

DIEVOLE

FAVOLOSA



La Cultivar “Favoiosa” o “FS17” è una varietà di olivo ottenuto negli anni 70 partendo dalla libera impollinazione della cultivar Frantoio e poi seguita da una selezione delle piante ritenute idonee.

I primi impianti risalgono agli anni 90, ma è solo negli ultimi 10 anni che, grazie alle nuove tecniche estrattive ed all’elevata tolleranza alla xilella, la cultivar è stata valorizzata appieno.

Stando agli esperti, l’olio che ne deriva è un extravergine con un alto contenuto di polifenoli antiossidanti, caratterizzato da un buon livello di amaro e piccante che, in abbinamento al fruttato erbaceo, conferisce armonia ed equilibrio.

È un mix interamente italiano tra le varietà ‘frantoio’ e ‘ascolana tenera’, risultato di un incrocio di cultivar studiato per diversi anni dal professor Giuseppe Fontanazza, già direttore del Dipartimento di Scienza Bio-Agroalimentare del Cnr. Questa varietà si distingue per il rapido accrescimento in campo e per la sua precocità. Dopo soli due anni, infatti, la pianta è riuscita a produrre circa il 10% del potenziale massimo di olive, con la prospettiva di raggiungere entro 5 anni la produzione massima, senza risentire della ciclicità delle stagioni.

Stando alle stime realizzate da Cia (Confederazione Italia Agricoltori) sono già quasi 500 mila le piante di Favoiosa impiantate nel Salento. L’obiettivo è riuscire a coprire la perdita delle 5 milioni di piante uccise dalla Xylella in un’area che ne contiene più di 22 milioni.

Dievole è da sempre attenta alla valorizzazione del territorio ed è stata tra le prime aziende a puntare sui monovarietali.

Da qui nasce **FAVOLOSA di Dievole: un olio extra vergine di oliva** con note di carciofo, sentori erbacei di foglia di pomodoro e dalla straordinaria capacità di conservazione, caratteristica che permette a questa varietà di distinguersi in maniera unica nel vasto panorama degli oli italiani.

