



Fra Italia til Vinje

Det er stor forskjell på olivenolje og olivenolje. Og når du først har smakt en ordentlig god ekstra virgin-variant, er det vanskelig å gå tilbake til de beske dråpene fra nærbutikken. På familiegården Uliveti Castel San Marino, sør i Italia, har de produsert olivenolje til storfamilien i mange år. For noen år siden bestemte en ny generasjon seg for å videreføre familietradisjonen og utvikle et produkt til et større marked – og nå har olivenoljene fra Uliveti allerede vunnet flere priser, og blitt inkludert i Slow Food Guide.

– Me presser tidlig, frå slutten av oktober og utover, og det gir ein veldig god olivenolje med låg syreverdi. Ekstra virgin olivenolje har eit syrenivå på mellom 0,0 og 0,8, og me ligger på 0,28. Me kaldpresser samme dag som innhausting, og olja er ufiltret for å bevare alle dei gode vitaminerna og polyfenolane, forteller Nils Johan Games fra Vinje, som driver Uliveti sammen med Giovanni og Ernesto Cozzi og Michele Bucciero.

– Me er fortsatt i oppstarten, og flytter no heim til Vinje for å kunne jobbe meir med olivenolja, fordi me ser at nordmenn og resten av Skandinavia er opptekne av livsstil og helse, god mat og kort avstand mellom produsent og forbruker, og me håpar me kan bli ein naturleg del av dette. Det er utrolig mange flotte uavhengige butikker i Noreg, og det er veldig inspirerende å møte folka bak og kunne vere ein del av utvalget dei har.

uliveticastelsanmartino.it/heim