

BENZA

Frantoiani dal 1853



UNA TRADIZIONE *di famiglia*



*P*iù di cento cinquanta sono gli anni passati dall'acquisto del nostro primo frantoio. Ormai il tempo ha trasformato praticamente ogni aspetto della vita quotidiana ma qualcosa è rimasto invariato.

Ci troviamo nella splendida Val Prino, una valle alle spalle di Imperia che parte dal mare e resta protetta da due catene di colline ricoperte di oliveti. Siamo una famiglia di tradizione contadina convinti che un buon olio nasca da un'ottima lavorazione, da grandi competenze, ma soprattutto da una buonissima materia prima. Nelle nostre campagne abbiamo all'attivo 4000 alberi curati e coltivati direttamente da noi, tutti di sola varietà taggiasca e nel frantoio di proprietà produciamo il nostro olio.

L'orgoglio più grande del nostro lavoro è la fedeltà che ci dimostrano i sempre più numerosi clienti che ogni anno scelgono il nostro olio e grandi soddisfazioni arrivano dagli articoli di diversi giornalisti che, assaggiando i nostri prodotti e apprezzando gli sforzi nel produrli, scrivono spontaneamente di noi.



UN SEGRETO

...il nostro frantoio

*L*a nascita di un grande olio ha un percorso affascinante e pieno di tradizione. Oltre alla cura dedicata alla coltivazione delle olive e alla scelta dei migliori frutti c'è un segreto, il vantaggio di essere frantoiani. Non siamo quindi selezionatori, preparatori, oppure imbottiglieri, avendo in questo modo un controllo solo parziale sulla qualità finale del prodotto, ma grazie agli insegnamenti che ci sono stati tramandati dai nostri nonni ci curiamo ogni giorno della realizzazione di tutti i nostri prodotti. Partendo dalla raccolta possiamo vederli prendere forma sotto i nostri occhi, seguendo la trasformazione personalmente e mettendo tutta la passione ed esperienza che abbiamo nelle fasi vere della produzione, preoccupandoci di mantenere sempre alta la qualità del lavoro svolto.

Abbiamo due tipi di frantoio: uno tradizionale grazie al quale riusciamo a mantenere inalterati i sapori antichi ricchi di storia producendo un olio nella maniera più naturale possibile, senza l'ausilio di macchinari ma soltanto di una vecchia macina a pietra che ora non conta più i tanti giri spesi.

Abbiamo poi affiancato negli ultimi anni anche un moderno frantoio di ultima generazione a sistema continuo, con macchinari all'avanguardia rispettosi della massima igiene, con il quale realizziamo il resto della nostra produzione.

In questo olio extravergine di olive Taggiasche, abbiamo mantenuto la tradizione ligure di raccogliere le olive quando raggiungono la maturazione, come le raccoglievano i nostri vecchi fino ad una decina di anni fa

Dal gusto particolarmente dolce, reso ricco dall'aroma di mandorla e pinoli, all'assaggio il Buonolio è un'emozione che si rinnova di anno in anno.



Buonolio.
Buonolio

*N*el nome, un omaggio latino a *Dolcedo*, capoluogo della bassa val Prino, un territorio vocato alla coltivazione dell'olivo fin dal Quattrocento.

Quest'olio extravergine prodotto col frantoio a ciclo continuo, rappresenta il Nuovo, ovvero la tendenza a ricercare olii più saporiti e gustosi, più ricchi di polifenoli.

Le olive vengono raccolte ancora verdi o appena invaiate anche se si rinuncia a una maggiore resa di olio per quintale e si fatica maggiormente nella raccolta.

Si ottiene così un olio più saporito, dove il piccante si mescola col leggero amarognolo, dove il fruttato diventa più deciso pur finendo poi nel dolce della taggiasca.



Dulcèdo

In questo caso l'oliva taggiasca ci regala l'anima. È l'oliva che trasuda olio in modo assolutamente naturale.

Questo passaggio merita una spiegazione: le olive vengono macinate e la pasta ottenuta posta nei caratteristici sportini forati al centro.

Questi ultimi vengono impilati e per effetto del loro stesso peso, senza nessuna spremitura, l'olio sgorga immediatamente dalle sporte, puro e robusto.

Da un quintale di olive non si ottengono più di nove chili di questo nettare. È per questo che si è scelta una denominazione dialettale, vicina allo spirito di questa terra e di questo frutto: vuol dire "primo fiotto", prima, unica, saporita, preziosa e rara estrazione d'olio.



Primuruggiu

Nell'esclusivo uliveto Crù Turé, incastonato nel verde delle colline imperiesi dove la brezza accompagna i profumi del mare e la macchia mediterranea dona i suoi aromi, le olive crescono dolcemente nutrite dai raggi del sole. Raccolte al primo sbocciare della maturità, e lavorate dalla famiglia Benza secondo un procedimento che unisce tradizione, esperienza e tecniche all'avanguardia, esse portano in tavola quest'olio, scrigno di antichi e ricchi sapori, capace di rendere speciale ogni pietanza, dalla più semplice alla più elaborata.



Crù Turé

Olive Taggiasche in salamoia

Conservata in modo naturale, mediante processi classici ed antichi. L'oliva taggiasca, caratteristica di questo lembo di Liguria, si distingue per il suo aspetto relativamente minuto, il suo colore moro, la sua maturazione perfetta, gonfia di sapore. Assaggiarle è come fare un viaggio sulle colline delle valli di Imperia.

Pasta di olive Taggiasche

La pasta di olive è cibo semplice e di grande carattere, di gusto piacevole anche se spalmata semplicemente su di un crostino di pane. Può essere di contorno o condimento su altri piatti.

Olive Taggiasche denocciolate

Alle olive taggiasche togliamo il nocciolo e le conserviamo in olio extra vergine di oliva. Sono ottime come aperitivo e sono di comodo uso nella realizzazione di molti piatti, dal pesce alla carne alle verdure.





BENZA

Frantoiani dal 1853



Via Dolcedo, 180
18100 IMPERIA

Tel: +39.0183.280132
Fax: +39.0183.281968

info@oliobenza.it

