

# GUSTO

Rivista di riflessione sull'enogastronomia

OTTOBRE 2007

## UN OLIO... MONDIALE

L'azienda nasce nel 1995 a Arma di Taggia, suggestivo borgo a secolare vocazione olivicola, da sempre dedito alla coltivazione del meraviglioso albero che inargenta le coste mediterranee. La consapevolezza di proporre, fin dagli inizi, un "nettare" meraviglioso con indiscusse qualità organolettiche e soprattutto nutrizionali e salutistiche hanno fatto della Terre Bormane dei veri e propri precursori della "qualità"; tra i primi a valutare l'olio extra vergine di oliva, non soltanto sotto l'aspetto strettamente gustativo ma anche dal punto di vista dietetico.



L'esperienza acquisita consente l'avvio alla molitura di una splendida materia prima, selezionata con grande scrupolosità e avvalendosi di macchinari aggiornati e tecnologie all'avanguardia. Grazie a tali presupposti l'azienda è in grado di proporre ai gourmets un grande olio extra vergine di oliva di sicura fisionomia garantita. L'olio che si raccoglie per sgocciolamento naturale, non avendo subito la pressione dovuta alla torchiatura, risulta assai più gradevole al palato, senza inflessioni di amaro e con gusto più fine e vellutato. Una saggia e tenace politica intrapresa fin dalle origini che oggi si è dimostrata vincente. Dopo decenni di appassionata dedizione alla causa dell'extra vergine, condimento principe della cucina mediterranea, con il nuovissimo frantoio, la Terre Bormane assicura un prodotto qualitativamente superiore. Questo si traduce in un maggiore contenuto di tutti quei composti che rendono qualitativamente elevato un olio (bassa acidità, maggior contenuto in polifenoli, resistenza all'ossidazione, maggior contenuto in pigmenti ecc) e gli consentono di mantenere inalterate nel tempo tutte le sue caratteristiche. Partendo dal presupposto fondamentale che per avere un ottimo prodotto finale occorre partire da olive sane, raccolte e conservate in maniera corretta e soprattutto lavorate in tempi brevissimi, ci sono comunque alcuni altri parametri del processo produttivo che possono influenzare la bontà dell'olio e che la Terre Bormane ha messo a punto recentemente per ottimizzare la produzione. La frangitura e la gramolazione: è stata adottato un sistema meccanico a bassa velocità di rotazione che non produce alcuna emulsione fra l'acqua propria delle olive e l'olio in esse contenuto. I risultati più evidenti sono la totale assenza di riscaldamento della pasta di olive, assenza di vapore nella frangitura, minore tempo di gramolazione della pasta, temperature di gramolazione più basse. I vantaggi sono evidenti: minore esposizione del materiale all'attività ossidativa dell'aria; minor attrito e minor riscaldamento, causa spesso di un decadimento qualitativo; i tempi brevi e le basse temperature consentono di ridurre al minimo l'ossidazione delle paste mantenendo una maggiore dotazione in Polifenoli. L'estrattore centrifugo (decanter): grazie alla sua centrifuga i tre elementi (olio, acqua di vegetazione, sansa) vengono separati senza alcuna pressione ma solo grazie alla forza centrifuga e ai diversi pesi specifici degli elementi. Questo nuovissimo decanter ultra tecnologico ha una caratteristica unica ed innovativa, quella di non avere bisogno di separatori finali. Chiaramente l'eliminazione totale del separatore finale ha ripercussioni positive rimarchevoli sulla qualità dell'olio. Il miglioramento qualitativo, anche in questa fase, è tangibile attraverso l'aumento di tutti quei composti che costituiscono la cosiddetta "frazione minore dell'olio" (polifenoli, tocoferoli ecc). L'olio ottenuto si presenta con una densità maggiore, più opaco, più profumato.



Un'equipe giovane ed entusiasta tutta ponentina, la straordinaria qualità del loro extra vergine così come dell'intera gamma di prodotti, ma anche la cura e l'originale design del packaging. Sono i tre elementi essenziali che hanno decretato il successo di Terre Bormane, la linea più prestigiosa della Casa Olearia Taggiasca. L'azienda è situata nel cuore della Liguria di Ponente, a Taggia, in provincia di Imperia, la patria dell'olio extra vergine e delle olive taggiasche famose in tutto il mondo. Ma il cuore si trova in un paesino dell'entroterra, Torre Paponi, sempre vicino a Taggia, dove la Casa Olearia ha mantenuto il proprio frantoio così come interi uliveti. A questo si aggiunge un moderno impianto di imbottigliamento che può confezionare oltre 2000 bottiglie all'ora ed un reparto di stoccaggio con 12 vasche in acciaio inox da 100 q l'una e 5 silos, sempre in acciaio inox, da 50 q l'uno. La gamma di prodotti è estremamente ricca: si va dai differenti tipi di extra vergine, il Fiore all'occhiello "Bormano" lasciato in carta verde, la Dop di Liguria, i due cru di inizio e fine raccolto "Albis" e "Opalino", alla linea completa di olive taggiasche snocciolate e in salamoia, pesto, pomodori secchi, polpa di olive e di pomodori, ma anche aceto balsamico, condimenti al limone e novità come la crema balsamica, nera e bianca. Terre Bormane produce e seleziona quello che vende: è il segreto che ha consentito al loro extra vergine di essere presente sulla tavola ed in cucina dei più prestigiosi clienti del mondo, da Londra a Parigi, Monte Carlo e New York.

[www.casaoleariataggiasca.it](http://www.casaoleariataggiasca.it)  
[info@casaoleariataggiasca.it](mailto:info@casaoleariataggiasca.it)

UN'AZIENDA OLEARIA GIOVANE E DINAMICA  
**CASA OLEARIA TAGGIASCA**



**CASA OLEARIA TAGGIASCA s.r.l.**

Reg. Prati e Pescine • 18011 Arma di Taggia (IM) • Tel. 0184-486044 • Fax 0184-487497