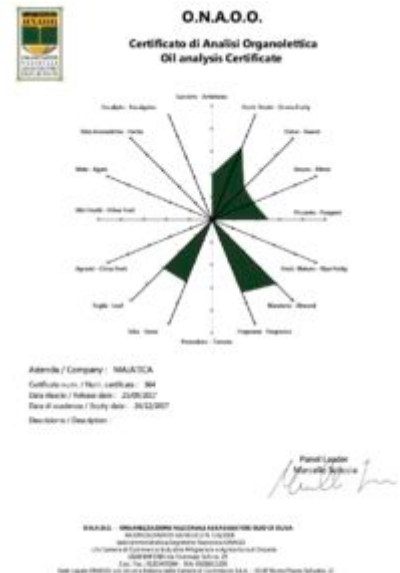


Viaggio nella cultivar Majatica

Con l'O.N.A.O.O. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva oggi scopriamo la cultivar MAJATICA (BASILICATA)



Cultivar radicata principalmente nelle colline Maretane, nella valle del Basento e in altre aeree della Basilicata, la pianta poco si adatta in altri territori, per questo motivo è poco presente fuori dai confini Lucani. La pianta ha una buona produttività ma alternante, entra precocemente in produzione e la maturazione dei frutti, in alcune annate risulta tardiva. Oliva a duplice attitudine, molto utilizzata per la preparazione delle olive al forno, tipiche della zona. La resa in olio risulta abbastanza elevata, tra il 22/26 %.



L'olio che si ottiene è un prodotto di buona struttura, fruttato medio con piacevoli note vegetali e carciofo nel finale. Le note di amaro e piccante risultano contenute, questi descrittori fanno di questo extra vergine, un prodotto di buona struttura, profumato e piacevole all'assaggio, ma anche un prodotto delicato, equilibrato e armonico. Una grande cultivar, forse ancora poco conosciuta dai consumatori, ma un'eccellenza del nostro patrimonio.