



Ciao,

sono Vincenzo Madaro, da tre anni mi prendo cura dell'azienda di famiglia, fondata nel 1972 da mio nonno **Angelo Di Gregorio**, e dei 10 ettari di **terreni olivetati** coltivati in **Puglia** nelle **tenute di Trovanza e Corvo** nell'agro di **Massafra**, all'interno del **Parco Naturale Regionale Terra delle Gravine**.

**Coratina, Nocellara e Leccino** sono le nostre cultivar che trasformiamo in **olio EVO**, ognuna con le sue caratteristiche che di seguito vi racconto.

Dall'**oliva coratina** deriva un **olio potente, ruspante e verace**, un **olio extravergine** allo stesso tempo **piccante** e dalla tendenza **amarognola**. La sua peculiarità è che contiene tre volte i **polifenoli antiossidanti** di qualsiasi altro **olio**, perfetto per le crudità, le insalate e le zuppe di legumi.

La **nocellara** è una cultivar molto pregiata con un'**acidità molto bassa** che si mantiene costantemente al di sotto dello 0,5%. Il gusto è leggermente amaro con una punta di dolce con sentori fruttati e floreali intensi ed avvolgenti. In cucina, quest'olio dà il meglio di sé sia crudo(per il condimento di minestroni, verdure e insalata)che cotto.

L'olio che produciamo da sempre è il **leccino**, questa varietà si caratterizza per avere un **sapore equilibrato** con un livello aromatico leggermente inferiore rispetto alle altre cultivar. Un olio fresco, dolce e leggermente fruttato. L'olio **EVO di monocultivar Leccino** è ottimo per dare vita a freschi pinzimoni, zuppe di verdure e di pesce, carni bianche alla griglia, carpacci, **primi piatti** di verdure, nella preparazioni di arrostiti e frittture, sia di carne che di pesce, grazie al fatto che il suo **punto di fumo** è più alto rispetto alle altre tipologie di olii. Un olio ideale per tutti gli utilizzi in cucina e per la preparazione di **dolci**.



Non solo olio, **Casina Trovanza** è anche **agrumi**, infatti da più di 25 anni produciamo **arance navel** e dal 2019 nella casa di campagna di famiglia abbiamo avviato un'attività di casa vacanza.

**Note e suggerimenti di conservazione:**

Se avete acquistato le **latte da 5 litri** vi consigliamo di dividerne il contenuto in cinque **bottiglie da 1 litro**, possibilmente scure e da conservare in un luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore. In tal modo si ridurranno rischi di ossidazione e alterazione del gusto.

Vincenzo Madaro