

## Le Colline Lubrensi

Auf unserer Suche nach einem wohlschmeckenden Olivenöl für pastapoli sind wir in Massa Lubrense auf Antonio Gargiulo gestoßen. Massa Lubrense ist eine ländlich geprägte Bergkommune auf der Sorrentinischen Halbinsel. Die Familie Gargiulo kultiviert seit drei Generationen Olivenhaine in Massa Lubrense. Mit neuer Technologie ist es Ihnen gelungen, ein extra reines Olivenöl zu kreieren. Das Olivenöl hat eine grüne Farbe mit goldenen Lichteffekten, es ist fruchtig im Geschmack mit einem kleinen Hauch von Zitronen der umliegenden Zitronenplantagen und einem Nachgeschmack von Artischocken und Rosmarin. Das Olivenöl ist einzigartig im Geschmack und erhält durch die EU das Gütesiegel D.O.P. (Denomination of Protected Origin).

Es war eher Zufall, dass wir Antonio in seinem Hof angetroffen haben, denn – wie nahezu bei allen Höfen auf der Sorrentinischen Halbinsel – handelt es sich um einen kleinen Familienbetrieb. Mit anderen Worten: Antonio ist für das Pflegen der Olivenhaine, für die Ernte und das Mahlen und Pressen der Oliven, für die Kontrolle der hochmodernen Lagertankanlage und für den Vertrieb seiner Ware zuständig. Nur zur Erntezeit und zur Verarbeitung werden Helfer gebraucht. Bei seinen Erzeugnissen handelt es sich ausschließlich um Olivenöle, denn das macht die Familie schon immer. Antonio ist erst vor ein paar Jahren nach dem Tod seines Vaters aus seiner Wahlheimat London zurückgekehrt. Es ist die Liebe zum Olivenöl und zu dem, was seine Familie seit Generationen perfektioniert hat, die ihn zurückkehren ließ. Drei Jahre hat er gebraucht, um den Betrieb zu modernisieren. Wir konnten uns von der Qualität des Herstellens und des Geschmacks Vorort überzeugen und waren bei der Ernte als Helfer dabei.

### Ein wahrer Gaumenschmaus!

