

Die Reise der Olive

Am 08. Mai 2019 besuchten wir im Rahmen unseres ERASMUS+Projekts die international bekannte Ölmühle Evo Del Bergo in dem alten Dorf Arquà Petrarca an den Hängen des Monte Bignago. Es handelt sich um einen traditionellen Familienbetrieb der Familie Callegaro, welche Wert auf die Herstellung hochqualitativer Produkte legt. So halten sie alles in einer Hand – von der Olivenernte bis zur Ölgewinnung.

Zwischen der Olivenernte und der Verarbeitung vergehen nur vier Stunden. Die Olive wird vollständig verwertet und behält so ihre wichtigen Eigenschaften. Der Geschmack der verwendeten Oliven (hauptsächlich Rasara, aber auch Leccino und Matosso) ist unverwechselbar, weil sie die Atmosphäre mitbringen, in der sie geboren und gereift sind. Keine Pflanzen wächst auch nur einen Kilometer von der Ölmühle entfernt.

Die Hersteller betrachten es so sehr als ein außergewöhnliches Öl, dass sie das Akronym EVO als den kennzeichnenden Namen ihrer Ölmühle wählten.

Das EVO-Öl stammt aus der Pressung der besten Oliven, sorgfältig ausgewählt und kalt verarbeitet, um alle organoleptischen Eigenschaften zu bewahren.

„**EVO**“ ist ein Akronym, das für die höchste Qualitätsstufe für Olivenöle steht (Olio Extra Vergine d’Oliva, **natives Olivenöl extra**)

Das Öl entsteht durch mechanische Pressung der qualitativ hochwertigen Oliven – ohne jegliche industrielle Behandlung.

Das Olivenöl kommt aus den kostbarsten Oliven, die sorgfältig ausgewählt und verarbeitet werden. Diese Art der Verarbeitung ist wichtig, um die organoleptischen Eigenschaften des Öls intakt zu halten. So bekommt man ein Öl mit authentischen und intensiven Geschmack.

Nachdem der Chef des Unternehmens uns die einzelnen Aspekte der Ölherstellung präsentiert hat, begann die „Öl-Verkostung“. Jeder bekam zwei Becher, welche mit normalem Olivenöl und auch mit einem etwas schärferen (Moonlight). So konnten wir selbst die Qualität und Geschmack des Öls testen.