

# Olio di Poggio Solatio Lextravergine toscano di qualità - Italia a Tavola

<http://www.italiaatavola.net/articoli.asp?cod=20499>

April 29, 2011



FIRENZE - Impruneta è una località alle porte di Firenze. Qui l'olio extravergine di oliva, prodotto con olive raccolte dall'Azienda agricola Poggio Solatio, è prodotto esaltando le caratteristiche tipiche della zona, che derivano da una profonda conoscenza del territorio.

Il palloncino a forma di oliva simboleggia la leggerezza e ricorda che l'olio extravergine di oliva è il più digeribile fra i grassi alimentari.

L'olio "Frantoio" è un extravergine prodotto esclusivamente con olive Frantoio monocultivar: il sapore è fresco e deciso, con profumi e sensazioni di erbe selvatiche; al gusto, armonico ed elegante, si scopre piccante con sensazioni di carciofo.

La linea di produzione dell'azienda si fregia anche della certificazione: sulle bottiglie si trova il sigillo Igp del Consorzio Olio extravergine di Oliva Toscano, a sottolineare la localizzazione geografica protetta.

Pizziha Igp è un olio extravergine di Oliva certificato, blend di olii derivanti da olive raccolte localmente rispettando la giusta maturazione. Il sapore è simile al precedente, con un gusto un po' più amaro: "pizzica" un po', da cui il nome, e si rivolge a un pubblico di intenditori.

Pizzichino è un altro olio certificato Igp, simile per qualità e sapore, ma si rivolge prevalentemente ai bambini, invitandoli a scoprire il sapore dell'olio extravergine di oliva. Poggio Solatio dedica a loro questa etichetta nella convinzione che una vera educazione alimentare incomincia da piccoli, e che anche il gusto deve essere educato ai sapori autentici, rifuggendo dagli stereotipi globalizzati di un gusto che si amalgama sempre di più e quindi perde tradizioni locali millenarie.

## **Azienda agricola Poggio Solatio**

Via Riboia 6 Impruneta (Fi)

Tel 055 2373656

[info@poggiosolatio.com](mailto:info@poggiosolatio.com)

