

# L'huile d'olive

À l'état sauvage depuis le néolithique, puis cultivé durant les périodes romaine et génoise, l'olivier et son huile sont le reflet de 3.000 ans d'histoire ! Et même si au XIX et XXe siècle, l'oléiculture est petit à petit abandonnée, depuis les années 1970-80, elle est en pleine renaissance grâce à l'implication de Corses passionnés et engagés.

Selon les producteurs, les olives sont cueillies « sur l'arbre » de manière mécanique ou récupérées après leur chute naturelle dans des filets tendus entre les arbres ou posés à même sol, c'est la récolte « à l'ancienne ». Ramassé plus tôt, quand il est encore vert, le fruit contient plus d'eau, ce qui donne à son huile du fruité et de la fraîcheur (nuances de pomme verte). A contrario, l'huile issue d'olives récoltées à l'ancienne, avec des olives récoltées à pleine maturité, bien noires, offre une huile particulièrement douce, sans amertume ni piquant.

