

Nasce il turismo olfattivo e l'olio svela fragranze da profumeria

“L'olio è l'alimento più vicino alla profumeria. Se non supera la prova olfattiva non supera l'analisi gustativa. Ma un extravergine di qualità ha anche la capacità di raccontare un territorio e le buone pratiche agricole che ne hanno determinato la produzione”. Lo ha detto il maestro profumiere Laura Boselli Tonatto che per un olio di eccellenza toscano come Laudemio Frescobaldi, ha scelto di raccontare il raccolto 2019 in compagnia del produttore Matteo Frescobaldi, attraverso una degustazione multisensoriale che svela le note di testa, di cuore e di fondo di questo “oro verde” a cui è dedicata, per la prima volta, una home fragrance. “L'olio extravergine celebra le grandi fragranze della natura - ha detto Tonatto - e questa eccellenza ha una sorprendente nota di mandorla che fa capire quanto sia elegante l'alimento principe della tavola”. “In un territorio caratterizzato da sbalzi termici che danno una nota di amaro e piccante all'olio di qualità - ha aggiunto Matteo Frescobaldi - le olive sviluppano saltuari proprietà polifenoliche. E' veramente emozionante veder raccontare l'olio in termini di profumeria e stiamo pensando a percorsi olfattivi inella nostra tenuta storica Castello Nipozzano”. A dare il via a questa esperienza di turismo olfattivo è “Itinerolio”, in Umbria dal 23 al 26 luglio, un tour con tappe in tre “frantoi culturali” di tre diversi territori - Bettona, Agello in prossimità del lago Trasimeno, e Campello di Clitunno - della regione cuore verde d'Italia. Voce narrante è l'esperto di analisi sensoriale Giulio Scatolini che, presso il frantoio Marfuga, promuove anche “Rose ed olio”, con questi profumatissimi fiori odorati in sequenza alternata all'extravergine per un racconto di naso della fascia collinare olivetata tra Trevi e Spoleto.

FONTE: ANSA