

LECCINO

Olive in salamoia



La piccola oliva Leccino, nera già ad ottobre, cresce lentamente nel nostro uliveto. Quale varietà più coltivata in Italia, è espressione della passione olivicola italiana e qui, nella regione a vocazione oleicola più settentrionale della penisola, acquisisce una raffinata dolcezza e una particolare delicatezza, esaltate dalla conservazione in salamoia. Le sue caratteristiche la rendono estremamente versatile in cucina.