

Piquante et douce à la fois

Cette femme est extraordinaire ! Samantha est titulaire d'un doctorat en biologie, d'un doctorat en nutrition, est chercheuse à l'université de Florence. Elle aime le football et l'a pratiqué. Elle aime encore plus ses olives avec lesquelles elle confectionne « *l'olio di oliva*. » Une huile comme celle-ci est à déguster absolument. Celle qu'elle amè-

nera sur le marché de Noël a été pressée fin octobre. Issue à 80 % des « *moraiolo* » toutes ramassées à la main, elle est puissante en bouche, herbeuse, à peine piquante dans la gorge. Fraîche et fruitée, inattendue.

Samantha a créé spécialement pour Montbéliard une jolie bouteille et son étiquette. On vous le dit : cette femme sait tout faire !



Lors de la cueillette, des bâches sont mises sous l'olivier. Une technique née pendant la guerre avec les parachutes.