

IL BUON GUSTO DELLA PROVINCIA DI COSENZA

Selezione 2011 degli **oli extravergini**
della **provincia di Cosenza**



Camera di Commercio
Cosenza

Calab

LABORATORIO CHIMICO
MERCEOLOGICO DELLA CALABRIA

AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Cosenza



IL BUON GUSTO DELLA PROVINCIA DI COSENZA

Puntare sulla qualità per il sistema agroalimentare italiano è ormai una scelta obbligata in quanto sul fronte della produttività o sulla compressione dei costi di produzione esiste un margine di manovra molto limitato.

La Camera di Commercio di Cosenza, muovendosi in questa direzione, svolge un ruolo molto importante nel sostenere e incentivare il miglioramento della qualità delle produzioni che rappresentano i punti di forza dell'economia provinciale.

L'olio extravergine d'oliva di qualità è il protagonista di questa "Selezione provinciale 2011 degli oli extravergini d'oliva", una raccolta dei migliori oli della nostra provincia, unica nel suo genere perché supportata dal lavoro scientifico del CALAB, il Laboratorio Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza (ACCREDIA certificato n. 0311), che ha effettuato sugli oli selezionati, i prelievi, le analisi chimiche e organolettiche previste dalla normativa vigente per la certificazione degli oli extravergini d'oliva.

Tale lavoro darà un valore aggiunto ai prodotti selezionati, essendo un vero e proprio riconoscimento della qualità degli stessi, e ogni anno potrà rappresentare uno stimolo e un obiettivo concreto da realizzare per le aziende che lavorano per migliorare sempre più la qualità del proprio prodotto.

Le aziende diventano protagoniste grazie alla qualità del loro prodotto, perché la Camera di Commercio intende sostenere e incentivare chi lavora in questa direzione mettendo a disposizione il proprio laboratorio CALAB, con la sua strumentazione scientifica e tutta la competenza professionale necessaria per affiancarle in questo costante e crescente percorso di crescita.

**IL PRESIDENTE della CCIAA di Cosenza
Giuseppe Gaglioti**

SELEZIONE PROVINCIALE 2011 DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA

La coltivazione dell'olivo in Calabria risale alla media età del bronzo (XVI secolo a.C.), circa otto secoli prima delle colonizzazioni elleniche nei territori della Magna Grecia. Furono proprio i Greci, ed in seguito i Romani, a diffonderne la coltura in tutti i territori occupati; le piante si svilupparono ovunque, ad eccezione dei territori montani estremi, inadatti ad ospitare un arbusto tipicamente mediterraneo.

Gli oliveti caratterizzano, oggi, larga parte del paesaggio calabrese e, in alcune zone, contribuiscono a mantenere un ecosistema di grande rilevanza. Nella maggior parte dei casi, le piante vengono coltivate mediante sistemi tradizionali, e da poco tempo sono stati realizzati, un po' ovunque, impianti moderni di tipo intensivo. La professionalità acquisita negli ultimi anni e la continua ricerca della qualità, favorite anche dall'operato delle associazioni olivicole, hanno portato alla produzione di oli eccellenti, affermati a livello nazionale ed internazionale.

La Calabria è la seconda regione d'Italia, dopo la Puglia, per produzione di olio: 139.000 aziende, circa 190.000 ettari di oliveti, poco più di 900.000 tonnellate di olive e circa 200.000 tonnellate di olio prodotto ogni anno. Nella provincia di Cosenza, la superficie totale olivicola ammonta a circa 52.000 ettari, con oltre 30.000 tonnellate di olio prodotto (elaborazioni su dati ISTAT). Le principali cultivar locali diffuse nella Provincia, dalla costa jonica a quella tirrenica sono: Grossa di Cassano, Dolce di Rossano, Carolea e Tondina (Roggianella). Accanto a queste e a diverse altre cultivar locali minori, negli impianti di nuova realizzazione sono state introdotte anche diverse varietà di provenienza extraregionale.

In questo contesto, vi presentiamo la prima Guida "Il buon gusto della Provincia di Cosenza – Selezione provinciale



2011 degli oli extravergini di oliva". La Guida fornisce un profilo dei migliori oli cosentini, accompagnando il lettore attraverso storia, tradizioni ed innovazioni che caratterizzano il territorio.

Il principale attore è l'olio di oliva, che "traina" all'interno della Guida la figura dell'azienda produttrice. Ventinove gli oli partecipanti, diciannove quelli entrati in Guida, a fronte di un'attenta e qualificata selezione. Il contatto con le aziende è stato alla base della sua realizzazione, ufficializzato attraverso un avviso pubblico sui siti web del CALAB e della Camera di Commercio di Cosenza. Gli oli sono stati campionati direttamente presso le aziende partecipanti, resi anonimi con l'attribuzione di un codice univoco e, successivamente, analizzati dal punto di vista chimico ed organolettico, presso i laboratori del CALAB. Per gli oli classificati come extravergini è stato sviluppato, successivamente, un profilo sensoriale che ne illustra le peculiarità legate alle cultivar utilizzate e ai metodi di produzione. Per ogni extravergine, è stato indicato anche il miglior abbinamento in cucina.

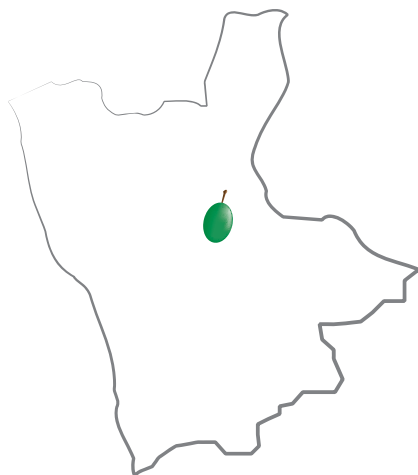
Dalle pagine di questa Guida si possono ottenere anche i dati relativi all'ubicazione dell'azienda, alla sua struttura, alle cultivar allevate e ai metodi di coltivazione e trasformazione adottati. Per il suo carattere informativo e comunicativo, essa si propone come strumento indispensabile per conoscere l'eccellenza olivicola della Provincia di Cosenza e si rivolge ad un ampio target di fruitori che include anche il consumatore più attento e curioso.

IL Presidente del CALAB
Mauro Zumpano

AZIENDA AGRICOLA BELLUCCI LEOPOLDO

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Azienda agricola Bellucci Leopoldo Via Caminona, 70 87069 San Demetrio Corone telefono: +39 0984 956025 fax: +39 0984 956025 e-mail: leopoldobellucci@tiscali.it www.aziendagricolabellucci.it
TITOLARE	Leopoldo Bellucci
RESPONSABILE COMMERCIALE	Leopoldo Bellucci



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	27 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	4.830
ZONA DI COLTIVAZIONE	San Demetrio Corone
ALTITUDINE MEDIA	500 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Carolea, Coratina
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Stessa azienda
CONFEZIONAMENTO	0,75 litri





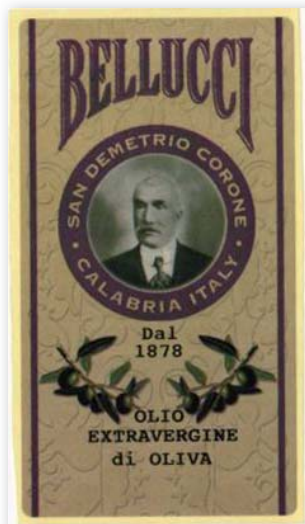
IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda agricola della famiglia Bellucci, fondata nel 1878, produce olio di oliva da quattro generazioni. Gli uliveti di proprietà si estendono sul versante nord-occidentale della Sila Greca, nel territorio di San Demetrio Corone, tipicamente votato all'olivicultura. La superficie aziendale originaria è stata ampliata nel corso degli anni, fino a raggiungere le dimensioni attuali di 27 ettari, che dal 1998 sono coltivati interamente secondo il metodo biologico.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BELLUCCI

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,4 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	6 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,72
K ₂₇₀	0,10
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	254 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	236 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	228 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presentato è ottenuto da un blend di Nocellara del Belice, Coratina e Carolea, che offre al naso profumi delicati di oliva e vegetali maturi. Le note gustative d'apertura risultano dolci, mentre il tono amaro si afferma durante la conduzione e si attesta su valori medi, con il piccante di intensità e persistenza adeguate. Nelle percezioni retrofattive si ritrovano i sentori dei vegetali maturi. Buona corrispondenza olfattogustativa e discreta persistenza.

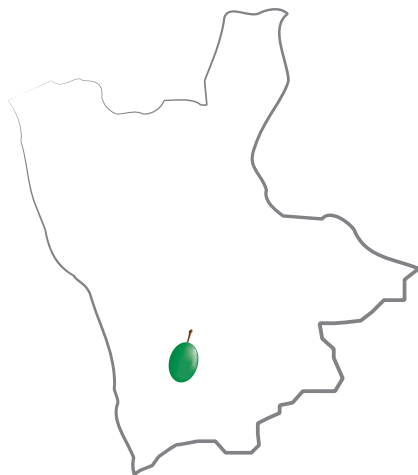
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Indicato per la cottura e la preparazione di piatti della cucina mediterranea.

AZIENDA AGRICOLA DOTT. **BOSCARELLI GABRIELE**

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Azienda agricola dott. Boscarelli Gabriele Via Alimena, 99 87100 Cosenza telefono e fax: +39 0984 29410 cell. +39 368 991041 e-mail: gabriele.boscarelli@alice.it www.diaconfagricolturadonna.it "aziende presenti"
TITOLARE	Gabriele Boscarelli
RESPONSABILE COMMERCIALE	Francesca Boscarelli



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	90 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	11.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Bisignano
ALTITUDINE MEDIA	300 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato, convenzionale
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Carolea, Frantoiana, Nocellara del Belice, Moraiola
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 3 - 5 - 25 litri





IL PROFILO AZIENDALE

La famiglia Boscarelli produce l'olio extravergine a Bisignano, dalle olive coltivate nella tenuta agricola di proprietà e trasformate nel moderno frantoio aziendale. Gli oliveti, in parte secolari, si estendono sulle suggestive colline che circondano la valle del fiume Crati. Tutte le fasi produttive, a partire dalla coltivazione degli olivi fino all'imbottigliamento dell'olio, sono seguite con cura, ponendo particolare attenzione ai tempi ed alle modalità di raccolta dei frutti.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BOSCARELLI VALLE CUPO

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,2 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	8 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,77
K ₂₇₀	0,09
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	241 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	192 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	192 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

La selezione "Valle Cupo", ottenuta da olive delle varietà Dolce di Rossano, Carolea e Moraiola, si esprime con un leggero aroma di frutto al giusto punto di maturazione, accompagnato da sentori delicati di vegetali e frutta secca. Il gusto dolce è valorizzato da un lieve accenno di amaro e un vivace tratto piccante. Nel retrofatto si ritrovano richiami erbacei e di vegetali maturi. Soglio e gradevole.

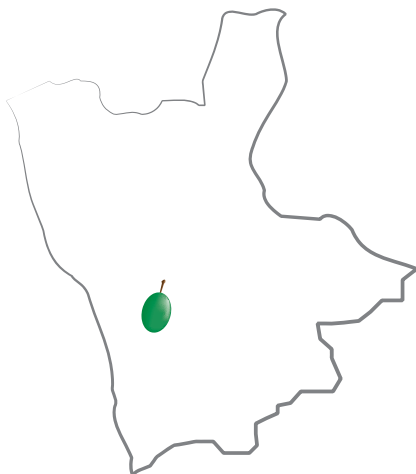
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Indicato per la cottura e la preparazione di piatti della cucina mediterranea.

AZIENDA AGRICOLA CHIMENTI FEDELE

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Azienda agricola Chimenti Fedele Via Insidia 87046 Montalto Uffugo telefono: +39 0984 401672 cell.: +39 334 6223130 +39 340 3838362 e-mail: fedelechimenti@virgilio.it
TITOLARE	Fedele Chimenti
RESPONSABILE COMMERCIALE	Fedele Chimenti



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	16 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	1.450
ZONA DI COLTIVAZIONE	Media Valle Crati
ALTITUDINE MEDIA	230 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Roggianella, Ottobratica, Carolea
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Con agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziende Agricole Associate S.a.s.
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,75 litri





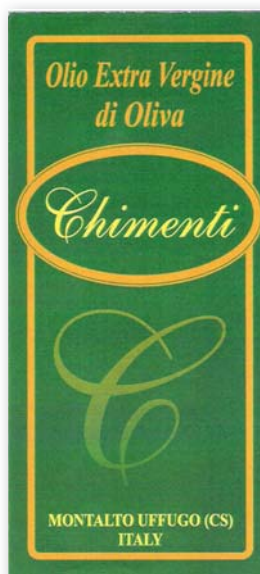
IL PROFILO AZIENDALE

L'incantevole valle entro cui scorre il fiume Crati fa da sfondo alla maestosità degli ulivi secolari dell'azienda della famiglia Chimenti, fondata nel lontano 1920. Oggi, l'azienda è sapientemente guidata da Fedele, instancabile appassionato del proprio lavoro, continuamente impegnato nel preservare la purezza degli ambienti in cui porta avanti le produzioni. Dal 1997 l'oliveto è coltivato con metodo biologico. Alla produzione di olio extravergine di oliva, che è l'attività aziendale prevalente, si affiancano le colture dei cereali e delle piante medicinali.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIMENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,2 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	7 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,95
K ₂₇₀	0,12
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	466 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	330 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	294 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

L'extravergine selezionato, ottenuto da un blend di Carolea, Roggianella ed Otobratica, presenta aromi di oliva alla giusta maturazione e di vegetali acerbi. Il gusto è prevalentemente amaro, ingentilito da una vena dolce e vivacizzato da note piccanti di giusta persistenza che accompagnano l'intera conduzione. Il finale è durevole, tipico dell'olio di forte carattere.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Indicato su piatti dal gusto deciso. Ideale in cottura su tutte le pietanze.

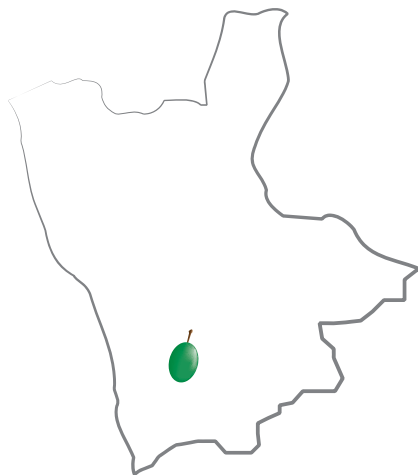
AZIENDA AGRICOLA FERAUDO ADELAIDE

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Azienda agricola Feraudo Adelaide Via Arabia, 42 87100 Cosenza telefono e fax: +39 0984 24147 cell.: +39 336 304248 e-mail: ferau道adelaide@virgilio.it
TITOLARE	Adelaide Feraudo
RESPONSABILE COMMERCIALE	Filippo De Santis

INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	140 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	31.500
ZONA DI COLTIVAZIONE	Terranova da Sibari San Demetrio Corone
ALTITUDINE MEDIA	130 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Tondina, Carolea, Nocellara del Belice
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	La Molazza s.a.s. Cantinella di Corigliano
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 litri





IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda Feraudo è ubicata nel comune di Terranova da Sibari, nel cuore della valle del Crati e tra i Parchi Nazionali della Sila e del Pollino. Le attività aziendali sono suddivise tra coltivazioni agricole e allevamento di bovini ed equini. Le colture riguardano uliveti, cereali per alimentazione umana, agrumeti, foraggi di alta qualità e legname. Tutti gli uliveti sono coltivati con metodo biologico e le produzioni sono garantite dal controllo di tecnici qualificati.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA POGGIO PATURSO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

LE ANALISI

ACIDITÀ	0,2 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	6 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,76
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	237 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	226 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	226 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio selezionato è stato ottenuto da olive delle varietà Dolce di Rossano, Tondina e Carolea. Al naso, il primo impatto è contraddistinto da delicati sentori di oliva e vegetali maturi e note di frutta secca. In bocca risaltano il gusto dolce e la trama morbida, mentre nelle note retrofattive, coerenti con gli aromi d'apertura, si riconoscono la frutta secca ed i vegetali maturi. Lineare e nell'insieme piacevole.

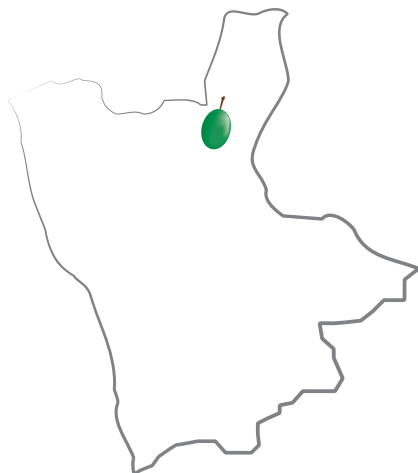
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale su preparazioni dal sapore delicato, come pesce, carni bianche e verdure.

AZIENDA AGRICOLA LAINO ROSA

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Azienda agricola Laino Rosa Contrada Piana 87070 Cerchiara di Calabria telefono e fax: +39 0981 994204 cell.: +39 339 6704866 e-mail: info@eleusi.net www.eleusi.net
TITOLARE	Rosa Laino
RESPONSABILE COMMERCIALE	Pietro Giovazzini



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	6,2 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	2.100
ZONA DI COLTIVAZIONE	Pianura di Sibari
ALTITUDINE MEDIA	200 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
CULTIVAR PREVALENTI	Grossa di Cassano, Tondina, Carolea, Nocellara messinese, Leccino
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,75 litri





IL PROFILO AZIENDALE

I figli di Rosa, Pietro ed Emilia Giovazzini, sono oggi i giovani proseguitori della tradizione di famiglia, iniziata negli anni '60 ed ormai consolidata, del coltivare ulivi e trarre olio.

Moderna e tecnologica, l'azienda dedica 13 ettari anche a colture di agrumi, ciliegi e seminativi.

Le clementine, i mandarini ed i limoni vengono utilizzati per creare la linea dei condimenti, particolarità di questa promettente realtà produttiva cosentina.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ELEUSI DOP BRUZIO "Sibaritide"

LE ANALISI

ACIDITÀ	0,3 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	8 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,83
K ₂₇₀	0,12
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	200 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	262 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	262 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

L'extravergine, ottenuto da olive di Grossa di Cassano e Tondina, si apre con un profumo di oliva caratterizzato da sentori netti di pomodoro maturo. In bocca rivela un equilibrio di gusto dolce e amaro, accompagnato dal piccante lieve e di adeguata persistenza. Nelle percezioni retrofattive prevalgono e si confermano sentori di pomodoro maturo e verdure dolci. Nell'insieme, risulta un olio delicato e gradevole.

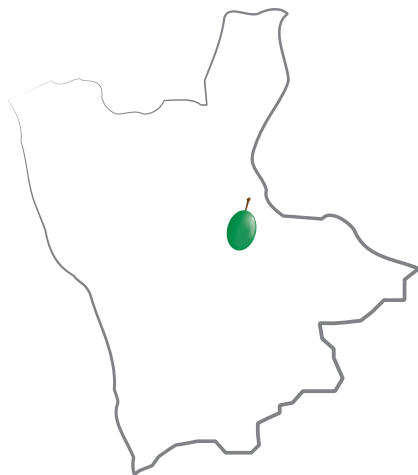
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

A crudo su pesce, carni bianche, insalate e associato a piatti elaborati di verdure.

AZIENDA AGRICOLA LIBRANDI PASQUALE

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Azienda agricola Librandi Pasquale Via Marina, 45 87060 Vaccarizzo Albanese telefono e fax: +39 0981 84068 cell.: +39 339 2712938 e-mail: info@oliolibrandi.it www.oliolibrandi.it
TITOLARE	Pasquale Librandi
RESPONSABILE COMMERCIALE	Lucia Librandi



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	153 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	27.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Colline joniche presilane
ALTITUDINE MEDIA	400 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Dolce di Rossano, Nocellara del Belice, Nocellara messinese, Frantoio
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre
METODO DI RACCOLTA	Brucatura a mano - Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 litri





IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda della famiglia Librandi è condotta da papà Pasquale e dai suoi giovani figli attraverso un percorso di tradizione, rinnovamento e tutela del territorio. Da anni è impegnata in collaborazioni scientifiche con Università ed Istituti di Ricerca per studi entomologici e qualitativi e dal 1997 vengono applicati i principi dell'agricoltura biologica. Il frantoio è dotato di impianto Hi-Tech con due sistemi di frangitura interscambiabili e automazione integrale "touch screen" con sistema di tracciabilità di processo, atti a consentire la produzione di oli monovarietali di alta qualità.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LIBRANDI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - MONOCULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,2 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	9 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,99
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	303 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	149 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	149 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

Il monocultivar di Nocellara del Belice si esprime con fruttato deciso di oliva verde e sentori puliti di pomodoro, erba fresca di sfalcio, cardo e mandorla. In bocca si apprezza il buon equilibrio tra dolce e amaro, sostenuti dal piccante vivace di peperoncino, durevole e allo stesso tempo armonioso. Nel finale permangono eleganti percezioni di cardo e pomodoro, intrecciate a note erbacee e mandorlate. Un olio equilibrato e fresco, accompagnato da ricchezza gustativa e piacevole persistenza.

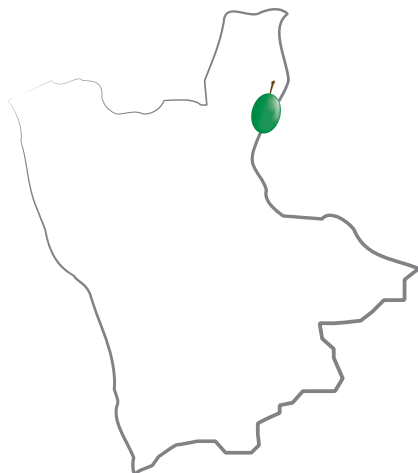
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Arricchisce ed esalta il gusto di tutte le pietanze. Eccellente a crudo.

AZIENDA AGRICOLA MASSERIA VENEZIANO

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Azienda agricola Masseria Veneziano di Alessandro Veneziano Contrada Trivoli 87075 Trebisacce telefono e fax: +39 0981 500114 cell.: +39 333 2426006 e-mail: alvenex@libero.it www.oliolibrandi.it
TITOLARE	Alessandro Veneziano
RESPONSABILE COMMERCIALE	Alessandro Veneziano



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	5 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	1.500
ZONA DI COLTIVAZIONE	Collina litoranea jonica
ALTITUDINE MEDIA	200 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Nocellara del Belice, Nocellara messinese
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Con agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Presso altra azienda, nello stesso comune
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri





IL PROFILO AZIENDALE

Gli uliveti della Masseria Veneziano dimorano su ampi pianori terrazzati del Quaternario, in una favorevole porzione collinare. L'azienda di famiglia, fondata agli inizi del secolo scorso, è interamente condotta seguendo i principi dell'agricoltura integrata a basso impatto ambientale. Alessandro propone al mercato sia l'extravergine ottenuto dai frutti dei propri uliveti sia il caratteristico arancio tardivo di Trebisacce, che matura nei mesi di aprile e maggio.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MASSERIA VENEZIANO - MONOCULTIVAR NOCELLARA MESSINESE

LE ANALISI

ACIDITÀ	0,5 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	9 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	2,12
K ₂₇₀	0,15
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	360 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	182 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	161 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

Il monocultivar di Nocellara messinese lascia emergere subito invitanti profumi di oliva, erba e frutta secca. In bocca, l'amaro è netto e durevole ed il piccante emerge a sostenere la buona struttura dell'olio. Nel finale si lascia apprezzare l'aroma delle erbe aromatiche. Nel complesso risulta mediamente corposo e di buona persistenza.

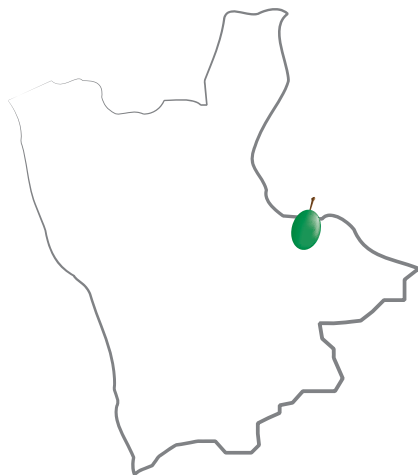
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Appropriato con piatti di gusto deciso, minestre, carni rosse e formaggi stagionati.

AZIENDA AGRICOLA PARISI DONATO

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Azienda agricola Paris Donato Contrada Scinetto 87067 Rossano Scalo telefono: +39 0983 64956 +39 0983 64088 fax: +39 0983 64956 e-mail: ufficio@olioparis.it www.olioparis.it
TITOLARE	Donato Parisi
RESPONSABILE COMMERCIALE	Claudio Zazzare



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	70 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	7.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Rossano Calabro - Mandatoriccio
ALTITUDINE MEDIA	Varia
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Nocellara del Belice, Nocellara messinese
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Gennaio
METODO DI RACCOLTA	Con agevolatori - Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Oli Parise sas
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 litri





IL PROFILO AZIENDALE

È dal 1920 che la famiglia Parisi conduce l'azienda di proprietà.

La coltivazione dell'olivo è il filo conduttore che da sempre la lega al territorio, mentre l'allevamento di ovi-caprini degli inizi è stato sostituito oggi dalla coltivazione di agrumi ed albicocche.

Particolare attenzione viene posta all'individuazione della giusta epoca di raccolta delle olive per la produzione di oli monovarietali che mostrino appieno i migliori requisiti di ogni cultivar.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PARISI MONOCULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,2 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	9 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	2,00
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	225 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	220 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	220 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio selezionato manifesta un buon fruttato di oliva, arricchito da aromi che ricordano l'erba matura, il cardo e la nocciola. Al palato risulta inizialmente dolce, con amaro e piccante di peperoncino che si affermano in chiusura. Lascia un bel retrogusto di erbaceo, vegetali maturi, frutta secca e carciofo. Persistente, vivace e di gradevole aromaticità.

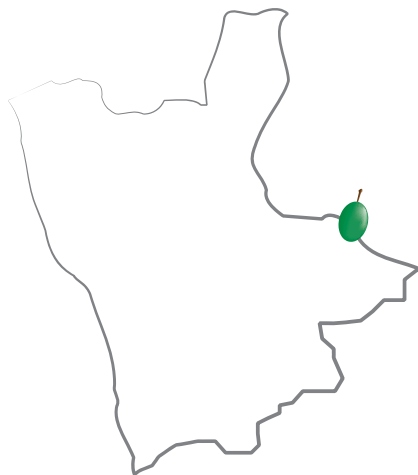
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo su antipasti di verdure crude e grigliate, arrostiti di carne e formaggi di media stagionatura.

AZIENDA AGRICOLA AVV. CATERINA VULCANO

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Azienda agricola avv. Caterina Vulcano Contrada Valledunga 87060 Crosia telefono e fax: +39 0983 42185 cell.: +39 339 5836405 e-mail: info@aziendavulcano.it www.aziendavulcano.it
TITOLARE	Avv. Caterina Vulcano
RESPONSABILE COMMERCIALE	Avv. Caterina Vulcano



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	60 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	12.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Colline joniche presilane
ALTITUDINE MEDIA	100 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Coratina, Carolea, Nocellara del Belice, Tondina, Leccino, Frantoio
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Gennaio
METODO DI RACCOLTA	Brucatura a mano - Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,75 litri





IL PROFILO AZIENDALE

Sita ad un chilometro dal Mar Jonio, in posizione collinare, l'azienda Vulcano è un esempio di modernità e rispetto del territorio. Estrazione, conservazione ed imbottigliamento dell'olio vengono effettuati avvalendosi di macchinari di ultima generazione. Gli uliveti sono coltivati rigorosamente con metodo biologico ed il contatto con il territorio viene mantenuto anche grazie all'attività agrituristica svolta utilizzando alcuni fabbricati appartenenti al corpo aziendale, ristrutturati e messi in funzione di recente.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VULCANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA DOP BRUZIO "Colline Joniche Presilane"

LE ANALISI

ACIDITÀ	0,3 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	8 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,80
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	194 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	196 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	196 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio selezionato si esprime con profumi lievi di oliva, caratterizzati da delicati sentori erbacei. Al palato si propone con note dolci seguite da equilibrate percezioni di amaro e finale lievemente piccante. In bocca mantiene le note erbacee e mostra apprezzabile fluidità. Chiusura morbida e delicata, indicativa della tipicità locale derivante dalle olive della varietà Dolce di Rossano.

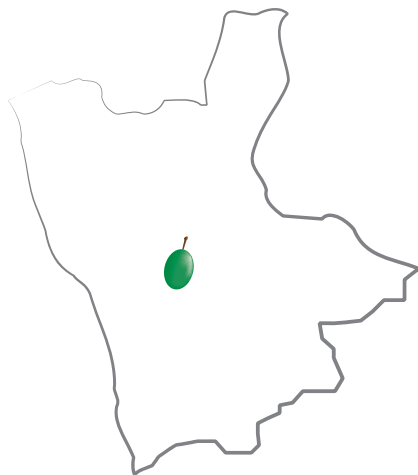
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Indicato per condimenti a crudo su verdure, pesci delicati e carni bianche.

AZIENDA OLIVICOLA LE CONCHE

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Azienda olivicola Le Conche Contrada Franci 87043 Bisignano telefono e fax: +39 0984 943982 cell.: +39 338 1692600 e-mail: leconche@leconche.it www.leconche.it
TITOLARE	Vincenzo Sposato
RESPONSABILE COMMERCIALE	Vincenzo Sposato



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	12 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	3.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Colline del Crati
ALTITUDINE MEDIA	500 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Leccino, Frantoio, Tondina, Nocellara del Belice
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,75 - 5 litri





IL PROFILO AZIENDALE

È un'azienda sempre affidabile quella condotta da Vincenzo Sposato, giovane e valido imprenditore. Gli olivi di proprietà dimorano sul territorio collinare che un tempo era parte dell'antico feudo dei principi di Bisignano, dove le condizioni climatiche risultano ideali per il loro sviluppo vegetativo. L'applicazione di una filiera diretta che cura con scrupolosità tutte le fasi di lavorazione in frantoio ed il costante impegno profuso nella coltivazione biologica, rappresentano il punto di forza dell'azienda.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE CONCHE - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - DOP BRUZIO "Valle Crati"

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,2 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	7 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,82
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	292 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	174 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	157 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio si esprime con profumi invitanti di oliva verde, accompagnati da aromi di erba fresca di sfalcio, pomodoro, mandorla dolce e cardo. Al gusto si apprezza un buon equilibrio di dolce e amaro, ben miscelati ad un piccante che ricorda le verdure amare acerbe. Lascia sensazioni nette di erbaceo, cardo, cicoria, mandorla e pomodoro verde. Complessivamente è un olio fresco, equilibrato e gradevole, aromaticamente incentrato sulle note acerbe.

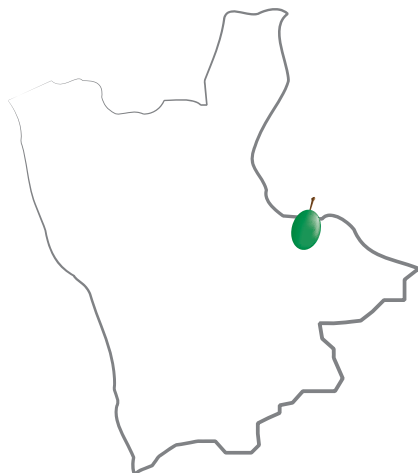
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Olio dai sapori ben bilanciati che arricchisce ed esalta tutte le pietanze. Ideale usato a freddo.

FRANTOIO OLEARIO CON.OIL

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Frantoio oleario CON. OIL. s.a.s di Converso Guglielmo & C. Contrada San Paolo 87067 Rossano Calabro telefono: +39 0983 513490 fax: +39 0983 282211 cell.: +39 331 2862432 e-mail: frantoioconverso.com www.frantoioconverso.com
TITOLARE	Guglielmo Converso
RESPONSABILE COMMERCIALE	Guglielmo Converso



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	4 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	1.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Rossano
ALTITUDINE MEDIA	200 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Coratina
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 litri





IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda di Guglielmo Converso, fondata due secoli or sono, è immersa in uno degli scenari più avvincenti e caratteristici della Provincia di Cosenza: un universo di ulivi che si estende tra il mare Jonio e le colline presilane. Il frantoio di ultima generazione ed il moderno impianto d'imbottigliamento completano il lavoro di produzione dell'extravergine, che inizia in campo ed è curato e controllato direttamente e con grande attenzione. La freschezza del prodotto è garantita da un efficiente sistema di stoccaggio sotto azoto.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANTOIO CONVERSO - DOP BRUZIO "Colline Joniche Presilane"

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,2 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	11 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	2,06
K ₂₇₀	0,15
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	369 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	288 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	276 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETTRICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio selezionato propone al naso invitanti profumi di oliva alla giusta maturazione, con rimandi al pomodoro, all'erba fresca di taglio ad alla mandorla. Il gusto rivela un carattere generoso, incentrato su note amare e piccanti di buona intensità e persistenza. In chiusura si affermano le sensazioni di verdure acerbe, mallo di noce e mandorla amara. Si apprezza per la struttura decisa, la buona persistenza e la ricca aromaticità, incentrata sulle note verdi e fresche.

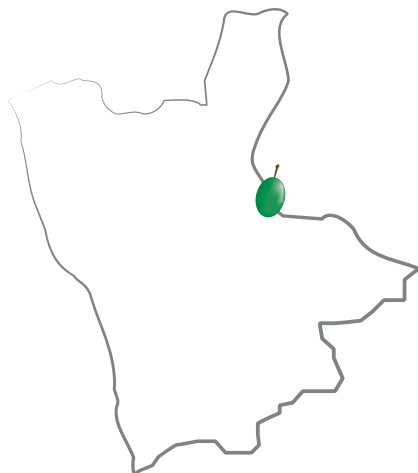
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eccellente su piatti dal sapore deciso, come minestre, carni rosse e formaggi stagionati, ma indicato anche per arricchire sughi e grigliate di verdure.

FRANTOIO FIGOLI

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Frantoio Figoli Contrada Ogiastretti 87064 Corigliano Calabro telefono e fax: +39 0983 82081 cell.: +39 338 3493202 e-mail: info@frantoiofigoli.it www.frantoiofigoli.it
TITOLARE	Tommaso Figoli
RESPONSABILE COMMERCIALE	Tommaso Figoli



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	30 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	13.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Rossano Calabro
ALTITUDINE MEDIA	200 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Frantoio, Carolea, Nocellara del Belice, Coratina
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri





IL PROFILO AZIENDALE

Il territorio in cui è situato il frantoio Figoli è dominato dal castello di Roberto il Guiscardo, risalente all'XI secolo, mentre, i terreni di proprietà si trovano nel vicino comune di Rossano. L'azienda di famiglia, fondata nel 1939, è oggi condotta da Tommaso, abile divulgatore della cultura dell'olio calabrese e attento imprenditore che segue e controlla personalmente tutte le fasi del processo produttivo. Oltre all'oliveto, da cui si ottengono eccellenti oli, l'attività aziendale è rivolta alla produzione di agrumi.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANTOIO FIGOLI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,2 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	10 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	2,11
K ₂₇₀	0,15
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	202 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	221 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	201 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

Il primo impatto olfattivo è caratterizzato da stuzzicanti aromi di oliva verde, impreziositi da fragranze di pomodoro, erba fresca, cardo e frutta bianca. In bocca si apprezza il giusto equilibrio del dolce e dell'amaro, che trovano vivacità nelle gradevoli e persistenti percezioni piccanti di peperoncino. Nel retrogusto restano evidenti il pomodoro e l'erbaceo, insieme a note di mandorla e cardo. Finale lungo e avvolgente, che sostiene una buona gradevolezza aromatica.

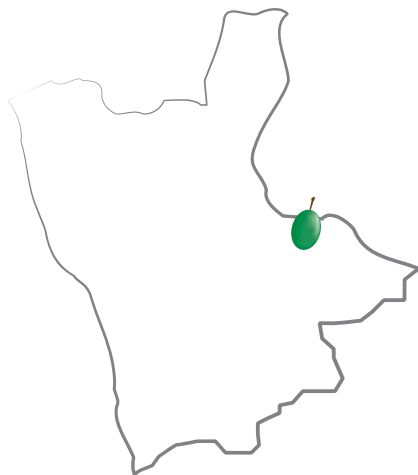
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Eccellente sia per arricchire pietanze dal gusto semplice che per ingentilire sapori troppo decisi. Adatto ai piatti a base di carni rosse, formaggi e verdure.

FRANTOLIO ACRI

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Frantolio Acri Contrada Amarelli Via Epiro - II ^a traversa 87067 Rossano telefono e fax: +39 0983 500037 cell.: +39 333 4596003 e-mail: info.frantolioacri.it www.frantolioacri.it
TITOLARE	Giovanni Acri
RESPONSABILE COMMERCIALE	Giovanni Acri



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	11 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	2.500
ZONA DI COLTIVAZIONE	Rossano Calabro - Corigliano Calabro
ALTITUDINE MEDIA	Varia
METODO DI COLTIVAZIONE	Convenzionale
CULTIVAR PREVALENTI	Coratina, Carolea, Dolce di Rossano, Frantoio, Nocellara del Belice
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri





IL PROFILO AZIENDALE

Dal 1952 il frantoio della famiglia Acri opera nel territorio di Rossano Calabro. L'attività dell'azienda si basa sulla passione per l'olivo e l'olio, tramandata con tenacia nel corso degli anni ed oggi ben interpretata dal titolare Giovanni. La filosofia produttiva è improntata allo studio delle esigenze del consumatore, e per questo motivo tutte le fasi di lavorazione vengono effettuate secondo le più moderne tecniche di lavorazione. Gli oli ottenuti vengono commercializzati attraverso un caratteristico punto vendita situato in contrada Amarelli, dove è possibile trovare anche altri prodotti tipici della zona.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANTOLIO ACRI - MONOCULTIVAR CORATINA (capsula verde)

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,2 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	10 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,87
K ₂₇₀	0,13
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	299 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	252 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	242 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

I profumi di apertura, delicati e maturi, sono incentrati su sentori di verdure, erba, frutta secca e pomodoro. Al palato appare coerente, con amaro equilibrato che trova vivacità nella fresca nota piccante di peperoncino. Il finale è contraddistinto da profumi di erbaceo, cardo, mandorla e pomodoro, che restano persistenti e rendono gradevolmente complessa la conduzione.

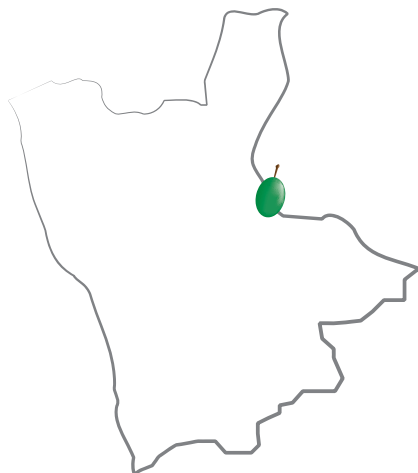
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale se abbinato pietanze di carne, verdure, primi piatti a base di pomodoro, bruschette e formaggi.

LA MOLAZZA

L'AZIENDA

INDIRIZZO	La Molazza s.a.s. Contrada Mezofato, 1 87060 Corigliano Calabro telefono: +39 0983 80533 fax: +39 0983 808956 cell.: +39 329 9509243 e-mail: lamolazza@minisci.it www.minisci.it
TITOLARE	Edmondo Minisci
RESPONSABILE COMMERCIALE	Alberto Bua Claudia Buonofiglio



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	18 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	7.800
ZONA DI COLTIVAZIONE	Colline ioniche presilane
ALTITUDINE MEDIA	400 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Tondina, Carolea, Frantoio, Nocellara del Belice
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Con agevolatori - Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 litri





IL PROFILO AZIENDALE

Il Gruppo Minisci, guidato dai tre fratelli Anita, Maria Grazia ed Angelo, è una delle più qualificate realtà imprenditoriali calabresi. L'azienda ha sede a Cantinella di Corigliano, nel cuore della Magna Grecia, territorio ricco di storia, cultura e tradizioni e terra da sempre vocata alla coltivazione di ulivi. Infatti, il nome Corigliano ed il nome dato ad uno dei prodotti aziendali derivano proprio da "chorion elàion", che significa paese degli ulivi. Il Gruppo Minisci, all'olio commercializzato con il marchio La Molazza, affianca le produzioni di frutta, ortaggi e deliziosi canditi ricoperti di cioccolato, esportati in tutto il mondo.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CORIOLANUM - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - MONOCULTIVAR DOLCE DI ROSSANO

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,2 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	5 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,52
K ₂₇₀	0,10
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	158 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	229 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	216 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA	extravergine

L'ETICHETTA ITALIANA



IL PROFILO SENSORIALE

All'olfatto emerge un fruttato delicato che ricorda il basilico, la lattuga e l'erba matura. Il palato rileva un buon equilibrio di dolce e amaro, affiancati da un piccante vivace e persistente. In chiusura resta l'aroma piacevole della lattuga. Gradevole il finale, che conferma la buona tessitura complessiva, con il permanere delle percezioni briose.

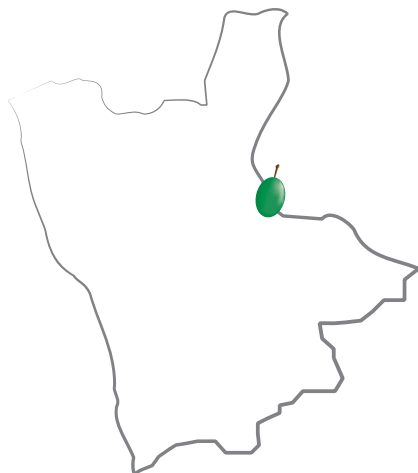
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale in abbinamento con formaggi freschi, carni bianche e zuppe di legumi.

OLEARIA GERACI

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Olearia Geraci s.r.l. Contrada Irpietro/Varie 87064 Corigliano Calabro telefono: +39 0983 891835 fax: +39 0983 891719 cell.: +39 329 5356891 e-mail: info@oleariageraci.it www.oleariageraci.it
TITOLARE	Mariagrazia Geraci
RESPONSABILE COMMERCIALE	Giampiero Geraci



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	25 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	9.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Corigliano Calabro
ALTITUDINE MEDIA	250 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Nocellara messinese, Coratina, Frantoio, Leccino
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Brucatura a mano - Con agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 5 litri





IL PROFILO AZIENDALE

Custode dell'omonima azienda è la famiglia Geraci, che da tre generazioni porta avanti un progetto nato con la costruzione di un frantoio a ciclo tradizionale nel centro storico di Corigliano Calabro. In pochi anni, settorializzando il lavoro dei singoli componenti del gruppo familiare, gli originari metodi di coltivazione e trasformazione sono stati sostituiti dai nuovi sistemi produttivi, a vantaggio di un miglioramento qualitativo ormai affermato e costante nel tempo. Gli uliveti sono condotti secondo il metodo biologico ed il prodotto si avvale di diversi ed importanti certificazioni, tra cui la DOP Bruzio, la NOP e la Certificazione della tracciabilità di filiera.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ORO DOLCE – DOP BRUZIO “Colline Joniche Presilane”

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,4 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	8 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,96
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	196 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	284 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	261 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

I profumi di apertura sono delicati e maturi, con accattivanti note di vegetali e frutta secca. Al palato si apprezza il tono dolce iniziale, smorzato da accenni di amaro e piccante che restano in evidenza nel finale. Una buona armonia gustativa contraddistingue questo extravergine, gradevole per pulizia e sottile personalità.

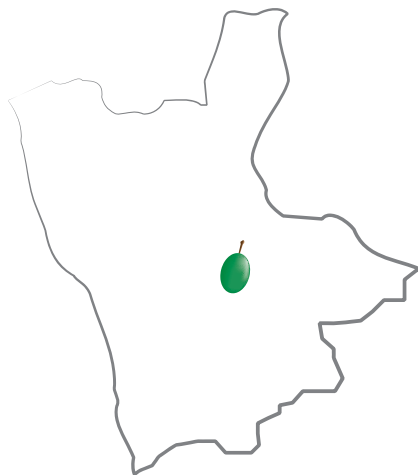
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale su insalate, pesce e carni bianche; è comunque indicato su tutte le preparazioni dal carattere delicato ed in abbinamento a piatti di media struttura ed intensità.

OLEIFICIO FERRARO

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Oleificio Ferraro di Ferraro Ottavio Contrada Foresta 87041 Acri telefono e fax: +39 0984 952161 cell.: +39 335 6018112 e-mail: oleificioferraro@gmail.com
TITOLARE	Ottavio Ferraro
RESPONSABILE COMMERCIALE	Gaetano Ferraro



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	86 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	28.855
ZONA DI COLTIVAZIONE	Corigliano Calabro Mottafofflone - Malvito
ALTITUDINE MEDIA	250 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Carolea, Nocellara messinese, Nocellara del Belice, Coratina, Biancolilla
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Brucatura a mano Con agevolatori - Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 3 - 5 litri





IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda di Ottavio Ferraro è nata nel 1969 come azienda olivicola, a cui successivamente è stata annessa anche l'attività d'imbottigliamento. Le piante di proprietà dimorano oggi su 140 ettari, siti su territorio jonico-tirrenico cosentino, in zona collinare, ad altitudini che variano dai 250 ai 400 metri. Diverse le cultivar allevate, la cui età media si aggira intorno al secolo. La coltivazione avviene con metodo biologico ed i frutti vengono raccolti nel periodo compreso tra ottobre e gennaio.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FERRARO "NETTARE DI OLIVE"

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,3 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	8 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,82
K ₂₇₀	0,12
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	199 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	214 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	188 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETTICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

Le diverse varietà di olive utilizzate hanno conferito a questo extravergine aromi delicati con richiami a sentori di pomodoro maturo e frutta secca. In bocca, dove si riscontra equilibrio e discreta consistenza della pasta, il godibile sapore di oliva è supportato da piacevoli accenni di amaro e piccante. Fluida e garbatamente persistente, in chiusura evoca ricordi di pomodoro maturo, erba dolce e mandorla.

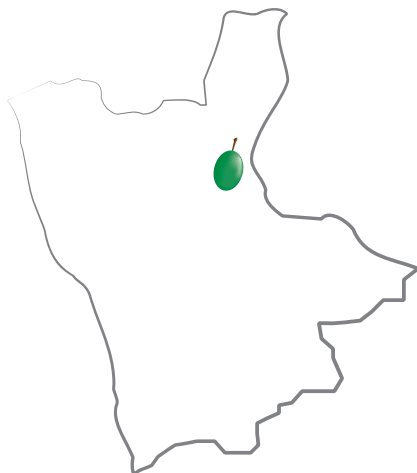
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È adatto a piatti a base di pesce, verdure crude, pomodoro e piatti elaborati dal gusto delicato.

OLEIFICIO GABRO

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Oleificio Gabro S.r.l. Contrada Sisto Lauropoli 87011 Cassano allo Jonio telefono: +39 0981 70339 fax: +39 0981 70432 e-mail: gabro@gabro.it www.gabro.it
TITOLARE	Giovanna Forastieri
RESPONSABILE COMMERCIALE	Mario Brogna



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	50 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	20.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Sibaritide
ALTITUDINE MEDIA	200 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Grossa di Cassano, Tondina, Leccino, Carolea, Frantoio
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre – Gennaio
METODO DI RACCOLTA	Con agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Mista
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Stessa azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 L, 0,50 L, 5,00 litri





IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda della famiglia Gabro, la cui fondazione risale al 1909, è situata a Lauropoli, un piccolo centro della pianura di Sibari, circoscritto dal monte Pollino e dal Mar Jonio. Negli uliveti di proprietà sono coltivate col metodo biologico piante delle varietà tipiche della Sibaritide. Le produzioni olearie sono garantite da diversi sistemi di certificazione di qualità, tra cui: UNI EN ISO 14001:2004, Certificazione Etica ed Ambientale (ICEA), International Food Standard (IFS), Agricoltura Biologica, USDA/Organic, IAS, Denominazione di Origine Biologica (DOP).

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IL CLASSICO - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,3 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	11 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	2,10
K ₂₇₀	0,10
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	205 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	229 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	218 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

L'extravergine "Il classico" si esprime al naso con un fruttato di oliva matura, ingentilito da note di pomodoro, erbe aromatiche e frutta secca. Al gusto esibisce un amaro medio ed un piccante persistente, equilibrati da un cenno di dolce. Nel retrogusto si riconoscono note erbacee miste a sensazioni di pomodoro e verdure mature.

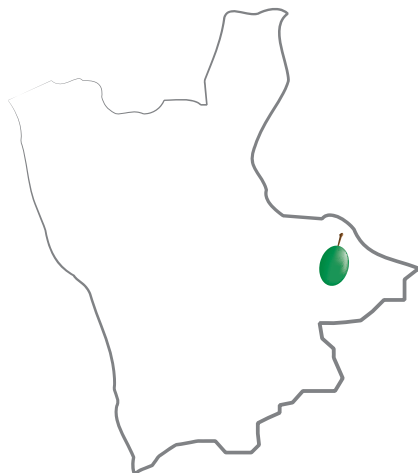
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto per la cottura e preparazione di pietanze tipiche della cucina mediterranea.

OLEIFICIO STELLA

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Oleificio Stella di Marino Domenico Via della Sila 87060 Cropalati telefono e fax: +39 0983 61145 cell.: +39 333 3109245 e-mail: info@frantoiostella.it www.frantoiostella.it
TITOLARE	Domenico Marino
RESPONSABILE COMMERCIALE	Pierluigi Marino



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	10 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	2.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Cropalati
ALTITUDINE MEDIA	350 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 5 litri



Selezione 2011 degli oli extravergini della provincia di Cosenza



IL PROFILO AZIENDALE

L'oleificio Stella è ubicato nel comune di Cropolati, che diede i natali al Beato Bernardino Otranto, confessore di San Francesco da Paola. La moderna struttura aziendale, dotata di un impianto di trasformazione di ultima generazione, è immersa nel paesaggio mozzafiato che domina la valle del fiume Trionto. Gli impianti secolari di Dolce di Rossano producono le olive che vengono poi trasformate secondo i moderni canoni della produzione olearia, e la gestione di tutte le fasi produttive è presa in consegna direttamente da Domenico, il titolare dall'azienda di famiglia.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA STELLA - DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

LE ANALISI

ACIDITÀ	0,3 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	8 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	1,84
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	246 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	218 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	210 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETICA	extravergine

L'ETICHETTA



IL PROFILO SENSORIALE

Ottenuto da olive delle varietà Dolce di Rossano e Nocellara messinese, quest'olio si fa apprezzare al naso per la delicatezza dei profumi di oliva misti a note di erba, verdure, mandorla e pomodoro. Il profilo gustativo è gradevolmente amaro e ben supportato dal piccante vivace e durevole. Lascia un retrogusto fresco di cardo, erba e mandorla. Sviluppo lineare e finale persistente.

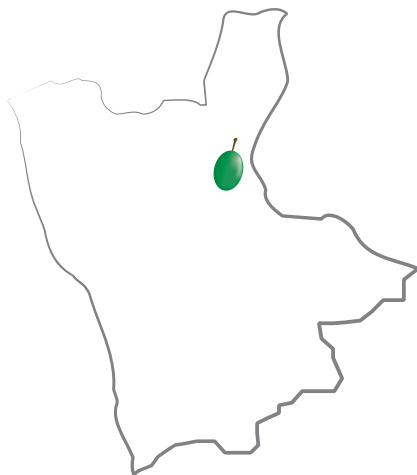
ABBINAMENTI CONSIGLIATI

È ideale per accompagnare formaggi freschi, zuppe di legumi, carni arrosto e primi piatti elaborati.

SOCIETÀ AGRICOLA DORIA

L'AZIENDA

INDIRIZZO	Società agricola Doria S.r.l. Contrada Mandria di Nola 87011 Cassano allo Jonio telefono e fax: +39 0981 72004 cell.: +39 345 6503780 e-mail: oli@agricoladoriasrl.it www. agricoladoriasrl.it
TITOLARE	Società agricola Doria S.r.l.
RESPONSABILE COMMERCIALE	Alessandra Paolini



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	10 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	5.300
ZONA DI COLTIVAZIONE	Cassano allo Jonio
ALTITUDINE MEDIA	250 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	(In conversione)
CULTIVAR PREVALENTI	Nocellara etnea, Nocellara messinese, Nocellara del Belice, Carolea, Coratina, Grossa di Cassano, Roggianella, Sinopolese, Ottobratica, Cipressino
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre
METODO DI RACCOLTA	Brucatura a mano
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Frantoio con sede a Bisignano
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Presso altra azienda con sede a Bisignano
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,75 litri





IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda appartiene alla famiglia Rizzo da diverse generazioni; le sue origini risalgono ai primi del '900, quando venne fondata l'azienda agricola originaria. Nel 1974 si ha la costituzione della prima società a vocazione zootecnica e cerealicola, che in seguito viene trasformata in frutticola, con l'impianto di peschi, agrumi ed ulivi. Nel 2007 viene attivata la produzione dell'olio, destinando una linea ai monocoltivar. Oggi, i terreni aziendali si estendono su 140 ettari complessivi, 10 dei quali sono destinati ad oliveto ed i restanti alla coltivazione di agrumi e pesche.

L'ETICHETTA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – MONOCULTIVAR GROSSA DI CASSANO

LE ANALISI	
ACIDITÀ	0,1 % (acido oleico)
NUMERO DI PEROSSIDI	11 meq O ₂ /Kg
ANALISI SPETTROFOTOMETRICA NELL'UV:	
K ₂₃₂	2,12
K ₂₇₀	0,13
ΔK	0,00
POLIFENOLI TOTALI	241 mg/Kg (acido caffeico)
TOCOFEROLI TOTALI	276 mg/Kg
ALFA-TOCOFEROLO	260 mg/Kg
VALUTAZIONE ORGANOLETICA	extravergine

IL PROFILO SENSORIALE

Al naso, il monocoltivar si manifesta complesso e pulito, aprendosi su intensi aromi di pomodoro ed erba, affiancati da accenni di erbe aromatiche. Al gusto rivela un apprezzabile equilibrio tra il dolce, l'amaro ed il piccante, che restano di media intensità e persistenza. La pasta è ricca e gradevolissima, e nel finale si affermano profumi di pomodoro maturo, erbaceo, mandorla e cardo. Si distingue per l'armonia strutturale e la durevole aromaticità che sostiene l'eccellente equilibrio gustativo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Olio equilibrato che arricchisce ed esalta tutte le pietanze. Eccellente su zuppe di legumi e cereali, su verdure cotte e crude, in abbinamento con formaggi di media stagionatura e carni arrosto.



**Camera di Commercio
Cosenza**

Via Calabria, 33 – 87100 Cosenza
Tel. +39.0984.815.1
www.cs.camcom.it



**LABORATORIO CHIMICO
MERCEOLOGICO DELLA CALABRIA**

**AZIENDA SPECIALE
Camera di Commercio di Cosenza**

Via Pianette, 1 – 87046 Montalto Uffugo
Tel. +39.0984.93.87.84
www.cs.camcom.it