo a tavola di questa spremuta di olive. Per noi più che un condimento, rappresenta la cultura del buon mangiare.

Ogni anno ad ottobre si perpetua l'antica tradizione della raccolta e molitura delle olive. In quei giorni le campagne vivono di un'allegria antica, semplice, solare.

Il cuore mi si spalanca di gioia ogni volta che vedo che bambini, adulti, anziani, tutti intenti a fissare le reti, a salire sugli alberi e finalmente poi, dopo tanto lavoro, a mangiare in famiglia questo splendido regalo della natura.

Oropuro è un olio extravergine di oliva che nasce da un blend di leccino, dritta e frantoio. Le olive vengono raccolte separatamente e portate in frantoio in meno di 10 ore, dove vengono lavate, defogliate e molite a ciclo continuo.

