

# Guida alla Degustazione dell'Olio di Olivastra Seggianese

---

L'olio EVO di Olivastra Seggianese è un'eccellenza del Monte Amiata. Degustarlo nel modo giusto significa coglierne ogni sfumatura. Ecco una mini guida per non perderti nulla.

## 1. Il colore non conta (davvero)

Sembra strano, ma è così: un buon olio si riconosce dal profumo e dal gusto, non dal colore. Per questo durante le degustazioni professionali si usano bicchierini scuri: per non farsi influenzare dalla vista.

## 2. Annusa e ascolta il naso

Avvicina il bicchierino al naso: l'olio deve profumare di erba tagliata, carciofo, pomodoro verde. Sono tutti segnali di un olio fresco e buono.

➡ Gli attributi positivi: fruttato verde, amaro, piccante. Più sono intensi, più l'olio è vivo.

⚠ I difetti da evitare: il più comune è il rancido, che indica ossidazione (olio esposto troppo all'aria o vecchio). Se lo senti... passaparola (ma non l'assaggio!).

## 3. Degusta come un professionista

Prendi un piccolo sorso d'olio, passalo sulla lingua e tra le gengive con piccoli respiri per ossigenarlo. Senti il piccante in gola? Bene! È l'effetto dei polifenoli, gli antiossidanti naturali che fanno bene alla salute.

## Conclusione

L'olio di Olivastra Seggianese è più di un condimento: è un racconto del territorio. Ora che conosci i passaggi giusti, sei pronto a scoprirlo in modo autentico.

---

✨ Salva questa guida, stampala o condividila con chi ama il gusto vero dell'Amiata.

Visita [www.bookingamiata.com](http://www.bookingamiata.com) per prenotare una degustazione di olio presso le aziende del territorio.