

AL BASSANO WINE FESTIVAL, L'AZIENDA BUONDIOLI HA PORTATO L'ECCELLENZA DELL'OLIO DI PUGLIA



Category: [Enogastronomia](#)

L'azienda **Buondioli di Carpino** (Fg), ha di recente partecipato all'edizione 2019 del **Bassano Wine Festival** allestendo un banco di degustazione molto frequentato ed apprezzato per la qualità delle



etichette di olii proposte, di grande qualità, corpo ed aromaticità. Il territorio di Carpino, tutto ricompreso nella grande penisola pugliese del Gargano, che sente e gode della vivifica influenza sia del vicino Lago di Varano, il più grande lago costiero italiano, che del mare Adriatico, gode delle favorevoli condizioni pedoclimatiche unite alla peculiare composizione del terreno, che consentono le migliori condizioni di sviluppo delle piante di ulivo e conferiscono al prodotto caratteristiche davvero inconfondibili.

Dalla passione dei numerosi produttori per l'olivicoltura e dal rispetto delle tradizioni agricole, viene prodotto un olio di grande qualità, ottenuto solo da olive selezionate negli uliveti dell'agro di Carpino. Il 90 % dell'olio prodotto deriva in prevalenza da cultivar quale l'Ogliarola garganica detta nostrana, mentre per il restante 10 % da cultivar come Leccino, Coratina, Picholine e Frantoio.

Tra i tanti produttori, potendo contare su di una tradizione olearia di oltre 150 anni, si è affermata l'azienda Buondioli per l'alta qualità degli olii prodotti. Tra i quali l'eccellenza è da assegnare all'olio extravergine di oliva biologico che consente la produzione di

quattro tipologie di oli estratti a freddo e filtrati che pure e diversi per cultivari di olive per intensità, possono abbinarsi per aromaticità a diversi piatti. Nelle pratiche di coltivazione, l'azienda Buondioli non utilizza prodotti chimici, antiparassitari di sintesi, conservanti, prodotti e metodi per la maturazione delle olive non naturali. Tanto che l'olio extravergine prodotto viene certificato "Suolo e Salute".

Come il "**Leccino**", un monocoltivar da abbinare, per l'eleganza e la delicatezza, alla tipica cucina di mare; oppure lo "**Ogliarola Garganico**", il vero cavallo di battaglia Buondioli, monocoltivar, da abbinare a piatti a crudo, ma anche a verdure ed a primi piatti della tradizione come zuppe, minestre e legumi. Ed ancora, il **Blend**, una riuscita creazione aziendale composto da Ogliarola Garganica (40%), Leccino (40%) e Picholine (20%). Un olio a tutto pasto che si abbina sia a crudo che ad insalate, verdure ma anche con carni rosse ai ferri. Infine il "**Denoccolato**", in cui l'olio viene estratto solo dalla polpa di olive Ogliarola Garganica (40%), Leccino (30%) e Picholine (30%) e può essere sapientemente abbinato a tutti i piatti delicati sia di carni bianche che pesci bolliti ed alla griglia.

www.aziendabuondioli.com

(Piergiorgio Felletti)

