

## **TITOLO DEL PROGETTO: ALLA SCOPERTA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

### **PRESENTAZIONE**

Il nostro breve filmato porta alla scoperta dell'olio EVO e del suo legame con il territorio. Attraverso una suggestiva "camminata virtuale" tra gli uliveti è possibile conoscere e apprezzare il paesaggio olivicolo di Sant'Elia Fiumerapido, in provincia di Frosinone. Un viaggio alla scoperta di un patrimonio di gusto e cultura unico e inimitabile. La presenza di estese colline, la ricchezza della terra madre e la qualità del terreno su cui gli ulivi albergano sono le condizioni necessarie per ottenere un olio extra vergine di qualità con caratteristiche polifenoliche molto elevate. Si tratta di un olio ricavato quasi totalmente dalla varietà Moraiolo – lasciata in eredità dall'abbazia di Montecassino – che, insieme al suo basso valore di sostanze ossidanti ne assicura un bouquet molto aromatico e nel contempo non aggressivo al palato. Dalle radici al frutto si giunge alle mani di chi produce l'oro verde delle nostre terre. Tradizione e qualità italiana dal campo alla tavola, l'amore in ogni goccia che esalta il piatto che lo accoglie in un connubio di profumi e sapori tipici. Si vive l'emozione di una terra coltivata con amore da generazioni, i cui frutti diventano oli ricchi di storia e passione!