

AZIENDA OLIVICOLA GINOSTRINI



L'oro del Bruto

2° Classificato
Fruttato Intenso

L'AZIENDA

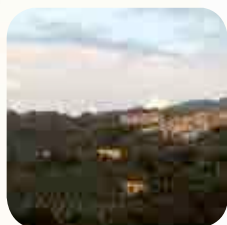
INDIRIZZO

Azienda agricola Cianni Verusca
C/da Ginostrini
87050 Carpanzano
Cell.: +39 346 4365349
e-mail: info@ginostrini.com,
Sito web: www.ginostrini.com

TITOLARE

Cianni Verusca

Cianni Verusca



RESPONSABILE COMMERCIALE

IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda nasce dalla nostra idea di realizzare un olio dalle particolari caratteristiche, con l'obiettivo di renderlo unico.

La scelta di un prodotto della terra dell'acqua e del sole è scaturita dalla riflessione sui "grandi numeri" che la natura offre quotidianamente, sul "regolare" corso dei suoi effetti e sulla volontà di non cambiarli.

The company was born from our idea of creating an oil with special characteristics, with the objective to make it unique. Choosing a product of the ground water and the sun's reflection was prompted by the "large numbers" that nature provides a daily basis, the "regular" course of its effects and the desire not to change them. The territory the seat of our experiment is

Il territorio sede del nostro esperimento è la valle del Savuto, piccolo ambito vergine ed ancora incontaminato.

Nel 1995, su un terreno collinare leggermente scosceso, a 600 m. s.l.m, abbiamo unito alle piante secolari esistenti, un impianto di ulivi ripartiti tra carolea 70%, nocellara messinese 20%, e nocellara del Belice 10%.



the valley of Savuto little scope virgin and unspolled.

In 1995, on a gently sloping hillside, 600 m. above sea level, we have combined the existing old trees, a plant olive trees distributed among carolea 70%, 20% nocellara Messina, and nocellara Belice 10%.



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	4 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	1310
ZONA DI COLTIVAZIONE	Carpanzano
ALTITUDINE MEDIA	600 m. s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Nocellara del Belice e Nocellara Messinese
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Manuale e agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Caloiero & Guerra Luzzi (CS)
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	"La Molazza" srl Cantinella di Corigliano (CS)
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 lt



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA GINOSTRINI




LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	11 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,95
K₂₆₈	0,13
ΔK	0,00
Polifenoli totali	272 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

Fruttato intenso di oliva verde con sentori di erbe di campo, rucola e foglia di pomodoro. Al gusto si riscontra la rucola ed il pomodoro piacevolmente accompagnate dall'erbaceo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti ben si sposano con il quadro aromatico complesso e strutturato tale da renderlo armonico.

 *Intensely fruity green olive with hints of herbs, arugula and tomato leaf. On the palate there is the arugula and tomato pleasantly accompanied by herbaceous. Bitterness and spicy are on average perceived persistent and blend well with the aromatic complex and structured as to make it harmonious.*



AZIENDA OLIVICOLA LE CONCHE

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola "Le Conche"
Contrada Franci
87043 Bisignano
Tel. e fax: +39 0984 943982
Cell.: +39 338 1692600
e-mail: leconche@leconche.it
Sito web: www.leconche.it

TITOLARE

Vincenzo Sposato

RESPONSABILE COMMERCIALE

Antonella Mauro

IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda Le Conche di Sposato Vincenzo è sita a Bisignano, i terreni sono investiti ad oliveto intensivo e all' allevamento di suino nero di Calabria. Gli oliveti sono prevalentemente formati da varietà locali, Carolea e Roggianella, sono interamente inerbiti ed irrigati con impianti a sub-irrigazione. Le olive vengono raccolte con scuotitore meccanico e molite

nel frantoio, dotato di impianto a ciclo continuo a due fasi, con controllo elettronico delle temperature e produzione di olio estratto a freddo; la conservazione avviene in cisterne in acciaio inox in atmosfera controllata. L'intera produzione viene lavorata in azienda e parte imbottigliata a marchio Dop Bruzio, certificata da agricoltura biologica.

Le Conche's company of Sposato Vincenzo is located in Bisignano, right in the hills of the river crater are invested in intensive olive grove and the remaining black pig breeding to Calabria. The olive groves are mainly made up of local varieties, and Carolea Roggianella, other minority, are fully grassed and irrigated by sub-irrigation systems, have an annual output of 500-600 tons of olives entirely organic. The

olives are harvested green with a mechanical shaker and pressed in the olive press business with continuous cycle plant in two phases, with electronic temperature control and production of oil extracted in the cold; the conservation of the oil takes place in stainless steel tanks under controlled atmosphere. The entire production is processed in the company and part bottled DOP Bruzio, sub Valley crater, all certified organic.



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	12 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	3.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Bisignano
ALTITUDINE MEDIA	500 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continuo a due fasi
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,75 - 5 litri



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



LE ANALISI


Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	7 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,81
K₂₆₈	0,12
ΔK	0,00
Polifenoli totali	432 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla, erbaceo e foglia di pomodoro accompagnate dall'erba aromatica. Al gusto prevale l'erba di campo, la mandorla ed il pomodoro ben armonizzate nell'amaro e nel piccante mediamente percepiti e persistenti.



 *The oil has a fruity olive oil to the right level of ripeness with hints of almond, tomato leaf and herbaceous aroma accompanied by the grass. The taste prevails grass field, almond and tomato well harmonized in the bitter and spicy average perceived and persistent.*

FATTORIE GRECO - iGreco

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Fattorie Greco S.r.l. – iGreco
Via Magenta, 33
87062 Cariati
Tel.: +39 0983 969441
Fax: +39 0983 96020
Cell.: +39 338 2031129
e-mail: ufficio_marketing@igreco.it
Sito web: www.igreco.it

TITOLARE

Avv. Saverio Greco
Avv. Giancarlo Greco

RESPONSABILE COMMERCIALE

IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda iGreco è situata in Calabria e da generazioni si dedica alla coltivazione degli ulivi, delle vigne e di altri prodotti agricoli. Nel 1963 il capo famiglia, Tommaso Greco, ha fondato il primo frantoio. Oggi, i sette fratelli Greco coltivano i loro poderi, una superficie che si estende in parte sulla costa jonica, in particolare nei Comuni di Cariati, Cirò, Cirò

Marina. L'olio è il collaudato "gioiello di famiglia", ma iGreco hanno profuso la medesima cura, dedizione, attenzione, serietà e professionalità anche nel settore vitivinicolo, curando una filiera diretta, dalle vigne alle linee di imbottigliamento, avvalendosi degli enologi più prestigiosi in campo nazionale, e non solo.

iGreco's company is located in Calabria and generations dedicated to the cultivation of olive trees, vineyards and other agricultural products. In 1963, the head of the family, Thomas Greek, he founded the first mill. Today, the seven brothers Greek cultivate their farms, an area which extends in part on the Ionian coast, particularly in the municipalities of Cariati, Cirò, Cirò

Marina. Oil is the approved "family jewel", but iGreco have lavished the same care, dedication, attention, seriousness and professionalism even in the wine sector, ensuring a supply chain direct from the vineyards to the bottling lines, making use of the most prestigious winemakers in nationally, and beyond.



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	1500
NUMERO PIANTE TOTALI	200.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Cariati, Terravecchia, Scala Coeli, Cirò
ALTITUDINE MEDIA	0-450 slm
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano - Carolea
PERIODO DI RACCOLTA	Settembre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Brucatura a mano- meccanica
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo a tre fasi
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	C.da Guardapiedi - Cariati
CONFEZIONAMENTO	0.25 - 0.50 - 0.75 - 5 lt



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



LE ANALISI


Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	14 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	2,22
K₂₆₈	0,13
ΔK	0,00
Polifenoli totali	218 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla e verdure. Al gusto è ben evidente la presenza della mandorla e delle verdure accompagnate dall'erba di campo e da note floreali. L'amaro risulta mediamente percepito, mentre il piccante è deciso e persistente.



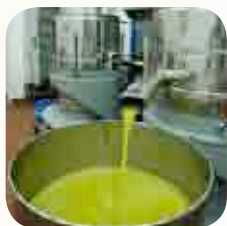
 The oil has a fruity olive oil to the right level of ripeness with hints of almond and vegetables. The taste is evident the presence of almond and vegetables accompanied by the grass of the field, and floral notes. The bitterness is perceived on average, while the spicy is decided and persistent.

FRANTOIO OLEARIO CON. OIL.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Frantoio oleario CON. OIL. s.a.s di Converso
Guglielmo & C.
Contrada San Paolo - 87067 Rossano Calabro
Tel.: +39 0983 513490
Fax: +39 0983 282211
Cell.: +39 331 2862432
e-mail: info@frantoioconverso.com
Sito web: www.frantoioconverso.com



TITOLARE

Guglielmo Converso

RESPONSABILE COMMERCIALE

Guglielmo Converso

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'ex-

travergine, 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.

Guglielmo Converso's company founded two centuries ago, is nestled in one of the most fascinating and characteristic of the Province of Cosenza: a universe of olive trees which extends between the Ionian sea and the hills Presilane. The latest generation crusher and modern bottling plant supplement the work of production of extra, which begins in the field and is

maintained and controlled directly and with great care. The freshness of the product is ensured by an efficient storage system under nitrogen



INFORMAZIONI

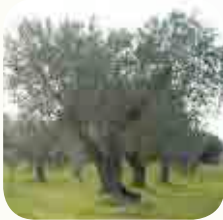
SUPERFICIE OLIVETATA	5,5 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	1.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Rossano
ALTITUDINE MEDIA	200 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 litri



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



LE ANALISI




Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,4 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	12 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	2,23
K₂₆₈	0,17
ΔK	0,00
Polifenoli totali	497 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di erba, carciofo e mandorla amara. Al gusto si avverte l'erbaceo accompagnato dal carciofo e dalla mandorla. Amaro deciso e persistente, piccante mediamente percepito.



 *The oil has a fruity green olive with hints of grass, artichoke and almond. The taste is herbaceous accompanied by artichoke and almond. Determined and persistent bitter, spicy average perceived.*

FRANTOIO E AGRITURISMO I GIARDINI DI CLETO



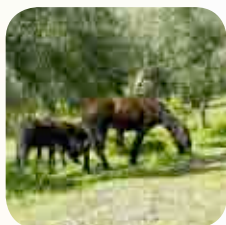
**2° Classificato
Fruttato Leggero**



L'AZIENDA

INDIRIZZO

Frantoio Oleario e agriturismo Giardini di Cleto
C/da Giardini
87030 Cleto
Tel.: +39 0982 43878
cell. +39 348 6538963
e-mail: giardinidicleto@gmail.com



TITOLARE

Barone Giovanna

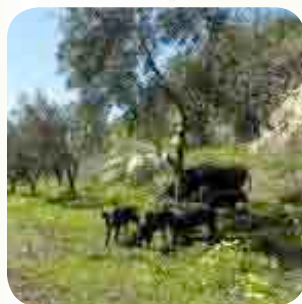
RESPONSABILE COMMERCIALE

Barone Giovanna



IL PROFILO AZIENDALE

A Giardini di Cleto si coltivano terreni scoscesi, che erano stati abbandonati da decenni. Nel rispetto della Natura, non si usano concimi chimici o diserbanti; per limitare la crescita di erbe infestanti in aree non raggiungibili da mezzi meccanici bastano i maiali neri, che pascolano allo stato brado, ed i quattro cavalli di proprietà.



At Cleto Gardens are cultivated steep terrain, which had been abandoned for decades. In respect of nature, do not use chemical fertilizers or herbicides; to limit the growth of weeds in areas not accessible by mechanical means enough blacks pigs that graze in the wild, and the four horses of the property.



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	45 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	8000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Cleto – Aiello Calabro – Valle del Savuto
ALTITUDINE MEDIA	300 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Lotta integrata
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre – Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanica
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 5 litri



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA I GIARDINI DI CLETO




LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	9 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,68
K₂₆₈	0,10
ΔK	0,00
Polifenoli totali	267 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

Fruttato leggero di oliva matura con sentori di erba e verdure mature. Al gusto si riscontrano le verdure mature accompagnate dall'erbaceo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

 *Light fruity olive oil with hints of ripe grass and ripe vegetables. On the palate we find the ripe vegetables accompanied by herbaceous. Bitterness and spicy are on average perceived and persistent.*

FRANTOIO OLEARIO PAPALEO



L'oro dei Bruni

**3° Classificato
Fruttato Leggero**

L'AZIENDA



INDIRIZZO

Frantoio Oleario Papaleo s.r.l.
Via P. Nenni, 14
87042 Altomonte
Tel.: +39 0981 948285
Cell.: +39 347 0188978
e-mail: olio.papaleo@tiscali.it
Sito web: www.oliopapaleo.com

TITOLARE

Luigi Papaleo



RESPONSABILE COMMERCIALE

Paolo Danilo Papaleo



IL PROFILO AZIENDALE

Dalle rigogliose colline del basso Pollino, ad Altomonte, nasce ed opera la nostra azienda. Dal 1961 la famiglia Papaleo dedica tutto il suo impegno, la sua passione e l'esperienza tramandata per generazioni alla produzione di un olio di qualità, servendo un prodotto sano e genuino dal sapore inconfondibile sulle tavole di tutto il mondo, un gusto che

solo la tradizione può esprimere. Il nostro olio, frutto di una sapiente lavorazione artigianale rispecchia i sapori caratteristici del territorio, il nostro frantoio, chiamato tuttora "u trappitu", vive principalmente dei conferimenti delle famiglie altomontesi che, ancora oggi producono principalmente per il loro auto-consumo.

By the lush hills of the lower Pollino, Altomonte, our company was founded and operates.

Since 1961 the family Papaleo devotes all his commitment, his passion and experience passed down for generations to produce a high quality oil, serving a healthy and genuine unmistakable flavor on the tables around the world, a taste that

only the tradition can express. Our oil, the result of skillful craftsmanship reflects the characteristic flavors of the territory, our mill, still called "u trappitu", lives mainly of the contributions of families of Altomonte that still produce mainly for their self-consumption





INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	
NUMERO PIANTE TOTALI	
ZONA DI COLTIVAZIONE	Altomonte
ALTITUDINE MEDIA	350 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	
CULTIVAR PREVALENTI	Tondina
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Manuale - Meccanizzata con agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Frantoio aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo Barracane
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 litri



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PAPALEO



LE ANALISI




Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,4 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,71
K₂₆₈	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	148 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

Fruttato leggero di oliva matura, con sentori di mandorla matura e verdure. Al gusto è presente la frutta matura, la mandorla accompagnate dalle verdure. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

 *Light fruit of ripe olives, with hints of almond and ripe vegetables. The taste is of ripe fruit, almond accompanied by vegetables. Bitterness and spicy are on average perceived and persistent consumption.*



FRANTOLIO ACRÌ



**1° Classificato
Fruttato Medio**

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Frantolio Acri
Contrada Amarelli via Epiro II° traversa
87067 Rossano
Tel. e fax: +39 0983 500037
Cell: +39 333 4596003
e-mail: info@frantolioacri.it
Sito web: www.frantolioacri.it

TITOLARE

Giovanni Acri

RESPONSABILE COMMERCIALE

Giovanni Acri



IL PROFILO AZIENDALE

Il Frantolio Acri, azienda a conduzione familiare, nasce nel 1952 a Rossano (CS). Siamo alla quarta generazione nella produzione e trasformazione delle olive. Produciamo olio extra vergine di oliva, oli aromatizzati, sott'oli e patè tipici calabresi. Dal 2007 confezioniamo e commercializziamo i nostri prodotti in Italia e all'estero. Il nostro "Frantolio Acri" è riuscito ad ottenere numerosi premi e nella Guida Slow Food abbiamo ricevuto con tutti

i nostri oli le 2 olive su 3. Negli anni hanno superato tutte le selezioni per entrare nelle guide specializzate di settore, presieduti dai migliori capi panel Italiani. Siamo presenti su guide come Slow Food e Oli D'Italia di Gambero Rosso. Per la tutela del consumatore, il nostro olio adotta il sistema di rintracciabilità di filiera UNI EN ISO 2205:08 certificata da AGROQUALITA'.

The Frantolio Acri family-owned company was founded in 1952 in Rossano (CS).

We are the fourth generation in the production and processing of olives. We produce extra virgin olive oil, flavored oils, pickles and pâté Calabria. Since 2007, we manufacture and market our products with direct sales in our store and mail order in Rossano in Italy and abroad. Our oil "Frantolio Acri" high-quality and managed to get several

prizes and in Slow Food Guide we received on all three oils presented the 2 olives. Our oils over the years have exceeded all selections to enter the field of specialized guides, chaired by the best Italian leaders panel. The guides in which we operate: Slow Food; Oils of Italy by Gambero Rosso; Bread and oil; Best oils in the province of Cosenza 2012. Our oil for consumer protection adopts the system of traceability UNI EN ISO 2205:08 certified by RINA'.

Selezione degli Oli Extravergini della provincia di Cosenza 2014



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	11 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	3000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Rossano Calabro - Corigliano Calabro
ALTITUDINE MEDIA	70 slm
METODO DI COLTIVAZIONE	Convenzionale
CULTIVAR PREVALENTI	Coratina, Carolea, Dolce di Rossano, Frantoio, Nocellara del Belice
PERIODO DI RACCOLTA	Metà Ottobre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo a due fasi
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANTOLIO ACRI VIVACE






LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,4 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,90
K₂₆₈	0,13
ΔK	0,00
Polifenoli totali	260 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva verde con sentori di carciofo e cicoria. Al gusto si riscontrano piacevoli note di carciofo, cicoria ed erbe di campo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. L'olio presenta un quadro aromatico tale da renderlo armonico.

 Fruity green olive with hints of artichoke and chicory. The taste is experiencing pleasant notes of artichoke, chicory and herbs.  Bitterness and spicy are on average perceived and persistent. The oil has an aromatic framework that makes it balanced. 



INDUSTRIE OLEARIE FABIANO

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Industrie Olearie FABIANO
C/da Piano di Maio, 110
87036 Rende
Tel.: +39 0984 448306
Fax: +39 0984 402540
e-mail: info@oliofabianocs.it
Sito web: www.oliofabianocs.it

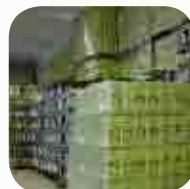


TITOLARE

Fabio Fabiano

RESPONSABILE COMMERCIALE

Fabio Fabiano



IL PROFILO AZIENDALE

Già dal 1840, a S. Ippolito di Cosenza, la famiglia FABIANO curava l'arte di produrre dal frutto dei suoi ulivi un olio extravergine riservato alla sua famiglia ed a pochi intenditori. La qualità del nostro olio si misura con il tempo, che imperante giudica le nostre azioni e ci spinge ad operare con serietà consentendoci così di crescere. Ogni angolo della nostra azienda, ogni persona del nostro staff crede in valori che rendono alto il nostro olio. Per

questo FABIANO rappresenta una garanzia di fiducia e si rivolge al mercato proponendo varie linee di produzione con standard di eccellenza. Coniuga, inoltre, l'esperienza e qualità del frantoio di un tempo con una moderna linea di produzione completamente automatizzata, capace di gestire anche cicli di imbottigliamento in contenitori di vetro, latta e PET.

As early as 1840, St. Ippolito of Cosenza, on the gentle slopes of the hills Presilane, the Fabiano family took care of the art of producing the fruit of his virgin olive oil reserved for his family and a few connoisseurs. When family talk about our products emerge thoughts past, present, future. The quality of our oil is measured with time, ruling that judges our actions and urges us to work with seriousness

thus enabling us to improve and grow. Every corner of our company, every member of our staff believes in the values that make up our oil. Fabiano is a guarantee of confidence and will appeal to the market offering various lines of production with standard of excellence. In addition Fabiano combines the experience and quality of the crusher of a time with a modern fully automated production line, capable of handling even cycles bottling in glass containers, cans and PET.

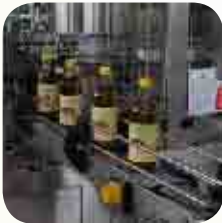


INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	
NUMERO PIANTE TOTALI	
ZONA DI COLTIVAZIONE	Calabria – provincia di Cosenza
ALTITUDINE MEDIA	
METODO DI COLTIVAZIONE	
CULTIVAR PREVALENTI	
PERIODO DI RACCOLTA	
METODO DI RACCOLTA	
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 – 0,50 – 0,75 – 3 – 5 litri




OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO FABIANO 100% Italiano






LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,77
K₂₆₈	0,12
ΔK	0,00
Polifenoli totali	253 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di mandorla e verdure mature. Al gusto è presente la mandorla accompagnate da gradevoli note di erbaceo. Amaro leggero, piccante mediamente percepito e persistente.

 *The oil has a light fruity olive ripe with hints of almond and ripe vegetables. The flavor is almond accompanied by pleasant notes of herbaceous.*
 *Slightly bitter, spicy average perceived and persistent.*



OLEIFICIO GABRO

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Oleificio Gabro S.r.l.
Contrada Sisto – fraz. Lauropoli
87011 Cassano allo Jonio
Tel.: +39 0981 70339
Fax: +39 0981 70432
e-mail: commerciale@gabro.it
Sito web: www.gabro.it

TITOLARE

F.lli Brogna

RESPONSABILE COMMERCIALE

Mario Brogna

IL PROFILO AZIENDALE

L'Oleificio GABRO rappresenta un'importante azienda del settore agro-alimentare calabrese che da sempre produce olio extra vergine di oliva. La linea di prodotti comprende differenti tipi di Olio Extra Vergine di Oliva, certificati 100% prodotto italiano. Oggi la Gabro è tra le prime aziende nel settore del biologico. Il controllo qualità, con sistema di tracciabilità, parte dalla cura delle piante e prosegue lungo

tutta la filiera. Il GABRO, apprezzato in tutto il mondo, è dotato inoltre di un sistema di sviluppo e ricerca che coinvolge ogni cliente. La sua filosofia di produzione è una fusione equilibrata tra alta qualità, tradizione e innovazione: dal 2009 l'oleificio ha condotto un progetto di ricerca in collaborazione con il Dipartimento di Chimica dell'Unical e il CRA, per produrre avanzamento nella ricerca di base.

The Oil Mill GABRO is an important company in the agro-food sector in Calabria who always produces extra virgin olive oil. The product line includes different types of Extra Virgin Olive Oil all certified as 100% Italian product. Today Gabro is among the first companies to quality and production capacity in the organic sector. The quality control starts from the care of the plants and continues along the entire supply chain, from input fields with olives, to the laboratory analysis of

the finished product are carried out on each batch of oil produced. The traceability system of Gabro allows you to control the entire value chain of the oil. The oil GABRO is appreciated all over the world, particularly from the European market. From 2009 the oil mill Gabro conducted a research project called "Olisafe" in collaboration with the Department of Chemistry, University of Calabria and the CRA, the project had as its mission to produce progress in basic research and technology transfer at the same time for companies that had joined the initiative.

Selezione degli Oli Extravergini della provincia di Cosenza 2014



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	170 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	26.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Cassano allo Jonio
ALTITUDINE MEDIA	200 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Cassanese, Tondina ed altre cv
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre – Febbraio
METODO DI RACCOLTA	Con agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo con frangitura a martelli e molazze
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Aziendale
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 lt



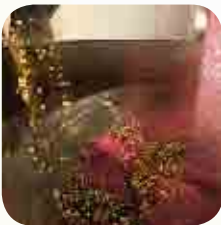
75 cl



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA GABRO “IL PRINCIPE DEL GUSTO”



LE ANALISI





Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,6 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	2,08
K₂₆₈	0,16
ΔK	0,00
Polifenoli totali	455 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine




IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di mandorla, carciofo ed erba di campo. Al gusto si percepiscono gradevoli note di erbaceo, di carciofo e mandorla, accompagnate dall'amaro e dal piccante mediamente percepiti e persistenti.

 *The oil has a fruity green olive with hints of almond, artichoke and grass field. The taste is perceived pleasant notes of grass, artichoke and almond, accompanied by the bitter and spicy average perceived and persistent.*







SOCIETA' AGRICOLA DORIA

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Società agricola Doria S.r.l.
Contrada Mandria di Nola
87011 Cassano allo Jonio
Tel.: +39 0981 72004
Fax: +39 0981 1890191
Cell.: +39 345 6503780
e-mail: olio@agricoladoriasrl.it
Sito web: www.agricoladoriasrl.it

TITOLARE

Società agricola Doria S.r.l.
Alessandra Paolini

RESPONSABILE COMMERCIALE

IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda di proprietà della famiglia Rizzo sin dai primi del 900, si costituisce nel 1964 come S.r.l.. Sita nella Piana di Sibari, l'azienda prima a vocazione zootecnica e cerealicola, negli anni viene trasformata in frutticola, con l'impianto di pescheti, agrumeti ed olive. Dal 2007 utilizza le olive provenienti dai propri uliveti per intraprendere la produzione

dell'olio aziendale. Da subito inizia una continua attenta ricerca per il raggiungimento di standard qualitativi molto alti, impiantando anche un nuovo uliveto con varietà autoctone. Oltre agli oli, monovarietali e blend, l'azienda produce pesche, nectarine, arance moro e navellina, clementine e cereali.

The company owned by the Rizzo family since the early 900's, was established in 1964 as SRL in the Plain of Sibari, the company prior to calling livestock and cereal, fruit is turned into over the years, with the planting of peach, citrus and olive groves. Since 2007, using olives from their olive groves to undertake the produc-

tion of the oil business. Immediately began a careful search continues to achieve the highest quality standards, planting a new grove with native varieties. In addition to oil, and mono-varietal blend, the company produces peaches, nectarines, oranges and dark Navellina, clementines and cereals.



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	11 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	5.500
ZONA DI COLTIVAZIONE	Piana di Sibari, Cassano allo Jonio
ALTITUDINE MEDIA	250 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Nocellara etnea, Carolea, Grossa di Cassano, Roggianella.
PERIODO DI RACCOLTA	Inizio Ottobre – inizio Novembre
METODO DI RACCOLTA	Manuale - Agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Frantoio LE CONCHE con sede a Bisignano
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua a due fasi
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Presso Frantoio "Le Conche" con sede in Località Franci a Bisignano
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 litri



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA DORIA MONOCULTIVAR GROSSA DI CASSANO



LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità')	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	14 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	2,49
K₂₆₈	0,16
ΔK	0,00
Polifenoli totali	280 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori di erbaceo, erbe aromatiche, pomodoro e cardo. Nel retrogusto si riscontra l'erba aromatica ed il pomodoro accompagnate gradatamente dal cardo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



The oil has a fruity green olive with hints of grass, herbs, tomato and thistle. In the aftertaste there is the herb and tomato accompanied by a pleasant thistle. Bitterness and spicy are on average perceived and persistent.





Abbinamento

Olio extravergine d'oliva

al cibo

Prima di parlare delle regole generali per l'abbinamento olio-cibo è necessario sapere quali sono le caratteristiche organolettiche di un olio extra vergine: il fruttato – l'intensità del bouquet di profumi che l'olio emana sia all'olfatto e sia per via retro-nasale con l'assaggio. Il fruttato è classificato in fruttato leggero (delicato), medio o intenso. Un olio fruttato leggero avrà al naso sentori più delicati e dolci, mentre uno intenso colpirà l'olfatto con note più pronunciate e decise;

● **l'amaro** – questa componente si percepisce solo all'assaggio; un olio più amaro è un olio di maggior pregio da un punto di vista chimico in quanto è molto ricco di polifenoli con natura antiossidante (vitamina E);

● **il piccante** – anche questa componente si può percepire solo all'assaggio; questa come l'amaro rappresentano la ricchezza in polifenoli di un olio, in genere un olio amaro è anche abbastanza piccante.

Nella degustazione di un buon olio si dovrebbero percepire chiaramente queste componenti positive e valutare le piacevolzze complessive dell'assaggio in funzione al cibo da abbinare.

Il profilo organolettico di un olio extravergine sono principalmente legate a:

● alle caratteristiche proprie della Cultivar o delle

Cultivar che lo compongono (blend di più oli);
all'annata e al suo microclima;

- alla modalità di coltivazione delle olive e all'epoca di raccolta;
- alla tipologia di produzione.



I CONSIGLI DELL' ABBINAMENTO OLIO-CIBO

Un olio extra vergine si abbina per affinità di sapori.

● a cibi delicati vanno accostati oli extra vergine d'oliva fruttati leggeri, mentre a cibi saporiti oli fruttati medi o intensi che possano sovrastare il sapore del piatto stesso;

● gli oli extravergine d'oliva con una componente amara spiccata sposano bene cibi con la stessa tendenza aromatica; primi piatti con il radicchio, ragù, borragine, cicoria, ma anche

carne rossa alla brace;

- gli oli extravergine d'oliva molto piccanti sono perfetti per ravvivare piatti sostanziosi con sapori pieni. Un esempio potrebbero essere le zuppe di legumi,(lagane e ceci) bistecche alla brace, ma anche crostini con pane casereccio, sughi a base di pomodoro;

- gli oli extra vergine d'oliva con sentori dolci (in genere di mandorla, frutta a polpa bianca) vanno bene con cibi delicati come le carni bianche, crostacei bolliti, salmone e pesce spada alla griglia;

- gli oli extra vergine d'oliva con sentori vegetali (pomodoro, carciofo, erba) rinfrescano i sapori ma allo stesso tempo li coprono leggermente. Si sposano bene con ogni tipo di bruschetta, insalata di pomodori, zuppa di cereali, caprese, pesce arrosto;

L'olio extravergine si esprime al meglio a crudo, ma è importante scegliere il giusto olio anche per la cucina. Per iniziare le cotture di salse, arrostiti, e altro e meglio usare un olio extra vergine fruttato leggero, in modo tale da non appesantire eccessivamente l'aromaticità delle preparazioni.



IN CUCINA

Si consiglia di utilizzare oli extra vergini o vergini d'oliva per il consumo a crudo, preferendo oli tipici e di garantita provenienza.

Per una buona frittura dobbiamo sempre preferire gli oli extra vergine d'oliva (meglio se fruttato leggero) e l'olio di oliva all'olio di semi.

Per giudicare se un olio sia più o meno adatto alla frittura si devono considerare le alterazioni chimiche e fisiche verificate durante il trattamento termico. Diverse prove di laboratorio hanno dimostrato che, a parità di condizioni di riscaldamento, sono più soggetti ad alterarsi gli oli che contengono una maggiore quantità di acidi grassi insaturi e polinsaturi, che nell'olio di oliva sono inferiori rispetto ad altri oli, come quelli di soia o girasole. La sensazione di maggior leggerezza del fritto con olio di semi è quindi solo apparente, dovuta com'è alla maggiore fluidità e insipidezza dell'olio di semi, mentre l'olio di oliva può essere considerato senz'altro il più adatto alla frittura. Un buon fritto è una delizia, ma sicuramente è il risultato di una vera e propria arte. I cibi devono essere dorati e croccanti, ma non imbevuti del grasso di cottura.

Importantissimo è la quantità di prodotto da friggere in rapporto alla quantità di olio utilizzato, così come la temperatura del prodotto da friggere, non deve essere mai troppo fredda (abbasserebbe la temperatura dell'olio con un risultato finale di cottura non proprio perfetta).



CONSIGLI PER LA FRITTURA E LA COTTURA DI CIBI AD ELEVATE TEMPERATURE

Per friggere o cucinare ad elevate temperature è vivamente consigliabile usare oli e grassi ad un elevato punto di fumo, così da creare il minor numero di danni possibile alla salute. Il consiglio nella frittura è quello di usare preferibilmente **olio extravergine di oliva, che ha un punto fumo intorno ai 210° C**, e non i soliti oli di semi molto più economici, ma con punto di fumo molto più basso, come ad esempio **l'olio di girasole, il quale punto di fumo è inferiore ai 130° C o quello di soia che è di 130° C**.

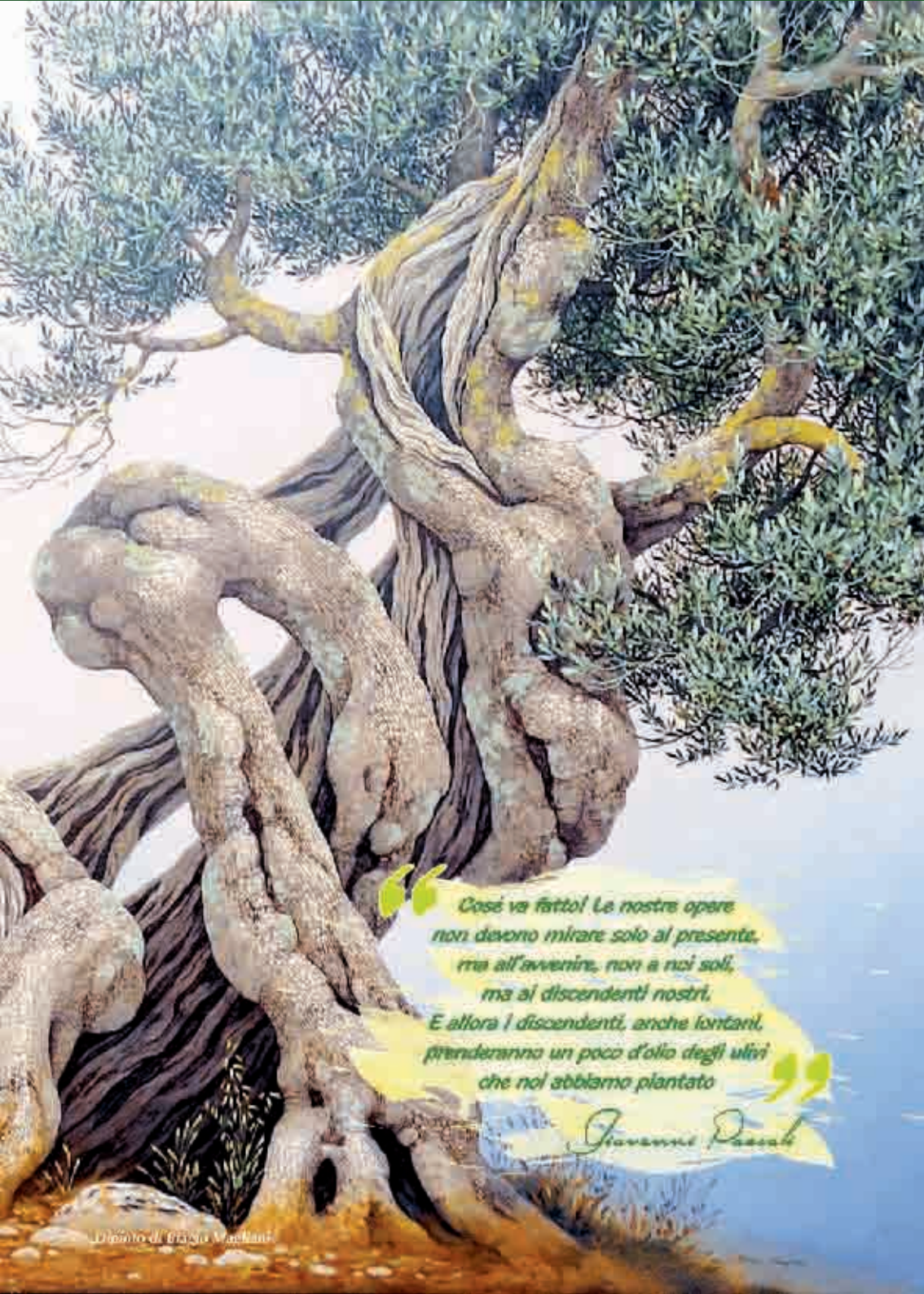
La temperatura deve essere sempre controllata (magari acquistando un termometro da cucina): moderata (140-150°C) per vegetali e altri alimenti in pezzi piuttosto grossi, elevata (160-170°C) per alimenti

tagliati piccoli e ripassati all'uovo e impanati, elevatissima (oltre i 170°C) per alimenti molto piccoli.

A casa l'ideale è usare le classiche padelle nere, che dopo l'uso non vanno mai lavate, ma solo asciugate con carta assorbente, e usare il fornello a gas piuttosto che la piastra elettrica, perchè consente di trasmettere più direttamente le variazioni di temperatura desiderata.

Non usare mai a lungo l'olio per friggere, cuocere i cibi a temperatura ambiente, non freddi, immergendoli nell'olio già caldo, usare recipienti proporzionati alle dimensioni dei cibi da friggere, non far mai debordare la fiamma dai lati, asciugare bene gli alimenti fritti anche con carta assorbente.

L'olio extravergine di oliva ha uno dei punti di fumo più elevati fra tutti gli oli (circa 210° C), tollerando temperature prossime ai 180°C. Ancora più determinante del livello termico è la durata del tempo di cottura: se dopo 20 minuti di esposizione a temperature non troppo elevate si verificano nei grassi le prime alterazioni, è solo dopo lunghi periodi di riscaldamento che si producono veri e propri effetti tossici, con la formazione di prodotti di degradazione quali monomeri ciclici e perossidi; anche in questo caso l'olio d'oliva ha un indice di degradazione sensibilmente più basso rispetto agli altri oli vegetali.



*Cosé va fatto! Le nostre opere
non devono mirare solo al presente,
ma all'avvenire, non a noi soli,
ma ai discendenti nostri.
E allora i discendenti, anche lontani,
prenderanno un poco d'olio degli ulivi
che noi abbiamo piantato*

Giuseppe Pascale



 INTRODUZIONE	3
 ASSOCIAZIONE L'OLIVICOLA COSENTINA	4
 AZIENDA AGRICOLA ARCAVERDE 	6
 AZIENDA AGRICOLA BAFFA STEFANIA	8
 AZIENDA AGRICOLA BELLUCCI LEOPOLDO	10
 AZIENDA AGRICOLA dott. BOSCARELLI GABRIELE	12
 AZIENDA AGRICOLA CESARIO	14
 AZIENDA AGRICOLA CHIMENTI FEDELE 	16
 AZIENDA AGRICOLA CHIMENTO PAOLO 	18
 AZIENDA AGRICOLA DIANA	20
 AZIENDA AGRICOLA E FRANTOIO LA MOLAZZA 	22
 AZIENDA AGRICOLA FERAUDO ADELAIDE 	24
 AZIENDA AGRICOLA LAINO ROSA	26
 AZIENDA AGRICOLA MAURO SALVATORE	28
 AZIENDA AGRICOLA SANTILLI ELENA	30
 AZIENDA AGRICOLA VIA GIUSEPPE	32
 AZIENDA OLIVICOLA GINOSTRINI 	34
 AZIENDA OLIVICOLA LE CONCHE	36
 FATTORIE GRECO - iGreco	38
 FRANTOIO OLEARIO CON. OIL.	40
 FRANTOIO E AGRITURISMO I GIARDINI DI CLETO 	42
 FRANTOIO OLEARIO PAPAEO 	44
 FRANTOLIO ACRÌ 	46
 INDUSTRIE OLEARIE FABIANO	48
 OLEIFICIO GABRO	50
 SOCIETA' AGRICOLA DORIA	52
 ABBINAMENTO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AL CIBO	54



Cosenza
made in Sud Italy



Consorzio di Controllo
Qualità
Cosenza



PROMOZIONE
COSENZA

Consorzio Promozionale
Cosenza e Provincia di Cosenza



Via C. A. Dalla Chiesa, 6 • 07100 Cosenza (Italy)

Tel/Fax: (+39) 0984.32254 • www.adteditura.it • adteditura@libero.it