

L'**olio Evo Tenuta San Martino prodotto dall'azienda Biolevante** è sicuramente un prodotto di grande eccellenza.

Parliamo infatti di un **olio extravergine di oliva italiano non filtrato 100% italiano**, dal colore verde intenso e dal gusto fruttato e deciso che ho provato in occasione di una fiera agroalimentare e di cui mi sono subito innamorata.

Prodotto da olive coratine e oliarola, [l'olio extravergine di oliva Pregiato](#) si distingue per un **gusto unico e ricercato**.

Corposo al palato e reso singolare dall'alta qualità della materia prima: l'oliva, molita a freddo con il tradizionale metodo della macina di pietra, entro 24 ore dalla raccolta.

Le note leggermente amare dell'olio Pregiato risvegliano i sensi del gusto e dell'olfatto, insaporendo i piatti tipici della tradizione italiana.

Davvero ottimo per dare **sapore a tutti i piatti**, sia di carne che di pesce, come anche i primi piatti di pasta, zuppe di verdure e legumi; e che dire di assaporarlo a crudo nelle insalate e nei carpacci o con le classiche bruschette dove esprime il meglio di sé.

L'**azienda Biolevante**, oltre alla versione Pregiato, produce altre tipologie di olio, tra cui:

- Il **Biologico**, con una bassissima acidità ed un'elevata resistenza all'ossidazione, che denota un **sapore fragrante ed un profumo fruttato**, ottimo nelle diete a ridotto contenuto di grassi e perfetto a crudo come per tutti i preziosi e genuini piatti della nostra cucina mediterranea.
- Il DOP **Terra di Bari-Castel del Monte**, l'olio extravergine di oliva di denominazione di origine protetta "Terra di Bari - Castel del Monte", un olio dall'acidità molto bassa, che nasce solo da olive di varietà coratina, raccolte manualmente e subito molite, dal **gusto intenso, fruttato con piacevole retrogusto piccante e amaro** che ricorda la mandorla.
- Il **Delicato Marasca**, risultato di una selezione fra diverse varietà di olive italiane, con un **gusto equilibrato, note aromatiche tipiche degli oli freschi** e indicato per insaporire il cibo rispettandone il gusto.
- Il **Mediterraneo**, con diverse sfumature di sapori.
- E per finire troviamo l'**olio di oliva**, l'**olio di sansa**, l'**olio di semi** e vari **condimenti** (ad esempio l'olio al tartufo, ai porcini o al peperoncino).

L'Azienda **Biolevante** è nata nel 1902 ad Andria, dove dal suo frantoio si ricavano **oli di prima spremitura di altissima qualità** e dove, grazie all'altissima tecnologia utilizzata negli impianti di spremitura e confezionamento, l'eccellenza del prodotto viene sigillata e conservata per poter garantire al consumatore finale il gusto originale ed intatto delle olive appena spremute.

Il mio consiglio è di valorizzarlo nel modo più classico con le **tradizionali bruschette**, oppure a crudo in aggiunta alle pietanze per esaltarne i sapori.

Vediamo un po' di piatti con cui poter utilizzare l'olio Biolevante al meglio (cliccate sulla foto per accedere alla ricetta).

Possiamo abbinarlo a questa **pasta**, dove l'olio è proprio uno dei protagonisti.



Oppure nel **polpo e patate** dove il profumo di questo olio si esprime al meglio.



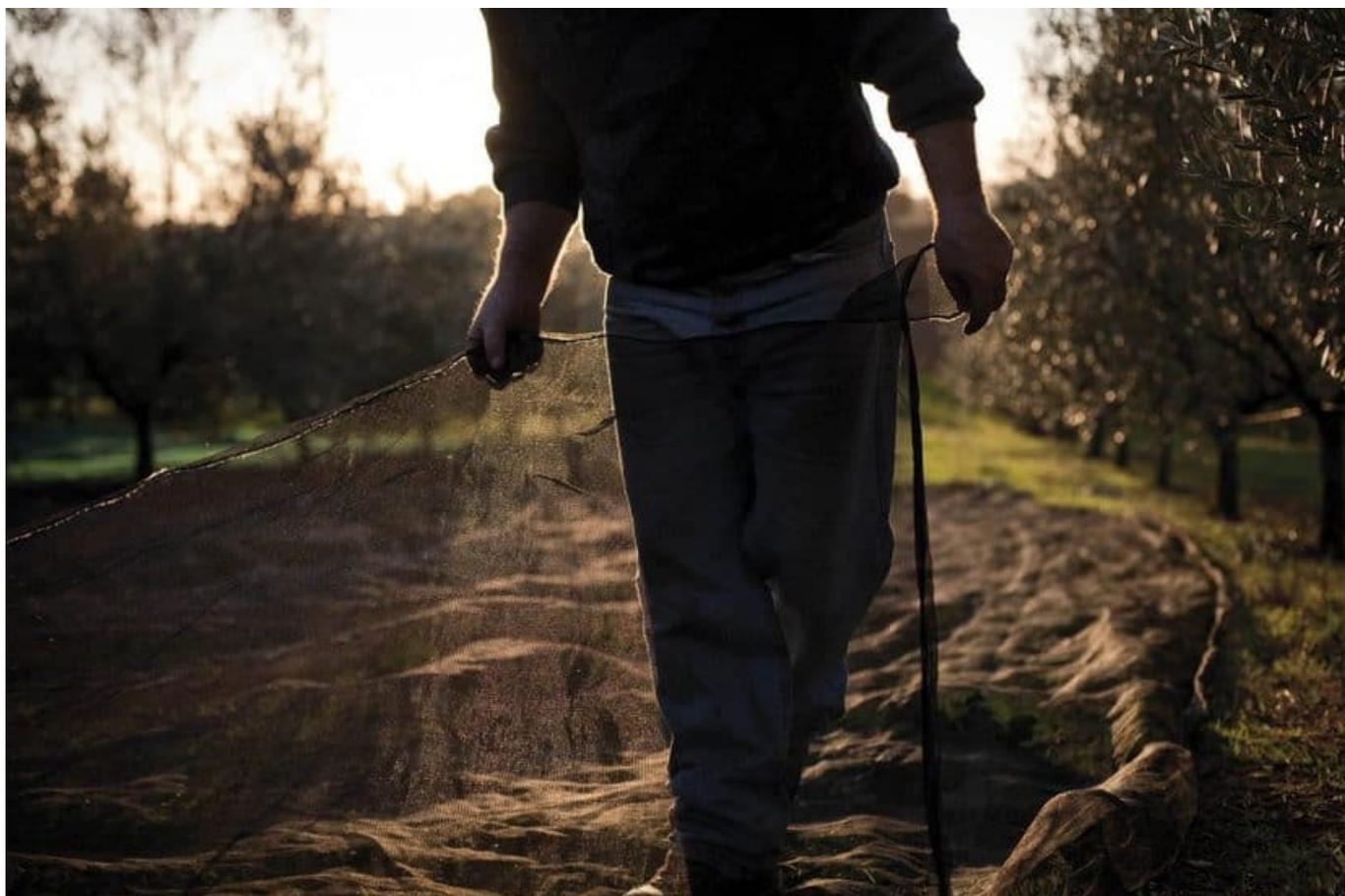
O ancora, come tocco finale di questo insolito **carpaccio**.



Lucianaincucina.it

Vorrei infine sottolineare il fatto che il rapporto con l'azienda per l'acquisto on line si è rivelato molto amichevole, puntuale e preciso.

Una grande dimostrazione di attenzione alle esigenze del cliente tipico di chi ha **passione e ama proporre con orgoglio alimenti di qualità.**



Altro da Luciana In Cucina



Cookies ricetta facile



Dolce ai cachi



Pancake ricetta



Biscotti savoiardi
fatti in casa



Ritz crackers



Zuppa di cipolle

fatta in casa