

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 extravergine di oliva BIO Ogliarola garganica delle Tenute Donna Vittoria

Il territorio e la varietà Gli oliveti, circa 2000 piante di età superiore ai 200 anni, sono estesi su un solo appezzamento di quasi 8 ettari di superficie. I terreni, situati a un'altitudine media di 230 metri sul livello del mare sono carsico con una pendenza media del 5%, il clima è caldo e secco.

La coltivazione Il terreno viene fertilizzato due volte l'anno con concimi di origine organica e grazie al pascolamento di ovini. Le erbe spontanee e i residui della potatura vengono trinciati e lasciati in campo, per arricchire il suolo di sostanza organica. Non è prevista l'irrigazione e per il controllo delle malattie e dei parassiti non sono necessari trattamenti.

La raccolta La raccolta avviene tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, quando le olive raggiungono il 20% dell'invasatura, ossia l'inizio della maturazione contraddistinto dal cambiamento del colore. La caduta delle olive, su reti appositamente poste sotto gli olivi, viene provocata tramite agevolatori. Le olive vengono successivamente raccolte a mano e messe in cassette per il trasporto al frantoio.

La lavorazione La lavorazione avviene entro massimo 2 ore dalla raccolta. Le olive vengono lavate e frante, la pasta ottenuta viene gramolata per poi passare nel decanter a due fasi ed essere filtrato in linea tramite filtri di cellulosa.

La conservazione e il confezionamento L'olio extravergine di oliva BIO Ogliarola garganica viene riposto in contenitori di acciaio sotto battente di azoto, che contrasta il processo di ossidazione. Il confezionamento avviene in vetro scuro, latta stagnata a doppio tappo o bag in box.

 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:

