

EXTRAVERGINE
LE STORIE/MONOCULTIVAR



ULIVETO SAGLIETTO

Imperia | fraz. Poggi | via Carli, 21
tel. 0183 651 308 | cell. 3396 132 532
www.saglietto.com | info@saglietto.com

Extravergine taggiasca
cl 0,75 13 euro
cl 0,50 10 euro
cl 0,25 6 euro

**Tiziana Guglielmi
ed Enrico 'Saglietto**
alla guida dell'Uliveto Saglietto

gli oliveti sono nella zona della Dop e tutti regolarmente iscritti al registro». Nei 4 ettari di oliveto ci sono alberi secolari. La proprietà viene irrigata e concimata periodicamente e le piante abbassate con la potatura. Da fine novembre a fine febbraio si raccolgono le olive con abbacchiatori pneumatici, poi vengono subito portate al frantoio per essere lavorate con la molitura a freddo tradizionale. L'olio non viene filtrato ma depurato con travasi periodici per conservare tutto il gusto del frutto. «Io mi occupo soprattutto del marketing, mentre Enrico cura la produzione - prosegue Ti-

Liguria. Taggiasca per forza

Poggi, un paesino della Riviera dei Fiori a 10 minuti dal mare, immerso negli oliveti. Qui, tra le terrazze a picco sul mare, Tiziana Guglielmi e Enrico Saglietto hanno restaurato un antico frantoio trasformandolo in agriturismo con uno spazio per la degustazione dell'olio, del Vermentino e delle olive in salamoia prodotti in azienda. Nei dintorni, quattro ettari di oliveto e vigneto, dove crescono le olive trasformate in olio eccellente. L'azienda nasce negli anni '60 con Giovanni Saglietto, con la sola vendita di olive. Nel 2000 Tiziana ed Enrico decidono di dedicarsi alla produzione in bottiglia. «Siamo molto attenti alla qualità, anche se le quantità sono minime - racconta Tiziana - Non riusciamo nemmeno ad avere la certificazione della Dop, perché vendiamo su ordinazione tutto l'olio prima ancora che sia pronto! Ma

ziana - La sua è una passione innata. È laureato e ha una ditta sua, ma continua a seguire in prima persona la campagna insieme al fratello Raffaele, agronomo». La cultivar, manco a dirlo, è Taggiasca. Le olive danno un olio leggermente fruttato, con nette note dolci e una sensazione finale di pinolo e mandorla, tipica dell'olio ligure. «Qui il monocultivar è naturale, non immagino neanche come potrebbe essere un blend! L'olio ha questi sentori di piccante molto lieve, di frutto, e un dolce deciso che lo fa apprezzare molto anche sullo scenario internazionale. Gli stranieri che vengono nel nostro agriturismo si innamorano di questo olio, vogliono conoscere, sapere cosa c'è dietro... Negli italiani non ho mai visto questo interesse. Credo che dovremmo imparare un po' da loro ad apprezzare i nostri prodotti!»