Huile d'Olive Corse

{slide}home|250|450|6||/media/Tolen.mp3{/slide}

La Balagne est une région de Corse dont l'histoire est intimement liée à celle de l'olivier. Elle en a été couverte dès l'époque romaine. Mais ce sont les Génois qui ont développé les plantations sous forme de greffes au XVIIème siècle (La Coltivazione). Ces arbres sont aujourd'hui pluri centenaire. Ils n'ont pas été touchés par les grands gels mais en revanche les incendies de la deuxième partie de 20ème siècle les ont en grande partie détruits.

Depuis quelques années, des plantations ont été réalisées en Balagne avec une démarche plus rationnelle et à priori plus efficace : accès à la mécanisation, irrigation, fertilisation, taille, soins agricoles toute l'année. Cette activité reste malgré cela très artisanale et l'œuvre de passionnés de ces arbres merveilleux, qui ont peu de chance de trouver une valorisation économique.

L'huile d'olive produite jusqu'il y a une dizaine d'année l'était à partir d'olives ramassées par des filets tendus sous les arbres jusqu'en mai. Les olives étaient très mûres et l'huile d'olive était particulière par sa douceur mais en même temps, elle était forte en acidité et pauvre en principes actifs.

Actuellement, nous ramassons les olives de manière plus active en décembre et en janvier, en essayant de les cueillir à maturité, ce qui correspond à notre Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). L'huile d'olive reste douce mais elle a acquis une certaine « verdeur » et donc une richesse en molécules essentielles pour l'hygiène de vie (polyphénols, antioxydants, peroxydes, etc.).

Nous sommes fiers de proposer une huile d'olive qui associe toutes les qualités d'un produit parfaitement artisanal et qui apporte à son consommateur, outre des qualités gustatives exceptionnelles, un apport d'éléments essentiels pour sa santé.