

Or et argent pour l'oléicultrice Jacqueline Bellino-Potot de l'Escarène

samedi 13 mars 2010

D'origine niçoise et fille d'agriculteur, Jacqueline Bellino-Potot travaille l'olive sous toutes ses formes depuis 12 ans, avec son compagnon, Gilles Gallois. Elle a remporté la médaille d'or pour les olives au sel, dans la catégorie « olives noires de Nice AOC » et la médaille d'argent pour l'huile d'olive, dans la catégorie « huile d'olive de France fruitée mûre ».

Les olives, avec leur goût légèrement pimenté et poivré, présentent des arômes de fruits confits et de vieux vin. L'huile, à la saveur frui-



Retrouvez Jacqueline Bellino-Potot le 21 mars, au domaine des près fleuris, de l'Escarène, pour déguster la brissaouda et fêter les victoires.

(Photo N.P.)

tée d'amande fraîche, avec des arômes de fleurs de genêts et d'artichauts, fait ressortir son caractère amer qui a conquis le jury.

Cette agricultrice travaillant exclusivement dans l'oléiculture biologique a créé, il y a une dizaine d'années, une entreprise d'insertion des oliveraies abandonnées à l'Escarène et par la suite des coopératives de femmes en Palestine.

NELLY PUJOL

Savoir plus

www.adolives.com.

Publication en avril prochain de son livre « Les oliviers de Palestine ».