

Olivi secolari

Slow Food® | OLIVI SECOLARI
Presidio

ETICHETTA NARRANTE. L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

Olio extra vergine di oliva La Valle, IGP Olio di Calabria

Il territorio e la varietà Gli oliveti – quasi 5 ettari con circa 700 piante secolari di varietà Carolea- sono estesi su 3 appezzamenti a un'altitudine media di 400 metri sul livello del mare. Il territorio è collinare, in parte terrazzato ed è caratterizzato da terreno sabbioso. Il clima è mediterraneo e risente della vicinanza del mare.

La coltivazione Il terreno viene fertilizzato annualmente con prodotti organici. Le erbe spontanee e i residui della potatura vengono trinciati e lasciati in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d'acqua dal suolo. Non è prevista l'irrigazione e le malattie fungine vengono monitorate con prodotti a base di rame.

La raccolta A ottobre, quando le olive raggiungono il 30% dell'invasatura (ossia l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), si esegue la raccolta con l'ausilio di agevolatori. Subito dopo le olive vengono riposte in cassette in plastica forata e trasportate in frantoio.

La lavorazione La lavorazione avviene entro 3 ore dalla raccolta nel frantoio Oleificio Brescia Fabio sito in Scandale a circa 1km dagli uliveti. Le olive lavate vengono frante e la pasta ottenuta viene gramolata e passata nel decanter a tre fasi.

La conservazione e il confezionamento L'olio extra vergine di oliva La Valle, dopo la decantazione, viene conservato in fusti in acciaio inox sotto azoto, che contrasta il processo di ossidazione, e viene imbottigliato in vetro scuro o latta.


Slow Food®
Presidio

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.fondazione Slow Food.it

Per maggiori informazioni sul Presidio:

