

---

## Nyheter

---

Olivenolje frå Italia til Vinje

📄 Telemarksavisa

24.03.2017

4

# Olivenolje frå Italia til Vinje

Telemarksavisa. 24.03.2017. Side: 14-15

STONE LUNDEBERG

© Telemarksavisa

Les hele nyheten på <http://ret.nu/JWqYD9xe>

14

Fredag 24. mars 2017

TELEMARKSAVISA

## Telemark Tidend

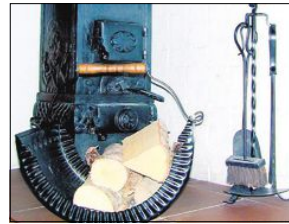
**FORBOD:** I alle kommunar som grensar til villreinområdet sone 1 i Nordfjella vert det no innført forbod mot å plassere ut saltsteinar mynta på beitedyr, skriv Sogn Avis. Steinane kan vera potensielle smitteberarar av skrankesjuka mellom beitedyr og hjortevilt. Forbodet, vil gjelde både i høgjellet og i lågareliggjande strøk, skal hindre at husdyr vert smitta av skrankesjuka.

NPK



**MILJØ:** Betre vedlikehald og utskifting av gamle vedomnar kan gi både klimagevinst og spare samfunnet for helsekostnader verdt fleire milliardar kroner i året. Det viser ein rapport Norsk Energi og Sintef har laga for Miljødirektoratet. Vedfyring utgjer omtrent halvparten av svevestovutsleppa i Noreg. I tillegg til vegtrafikk er vedfyring ei av dei viktigaste kjeldene til dårleg luft i byar.

NPK



**I BUTIKK:** Jomfruoljane til Uliveti blir selde i butikkar både i London, Italia og Telemark.



**DRIV SAMMEN:** Nils Johan S. Garnes driv Uliveti sammen med italienske Giovanni Cozzi.



**OLIVENHAUST:** Hausting av oliven på garden i Solopaca, sør i Italia.

# Olivenolje frå

## Han bur i London, dyrkar oliven i Italia og har oljelager i Vinje.

STONE LUNDEBERG

- Akkurat no er me på ei matmesse i London, svarer Nils Johan S. Garnes på telefon.

Me avtalar å snakke sammen same kveld, men ikkje lenge etterpå kjem det melding med spørsmål om me kan utsette samtala. Dei skal møte ein ny distributør.

Slik er livet for Nils Johan og partnaren Giovanni Cozzi nå om dagen. Hektisk. Dei brukar all si fritid på å bygge opp kontaktnett og distribusjon av den fine kaldpressa jomfru olivenoljen frå Solopaca.

Til dagleg bur og arbeider dei i Sør-London. Nils Johan som politisk rådgjevar for ein organisasjon som arbeider med alkoholpolitikk, og Giovanni underviser på Greenwich University.

### Olje og vin

Det var litt tilfeldig at vinbyggen Nils Johan dumpa borti olivenoljeproduksjon. For to år sidan starta oljeventyret i ein liten landsby i Solopaca, Campania-regionen sør i Italia. Giovanni Cozzi sin familie er frå denne landsbyen og har arbeidd med vin- og oljeproduksjon i årevis.

I 2012 bestemte foreldra til Giovanni seg for å satse på olivenoljeproduksjon, om enn i ein liten skala. For to år sidan kjøpte Nils Johan og Giovanni tilbake jord som tidlegare hadde vore i familiens eige, og dermed hadde dei tilsaman fem oliventeigar dei kunne hauste frå og presse ut olje av.

- I starten lærte me om drift og produksjon, stell av planter og anna praktisk arbeid. Det var artig og det er noko me håpar å gjere meir av på sikt, seier Nils Johan.

### Ser mot Vinje

Eigentleg såg dei vel føre seg at dei kunne reise til Italia i feriane for å kose seg med å stelle og plukke oliven, men det krevst mykje administrasjon for å få distribusjonshjula til å rulle og inntektene til å kome. Difor rei-

ser dei no rundt på messer, både i Noreg og andre land for å bli kjent.

- Me ønskjer også å møte kundane ute i butikkane, for å fortelje sjølve om olivenolje som eit godt alternativ til smør. Ein kan både bake og steike med oljen, seier Nils Johan.

- På sikt vil me også bruke meir tid i Vinje og Noreg.

I dag er det utsal av olivenoljane til Uliveti blant anna på Spar og Silkevippa i Åmot, Joker i Haukeligrend, og Ikke bare brød i Porsgrunn, i tillegg til at Haukeli Hotell brukar oljene. Fullstendig liste ligg på heimesida uliveti.no.

**I starten lærte me om drift og produksjon, stell av planter og anna praktisk arbeid. Det var artig og det er noko me håpar å gjere meir av på sikt.**

**NILS JOHAN S. GARNES**  
Olivenoljeproducent

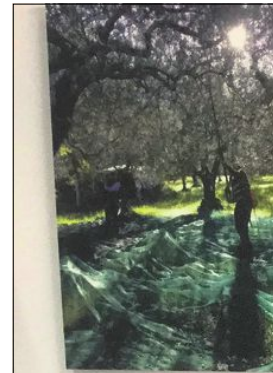
### Reint og ekte

Dei to oljetypane heiter Ancino Green og Ancino Gold. Den eine er lett fruktig og den andre medium fruktig. Det spesielle med slike små, lokale olivenoljekarar som Uliveti er at dei presser oliven same dag som dei haustar inn. Den korte tida mellom innhausting og pressing gjev ein god kvalitet på oljen, i tillegg til at den er kaldpressa.

Nils Johan fortel vidare om fordelene med mørke flasker og lysømfintleg olje, om at god romtemperatur er den beste lagringa og at ufiltrerte oljer er dei beste fordi dei har blitt pressa rett inn i tanken og unngått luft. Han er engasjert og ønskjer meir tid til å jobbe med produktet i Vinje og Telemark.

Lageret er heime hjå mor og far i Vinje, i den gamle vandreheimen. Foreldra hjelper til med distribusjon og anna.

Heimesida har tre språk, engelsk, italiensk og nynorsk. For Nils Johan Garnes er det naturleg å bruke nynorsk i marknadsføring av det kan kallar eit lokalt produkt som er både frå Italia og Vinje.



## Telemark Tidend

■ **OPNAR:** Tidlegare i mars publiserte VG ein artikkel på nynorsk både på nett og papir. Forbodet mot saker på nynorsk er dermed i ferd med å mjukast opp. Gard Steiro, ansvarleg redaktør i VG sidan nyttår, opplyser til Noregs Mållag at det har skjedd ei oppmjuking av reglane for bruk av nynorsk i avisa i det siste. VG opnar no opp for at journalistane kan bruke nynorsk «der det er naturleg».

NPK



■ **BEKYMRA:** Nesten halvparten av dei under 30 år i arbeidslivet trur ikkje dei vil få nok pensjon til å ha ein god pensjonisttilvære. 45 prosent svarer nei på spørsmål om dei vil få ein leveleg pensjon, viser ein undersøking gjort av Opinion på oppdrag for KLP, skriv Klassekampen. Blant dei over 50 år fryktar berre 22 prosent at dei ikkje vil få ein høg nok pensjon.

NPK



# Italia til Vinje



**PÅ MESSE:** Denne veka har Nils Johan S. Garnes stått på matmessa International Food Exhibition (IFE) i London.



**GODT ALTERNATIV:** God olivenolje kan fint erstatte smør på brødet.



**OLIVEN:** Oliventypene heiter Ortice, Raciopella og Ortolana.



**LYSTETT:** Olivenoljen blir pressa same dag som hausting og lagra i lystette fat.