



L'extravergine del 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 "Caroleus" monovarietale Carolea

Il territorio e la varietà Gli oliveti – quasi 4 ettari con circa 500 piante secolari di varietà Carolea - si trovano a un'altitudine di circa 250mt. La zona è collinare, il terreno è misto, il clima è mediterraneo.

La coltivazione Il terreno è fertilizzato ogni 2 anni con sostanze organiche e minerali, viene praticato il sovescio con il favino. Le erbe spontanee vengono rimosse meccanicamente, i residui della potatura vengono trinciati. L'irrigazione non è praticata, per il controllo delle malattie e dei parassiti si utilizzano prodotti previsti dal disciplinare di agricoltura integrata regionale.

La raccolta Tra ottobre e novembre, quando le drupe raggiungono il 50% dell'invasatura (l'avvio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), si esegue la raccolta con attrezzature agevolatrici e scuotitori che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Subito dopo le olive vengono raccolte manualmente, riposte in cassoni e trasportate in frantoio

La lavorazione Avviene entro 6 ore dalla raccolta, le olive vengono lavorate presso il frantoio Natale Staletti di Maida, sito a meno di un chilometro dagli oliveti. Le olive vengono lavate, frante e la pasta ottenuta è gramolata e passata nel decanter a 3 fasi. Segue l'azione del separatore centrifugo da cui si ottiene l'olio.

La conservazione e il confezionamento L'olio extravergine di oliva "Caroleus" monovarietale Carolea viene filtrato e conservato in contenitori di acciaio inox sotto battente di azoto (che rallenta l'ossidazione) e all'occorrenza è imbottigliato in vetro scuro, latta e bag in box.



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:

