



# MENNONIA

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

ESTRATTO A FREDDO NEL FRANTOIO "CAPOFARFA"



Produzione limitata  
e selezionata.

INFO: mob 349 7294003

## LA STORIA

Nel 1840, così come si racconta nella nostra famiglia, il mio bisnonno Odoardo Agamennone curava in modo particolare alcune piante di olivo di cui era molto geloso ed ogni anno le utilizzava esclusivamente per estrarne l'olio per la scorta annuale destinata alla propria famiglia.

Mio nonno Agamennone Agamennone, da noi chiamato per brevità nonno Mennone, continuò la cura di queste poche piante di olivo usandole sempre e solo per produrre "l'olio per la casa".

Mio padre ed io, incuriositi da questa varietà, iniziammo a fare ricerche e scoprimmo che non esisteva nessun'altra pianta uguale. Quest'olivo lo possedeva (e tutt'ora lo possiede) solo la famiglia Agamennone!

Nel 1985 buona parte della nostra azienda venne danneggiata da una terribile gelata ma queste poche piante incredibilmente superarono l'evento.

Dovendo decidere quali piante utilizzare per colmare i danni causati dal gelo decidemmo di analizzare l'olio prodotto da questa pianta. Ci vollero più di due anni per capirne la composizione e le sue caratteristiche.

Nel 1988 decidemmo di impiantare parecchi ettari con questa varietà d'olivo ma... non aveva un nome perché, all'epoca, non ne esisteva nessun'altra uguale!

Fu così che in ricordo del nostro nonno decidemmo di "battezzarla" con il nome di Mennonia e la registrammo come nuova varietà al CNR di Perugia.

Dal 1989 la Mennonia è una varietà d'olivo da cui la nostra Azienda estrae un olio extra vergine particolarmente pregiato.

## GENETICA E MORFOLOGIA

La Mennonia probabilmente è una mutazione della Carboncella, varietà principale della Sabina.

In natura le mutazioni sono molteplici e possono avvenire, ad esempio, a causa di un fulmine che può colpire la pianta o altri eventi climatici, comunque sempre eventi naturali e siamo certi che nessuno ha manipolato la genetica di questa pianta.

La Mennonia ha le foglie con la "pagina inferiore" color oro anziché argento e produce un'oliva tonda che matura in ritardo rispetto alle altre varietà.

## ESTRAZIONE

L'olio EVO Mennonia viene lavorato immediatamente dopo la raccolta delle olive. Questa lavorazione avviene sia la mattina che la sera.

Utilizzando antiche macine in pietra la temperatura di lavorazione resta sempre sotto i 25 gradi e permette all'olio Mennonia di conservare vitamine, enzimi e antitumorali di cui ne è particolarmente ricco.

## CARATTERISTICHE

L'olio EVO della MENNONIA è un olio unico al mondo nel suo genere.

Delicatissimo ma non insipido.

La sua "magia" consiste nell'esaltare il sapore del cibo che va a condire. I giapponesi esprimono questo concetto con una sola parola "Umami".

È un condimento che "amplifica" il gusto di tutti gli alimenti delicati. Il pesce, in particolare, viene valorizzato in misura ineguagliabile.

L'alimento non viene coperto con il gusto di fruttato, prerogativa principale di un buon extravergine, ma nello stesso tempo "fa giocare" le nostre papille gustative con sapori che è impossibile trovare con altri oli.

## QUALCHE CONSIGLIO SULL'USO

Usate quest'olio sempre a crudo per condire il "pescato" del giorno, verdure grigliate, filetti ai ferri, carpacci, maionese o come ingrediente per le varie salse. Tutti i cibi dal sapore delicato verranno esaltati nel gusto.

Le nostre attenzioni alle piante di Mennonia, al raccolto, all'estrazione e allo stoccaggio sicuramente lo rendono "un bene di lusso" ma siamo certi che nessuno potrà negare che alimentarsi con cibi sani e conditi con un "filino di olio buono" allunga la vita e ne migliora la qualità.

*La Mennonia "regala sapore" e ti dona tante emozioni da farti contrarre la pelle! Descrivere con vocaboli le emozioni del gusto è difficile, lasciamo a voi la possibilità di apprezzarlo e divulgarlo se siamo riusciti...ad "emozionarvi" il palato!*