



LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO

Frantoio & Produzione



Un frantoio. Una storia di famiglia

Per la famiglia Tega, la produzione di olio extravergine di oliva è sempre stata più di una semplice attività imprenditoriale: è stato uno stile di vita, una tradizione tramandata di generazione in generazione.

Nel corso del tempo, abbiamo diligentemente perfezionato il processo produttivo, dalla scrupolosa selezione delle varietà di olive al preciso momento della raccolta, monitorando attentamente ogni fase durante la lavorazione nel frantoio.

Nel 1950, Luigi Tega, soprannominato “Gigetto”, dichiarò la sua ambizione di voler produrre “l’olio migliore del mondo”. Oggi, con la quarta generazione della famiglia Tega, portiamo avanti la sua ambizione creativa attraverso i nostri oli extra vergine e aromatizzati, aspirando a creare armonia, presupposto perfetto per oli dal carattere peculiare.

Luigi Tega

Mission

La nostra conoscenza è dedicata alla creazione di oli dal sapore tradizionale e anche a quelli dal gusto inedito e originale.

L'incessante ambizione creativa di Luigi Tega è la ricerca dell'armonia come obiettivo nell'eccellenza.

In questa prospettiva, ogni processo di molitura è sottoposto a rigidi vincoli.

Ci impegniamo costantemente per ottenere un olio extra vergine di oliva di prim'ordine, selezionando con dedizione le migliori olive, affrontando ogni avversità e addirittura rinunciando alla produzione di un'annata qualora i frutti non raggiungano gli elevati standard qualitativi che ci poniamo.





Natura. Armonia. Sperimentazione.

I nostri valori sono solidi e inscalfibili, costituiscono le fondamenta su cui si è costruita una storia lunga oltre 80 anni. Il rispetto del proprio territorio, la coerenza stilistica, che non ha mai strizzato l'occhio alle facili vie produttive, la pazienza e la tecnica che richiede la produzione di oli iconici extra vergine come Lirys e Olio del Cardinale.

Non ci è mai bastato perpetuare lo stesso stile, abbiamo sempre sentito la necessità di metterci in discussione. Perché tenere fede a una missione vuol dire rispettare ciò che è stato fatto e al contempo ripensarci ogni giorno, sperimentando costantemente per garantire una qualità che soddisfi i più elevati standard qualitativi che ci hanno reso ciò che siamo oggi.



A photograph showing three people harvesting olives in a grove. One person is standing and holding a green crate, another is crouching, and a third is partially visible. In the foreground, a white truck bed is filled with several large grey crates overflowing with harvested olives. The background features a hillside covered in olive trees under a clear blue sky.

In frantoio, il lavoro di 365 giorni si concentra in meno di un'ora

Il processo di produzione di un olio extravergine d'oliva di alta qualità è un impegno che si estende per un intero anno, mirando a ottenere il frutto perfetto. Tuttavia, basta un evento come una grandinata o una raccolta errata per compromettere l'intero anno di lavoro.

È cruciale che una volta raccolte, le olive siano immediatamente trasportate e macinate in frantoio entro 3-6 ore per evitare processi ossidativi e fermentativi che possono drasticamente influenzare la qualità finale dell'olio extravergine. In frantoio, anche in meno di un'ora, si rischia di vanificare tutto l'anno di cura e attenzione dedicato alla coltura delle olive se queste vengono molite male o se non si prestano le adeguate cure e accortezze al processo di spremitura.

I nostri ideali estetici di un olio EVO

Luigi Tega ha un'ambizione creativa: la ricerca incessante di un'armonia che sia fonte di emozione. Per questo si avvale dei suoi ideali estetici e sensoriali: Intensità, Precisione, Sensazione tattile, Freschezza e Complessità, oltre alla costanza.



Intensità



Sensazione tattile



Precisione



Complessità



Freschezza



Olio Extra Vergine d'Oлива

I nostri oli EVO sono il risultato dei nostri migliori uliveti: nella loro armonia mostrano il coraggio, l'energia e la risolutezza del nostro lavoro. Questi sono gli oli extra vergine che ogni anno testimoniano al meglio la mission di Luigi Tega:

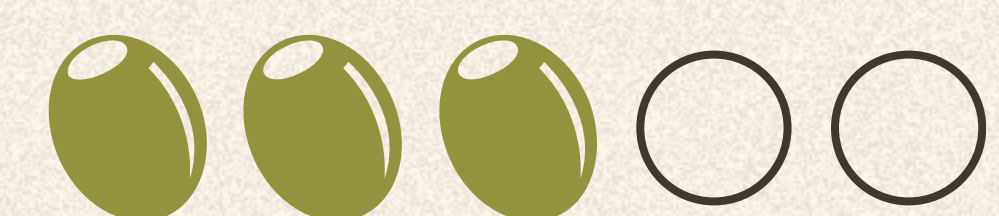
Olio del Cardinale

Olio del Cardinale è l'olio extravergine di oliva più emblematico dell'azienda, prodotto con l'esperienza di Luigi Tega dal 1946. Prodotto da un'attenta selezione di cultivar locali come Moraiolo, Leccino e Frantoio, viene raccolto al massimo della maturazione e rapidamente spremuto per produrre un olio unico ed eccezionale.

Profumo & Gusto

Il profilo olfattivo, fruttato e mediamente intenso, è caratterizzato da note vegetali che richiamano la freschezza dell'erba appena tagliata. Al palato una progressiva sensazione piccante, equilibrata e gradevole, con un retrogusto gradevolmente amarognolo.

Intensità



Abbinamenti

L'Olio del Cardinale, con il suo sapore equilibrato, esalta una varietà di piatti, tra cui insalate, verdure, legumi e zuppe. Si abbina magnificamente a carni bianche, pasta e pesce.





Lirys Moraiolo

Questo olio extravergine di oliva, ottenuto dalla pregiata oliva Moraiolo, cattura l'essenza di questa varietà unica. Questo olio monocultivar offre un'esperienza sensoriale indimenticabile, incarnando anni di passione e dedizione all'eccellenza culinaria, e si erge come un vero gioiello della cultura gastronomica umbra.

Profumo & Gusto

Il Lirys Moraiolo è noto per la sua intensa eleganza e il ricco profilo aromatico. Evoca erba appena tagliata e foglie di ulivo, con note di carciofo. Al palato, i toni amari equilibrati del suo alto contenuto di polifenoli si fondono perfettamente con vivaci accenti speziati.

Intensità



Abbinamenti

ideale per arricchire il sapore di piatti dal gusto intenso come carni rosse, zuppe di legumi e verdure cotte al forno o sulla griglia.



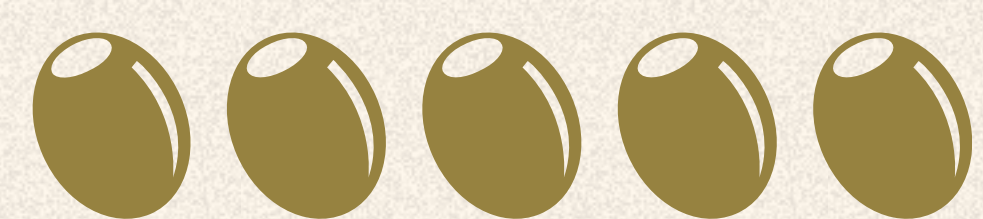
Grand Cru Colle dell'Eremita

Luigi Tega unisce moderne tecniche produttive all'antico metodo degli eremiti, riducendo e quasi eliminando la gramolatura per ottenere un olio extravergine ricco di polifenoli e dal bouquet profondo. Questo Moraiolo monocultivar celebra l'eccellenza e onora l'eredità delle tecniche olearie dei monaci eremiti.

Profumo & Gusto

Questo olio vanta un'intensità straordinaria, con un bouquet fresco ed erbaceo. La sua audacia è bilanciata da una sorprendente armonia, offrendo un sapore raffinato e in graduale sviluppo. Presenta un carattere audace ma elegante che continua a dispiegarsi con complessità anche dopo l'assaggio.

Intensità



Abbinamenti

Essendo un olio ricco di polifenoli, il Colle dell'Eremita lascia un segno indelebile: quest'olio si sposa perfettamente con piatti a base di carni rosse come tagliata di manzo e filetto di vitello.





Bio Selection

Il Bio Selection è stato il nostro primo olio extravergine biologico certificato, ottenuto da olive verdi raccolte precocemente, con bassa acidità e alto contenuto di polifenoli.

Coltivate secondo principi biologici, le olive crescono con metodi naturali e sostenibili, senza pesticidi o fertilizzanti sintetici.

Profumo & Gusto

Il Bio Selection presenta un ricco bouquet di aromi freschi e fruttati, con delicate note di mandorla e carciofo. La sua intensità è ben bilanciata, con una piccantezza evidente ma controllata, che completa perfettamente il sottile finale amaro per un'esperienza raffinata e memorabile.

Intensità



Abbinamenti

Perfetto per arricchire zuppe, verdure grigliate e broccoli cremosi, lascia un ricordo indelebile con la sua raffinata sinfonia di sapori.

Fior d'Oliva

Quest'olio EVO certificato biologico è prodotto con olive raccolte tardivamente, verso la fine della stagione olivicola.

Le olive sono coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica, utilizzando tecniche di coltivazione naturali e sostenibili, senza pesticidi o fertilizzanti sintetici.

Profumo & Gusto

Il Fior d'Oliva è il più delicato della linea EVO di Luigi Tega, con un sapore fruttato medio-leggero e fresche note pulite. Con lievi sentori erbacei e floreali, è caratterizzato da un equilibrio tra amaro e piccante. È l'olio EVO biologico ideale per chi cerca un olio delicato ma con una sorprendente morbidezza al palato.

Intensità



Abbinamenti

La sua morbidezza e delicatezza lo rendono ideale per piatti delicati come pesce e insalate, offrendo una freschezza equilibrata con moderata acidità e una leggera amarezza.





Oli EVO Aromatizzati

Il nostro impianto di estrazione ci permette di creare non solo oli EVO di qualità superiore, ma anche raffinati oli aromatizzati, ottenuti attraverso la co-frangitura di olive con agrumi e vegetali o infusioni a freddo di spezie e ortaggi. Tutti certificati biologici, questi oli uniscono il piacere sensoriale ai benefici nutrizionali dell'olio extra vergine di altissima qualità.

La nostra collezione di oli aromatizzati, prevalentemente certificata biologica, è realizzata esclusivamente con spremiture meccaniche e infusioni a freddo, senza l'aggiunta di aromi artificiali. Il risultato è un prodotto autentico e puro, che conserva intatte le qualità naturali e organolettiche dell'olio EVO.

Limone di Sicilia

L'olio aromatizzato al limone di Sicilia è un'esplosione di freschezza agrumata al palato, con un gusto vivace che richiama il succo appena spremuto di limone, accompagnato da una dolcezza leggermente acidula. Il profumo è dolcemente invitante, con note intense di limone che dominano e un sottile sentore erbaceo dell'olio EVO che completa l'aroma.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, limone biologico.

Origine Limoni. Sicilia

Tecnica di produzione. Co-frangitura simultanea di olive e limoni

Abbinamenti

Pesce. Versatile su molti piatti di pesce, sia di acqua dolce che salata. Eccellente con orata, branzino e pesce spada.

Pasta. Ideale per essere utilizzato a crudo su pasta fresca, come i tagliolini all'uovo con zucchine.

Carni bianche. Condimento elegante su carni bianche, in particolar modo su scaloppine di pollo.





Aglio Rosso

L'olio extra vergine aromatizzato all'aglio rosso di Luigi Tega rivoluziona l'uso tradizionale dell'aglio, reinterpretandolo magistralmente in un condimento biologico. Il suo profumo dolce incanta l'olfatto, mentre al palato si avverte con fermezza il distintivo carattere dell'aglio, apprezzabile anche dai palati più raffinati.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, aglio biologico.

Origine bulbi d'Aglio. Umbria, Lazio & Abruzzo.

Tecnica di produzione. Infusione naturale di bulbi d'aglio rosso in olio extra vergine d'oliva

Abbinamenti

Carne. Versatile su molti piatti di carne, sia rosse che bianche, alla griglia o arrosto.

Pasta. Perfetto per preparare una squisita e veloce pasta aglio e olio senza bisogno di preparare il soffritto.

Pane. Ideale per arricchire una varietà di bruschette, seguendo la tipica tradizione italiana di “pane, aglio e olio”.

Basilico Fresco

L'olio EVO aromatizzato al basilico è un tripudio di freschezza e profumi estivi. Le note olfattive rivelano l'intenso aroma del basilico fresco appena raccolto, con sentori erbacei e leggermente dolci. Al palato, appena dopo l'assaggio, si avverte un'esplosione di gusto vibrante e aromatico con consistenza vellutata e retrogusto fresco.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, basilico fresco biologico.

Origine Basilico. Umbria, Lazio & Abruzzo.

Tecnica di produzione. Infusione naturale di foglie di basilico fresco in olio extra vergine d'oliva.

Abbinamenti

Pizza. Perfetto per accompagnare pizze rosse, in particolare sulla tradizionale pizza margherita.

Pasta. Condimento ideale su piatti di pasta semplici come la pasta al pomodoro.

Mozzarella. Eccellente in abbinamento a capresi, particolarmente su mozzarella di bufala campana.





Rosmarino di Campo

L'Olio aromatizzato biologico al rosmarino cattura il gusto del rosmarino coltivato nel centro Italia, unendo l'intenso sapore dell'olio EVO all'aroma fresco ed erbaceo del rosmarino. Profumo invitante, gusto dolce e fragrante, con persistenti note erbacee per un finale pulito e aromatico. Ideale per esaltare i sapori della cucina mediterranea.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, estratto naturale di rosmarino.

Origine Rosmarino. Umbria & Abruzzo.

Tecnica di produzione. Infusione di estratto naturale di rosmarino in olio extra vergine di oliva biologico

Abbinamenti

Carne. Perfetto per arricchire il sapore di bracirole, salsicce e bistecche di collo di maiale.

Pesce. Versatile e immancabile su un'ampia gamma di piatti a base di pesce, sia di acqua dolce che salata.

Bergamotto di Calabria

L'olio EVO Bio al Bergamotto, ottenuto dalla co-frangitura simultanea di olive e bergamotti, si caratterizza per un intenso e dolcissimo profumo agrumato. L'unicità di quest'olio risiede nella sensazione evocata dall'aroma che si incastra perfettamente con cucine che amano un tocco fuori dagli schemi, dal sapore a tratti esotico.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, bergamotto biologico.

Origine Bergamotti. Calabria.

Tecnica di produzione. Co-frangitura simultanea di olive e bergamotti

Abbinamenti

Curry. Armoniosamente integrato nella cucina asiatica, dona una nota rinfrescante a preparazioni piccanti con il curry.

Carni bianche. Perfetto per attenuare e conferire freschezza a piatti semplici, come bocconcini di pollo o tacchino impanati.

Gelato. Perfetto per creare o condire gelati, conferendo un gusto dolce e intensamente profumato.





Arancia Rossa

La produzione per co-frangitura di Luigi Tega unisce l'olio extravergine di oliva alle migliori arance rosse siciliane, conferendo all'olio un profilo aromatico dolce, con un intenso aroma di arancia rossa fresca e vivace. Al palato, la dolcezza agrumata si armonizza con l'amaro delicato dell'olio d'oliva, creando un piacevole equilibrio.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva, arancia rossa.

Origine Arance. Sicilia.

Tecnica di produzione. Co-frangitura simultanea di olive e arance

Abbinamenti

Pesce. Ideale da usare a crudo su piatti di pesce d'acqua dolce come trota o salmone di fiume.

Insalate. Il tocco finale perfetto per arricchire insalate invernali a base di arance, noci e finocchio.

Dolci. Perfetto sostituto di grassi saturi convenzionali per preparare squisiti dolci con cioccolato fondente.

Cipolla Rossa

Il Bio condimento alla cipolla rossa di Luigi Tega si distingue per l'uso di cipolle dolci e delicate, che evocano la piacevolezza della cipolla caramellata. La scelta accurata di sole cipolle rosse del centro Italia, conferisce un profilo gustativo equilibrato e raffinato, fondendo in armonia la dolcezza del bulbo e la giusta intensità dell'olio extra vergine.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, cipolla rossa biologica.

Origine Cipolle. Umbria, Calabria & Lazio.

Tecnica di produzione. Infusione naturale di cipolle rosse in olio extra vergine d'oliva

Abbinamenti

Pizza. Ottima scelta per condire a crudo su pizze bianche e rosse, da gustare insieme a un rinfrescante boccale di birra.

Pasta. Perfetto per elevare il sapore di diverse paste, aggiungendo un tocco extra ai sughi di pomodoro.

Pane. Ideale da usare per preparare squisite bruschette contornate da pomodorini.





Mandarino Verde

L'olio aromatizzato al mandarino verde è un'armoniosa fusione tra l'olio d'oliva extravergine e il profumo fresco e inebriante dell'omonimo agrume.

Il primo sentore è dolce, e ricorda quasi una caramella. Al gusto, la dolcezza è accompagnata da un'intensa vivacità agrumata, offrendo una sensazione fresca e fruttata.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva, mandarino verde.

Origine Mandarini. Calabria

Tecnica di produzione. Co-frangitura simultanea di olive e mandarini

Abbinamenti

Gelato. Perfetto per creare o condire gelati, conferendo un gusto dolce e intensamente profumato.

Dolci. Ideale per la preparazione di dolci al posto del burro per preparare squisiti brownies al cioccolato.

Peperoncino Rosso

L'olio EVO bio aromatizzato al peperoncino rosso offre un'esperienza gustativa intensa ma armoniosa. Una leggera dolcezza iniziale si fonde con la piccantezza intensa del peperoncino, equilibrata da un gusto piacevolmente progressivo. L'equilibrio tra note fruttate e pepate crea un sapore persistente e appagante per chiunque apprezzi il piccante.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, estratto naturale di peperoncino biologico.

Origine Peperoncini. Umbria, Lazio, Lombardia & Calabria.

Tecnica di produzione. Co-frangitura simultanea di olive e peperoncini o tramite un'infusione con estratti naturali biologici di questi ultimi in olio extra vergine d'oliva biologico.

Abbinamenti

Pizza. Ideale per insaporire pizze rosse, apportando un tocco brioso e distintivo.

Pasta. Perfetto per condire paste con sugo di pomodoro, e molto consigliato per esaltare il gusto dell'amatriciana.





Pompelmo Rosa

L'olio EVO al Pompelmo Rosa, con il suo amaro equilibrato e le fresche tipiche note dell'agrume, è l'ideale complemento per piatti di pesce, regalando freschezza senza eccessiva amarezza. Il suo bouquet aromatico dona vigore e unicità, elevando piatti di mare raffinati come le ostriche.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva, pompelmo rosa.

Origine Pompelmi. Sicilia.

Tecnica di produzione. Co-frangitura simultanea di olive e pompelmi

Abbinamenti

Pesce. Da usare nell'uso a crudo per arricchire il sapore dello sgombrò al forno, completato da grani di pepe rosa.

Frutti di Mare. Eccellente su frutti di mare crudi come gamberi, crostacei e ostriche, accompagnati con champagne.

Menta Verde

L'olio extra vergine di oliva biologico alla menta è un'armoniosa fusione di freschezza mentolata infusa in olio EVO. Al primo assaggio, la menta si insinua dolcemente seguita da toni fruttati, creando un connubio perfetto. La freschezza mentolata persiste, lasciando una sensazione di pulizia e vitalità sul piatto e nel palato.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, menta biologica.

Origine Menta. Umbria & Lazio.

Tecnica di produzione. Infusione naturale di menta in olio extra vergine d'oliva

Abbinamenti

Carni rosse. Ideale per aggiungere un tocco di sapore in più su costine di agnello al forno.

Verdura. Condimento ideale su verdure grigliate o al forno. Particolarmente consigliato su zucchine e melanzane.

Formaggi. Eccellente in abbinamento con formaggi freschi come primo sale o caciotte.





Cipolla & Peperone

Unico al mondo, quest'olio EVO aromatizzato si caratterizza per un'aroma invitante di cipolla fresca all'olfatto, seguito da note dolci e leggermente piccanti di peperone rosso. Al gusto, una piacevole esplosione di sapori: la cipolla conferisce profondità e complessità, mentre il peperone rosso aggiunge dolcezza vivace e una sottile piccantezza.

Com'è fatto

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, cipolla biologica e peperone biologico.

Umbria, Calabria & Lazio.

Tecnica di produzione. Co-frangitura di peperoni e olive ed infusione di cipolle in olio extra vergine d'oliva

Abbinamenti

Carni rosse. Perfetto per dare un tocco di sapore alle carni rosse, in particolare su spiedini di carne e al maiale.

Carni bianche. Condimento ideale per insaporire carni bianche come pollo e tacchino.

Visita il nostro frantoio in Umbria e scopri l'anima del nostro olio

Ci piace incontrare le persone, stringere mani, condividere pranzi e cene. Amiamo far circolare le idee, unire i punti di vista e crearne di nuovi.

Il nostro frantoio storico del XVI secolo, immerso nella verde valle del Menotre in Umbria, ti accoglie sempre a braccia aperte per una visita, una degustazione di bruschetta con olio o un picnic tra gli ulivi in fiore sulle nostre soleggiate colline.





Contatti

Indirizzo. Via dei Frantoi 53, Foligno (PG) 06034, Italia

Email. info@luigitega.it

Telefono. +39 0742 660015

Instagram. @luigitega

WhatsApp. +39 333 432 7689