



CAMERA DI COMMERCIO
COSENZA

VIII Edizione
2021

L'ORO DEI BRUZI

selezione degli oli extravergine della provincia di Cosenza



L'ORO DEI BRUZI

selezione degli oli extravergine della provincia di Cosenza

Ottava edizione 2021



CAMERA DI COMMERCIO
COSENZA

L’VIII edizione dell’**”Oro dei Bruzi”**, concorso che con passione portiamo avanti da anni per le nostre imprese olivicole, rappresenta, nel particolare momento che stiamo vivendo, un incoraggiamento, una luce su un futuro che ci auguriamo possa essere di ripartenza e ripresa per la nostra economia.

La Camera di Commercio è al vostro fianco per darvi strumenti e supporto, per permettervi di ritornare ad essere i protagonisti delle eccellenze della nostra terra, per ripartire con fiducia e speranza.

“La Selezione dei migliori extravergini della provincia di Cosenza 2021” sposa appieno questo messaggio di apertura al futuro che, con il #Modellocameracosenza, è il concetto dominante di tutte le azioni messe in campo dall’Ente camerale per le sue imprese e per la loro ripresa.

Il laboratorio chimico di Promocosenza, con le analisi sull’olio accreditate **ACCREDIA 0311 (ISO/IEC17025:2018)** e il suo comitato di assaggio interprofessionale riconosciuto dal MIPAF, ha analizzato gli oli provenienti dalle particolari cultivar delle meravigliose colline della nostra provincia, apprezzandone le qualità analitiche, gustative e olfattive, e racchiudendo il tutto in questa “Selezione”, che è già di per sé la conferma di una qualità certificata. L’attribuzione dei tre premi per i fruttati leggeri, medi e intensi rappresenta, quindi, un ulteriore riconoscimento per valorizzare sempre di più le selezionate eccellenze del nostro territorio.

L’auspicio è che questo strumento di comunicazione, concepito oltre che in modo tradizionale anche in modalità sfogliabile on-line, e supportato quest’anno da una campagna social mirata, possa essere d’aiuto per far conoscere le migliori imprese olivicole cosentine non solo sul territorio nazionale, ma anche su altri mercati, utilizzando le nuove opportunità fornite dal nostro sportello Promos Italia, istituito proprio per essere di supporto su questo fronte, con tante valide iniziative mirate a sostegno dell’export.

Alle nostre imprese e, in particolare, a tutti i protagonisti di questa ottava edizione dell’**”Oro dei Bruzi”**, il mio personale augurio per un futuro pieno di soddisfazioni.

*Il Presidente
Klaus Algieri*

Gli Oli Premiati

Fruttato Intenso



1

Frantoio Santa Lucia
Olio Extra Vergine di Oliva "Santa Lucia"



2

Madreterra
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico "Nina"



3

Azienda Agricola Parisi Donato
*Olio Extra Vergine di Oliva
"IGP-Olio di Calabria Biologico"*

Fruttato Medio



1

Azienda Agricola dei Marchesi Gallo
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico dei "Marchesi Gallo"



2

Frantolio Acri
Olio Extra Vergine di Oliva "Frantolio Acri Vivace"



3

Azienda Agricola Diana
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico "Diana"

Fruttato Leggero



1

Azienda Agricola di Piro Adriana e Luciana Soc.Agr.
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Italiano "Alarico"



2

Le Conche
Olio Extra Vergine di Oliva "Le Conche Bio"



3

Azienda Agricola Capparelli
Olio Extra Vergine di Oliva Biologico "Zalapino"

Elenco Aziende

Frantolio Acri pag 5

Azienda Alimena Donatella pag 7

Arcaverde Società Agricola semplice di Caruso Giulia & C pag 9

Azienda Bellucci Leopoldo pag 11

Azienda Agricola Gabriele Boscarelli ssa pag 13

Campoverde spa Agricola pag 15

Azienda Agricola Capparelli Gianluca pag 17

Azienda Agricola Cianni Verusca pag 19

Azienda Agricola De Falco Enrico pag 21

Azienda Agricola Diana pag 23

Tenuta Fabiano Società Agricola srl pag 25

Azienda Agricola Ferraro Giuseppe pag 27

Olearia Geraci srl pag 29

Fattorie Greco srl pag 31

La Molazza sas pag 33

Azienda Agricola “Le Conche” di Sposato Vincenzo pag 35

Madreterra di Edoardo Giudiceandrea pag 37

Azienda Agricola Dei Marchesi Gallo pag 39

Bio Fattoria Sociale “Marinello” pag 41

Frantoio Oleario Papaleo srl pag 43

Azienda Agricola Parisi Donato pag 45

Azienda Agricola di Piro Adriana e Luciana soc. agr pag 47

Reiol srl pag 49

Oleificio Sagario srl pag 51

Frantoio Santa Lucia srl pag 53

Azienda Agricola di Scura Andrea pag 55

Recapiti Utili:

info@frantolioacri.it

www.frantolioacri.it

Tel. e fax: +39 0983 500037

+39 333 4596003

Frantolio Acri



Dal 1952 il frantoio della famiglia Acri opera nel territorio di Corigliano Rossano . L'attività dell'azienda si basa sulla passione per l'olivo e l'olio , tramandata con tenacia nel corso degli anni da ben quattro generazioni ed oggi ben interpretata dal titolare Giovanni e dai Figli Domenico e Alfonso .

La filosofia produttiva è improntata allo studio delle esigenze del consumatore, e per questo motivo tutte le fasi vengono effettuate secondo le più moderne tecniche di lavorazione .

Negli anni abbiamo ricevuto premi :

- 1° Classificato nel 2011 in Francia al concorso Avpa di Parigi categoria Fruttato Medio ;
- 1° Classificato nel 2014 alla seconda edizione L'oro dei Bruzi categoria Fruttato Medio ;
- Nel 2011 Menzione di merito e premio speciale alta qualità Vip Al Sol di Verona Categoria Fruttato Leggero;
- Nel 2011 gran menzione di Merito al Concorso Aipo D'Argento a Verona Categoria Fruttato Leggero;
- 1° Classificato nel 2017 alla Quarta edizione L'oro dei Bruzi categoria Fruttato Leggero ;
- 3° Classificato nel 2018 alla Quinta edizione L'oro dei Bruzi categoria Fruttato Leggero ;

Inoltre ad oggi siamo presenti costantemente su tutte le guide di settore Come Flos Olei , Slow food , Oli D'Italia , Le guide ai Sapori e Ai Piacieri di La Repubblica . Gli Oli ottenuti vengono commercializzati attraverso un caratteristico punto vendita aziendale situato a Rossano in contrada Amarelli Via Epiro II° traversa , dove è possibile trovare anche altri prodotti tipici della zona .



Since 1952 the Acri family oil mill has been operating in the Corigliano Rossano area. The company's activity driven by the passion for olive trees and oils, handed down over the years for four generations and today well represented by the owner Giovanni together with his sons Domenico and Alfonso. The production philosophy is based upon the study of consumer demands, hence, all the phases are carried out by means of the most modern processing techniques. Over the years we have received several awards:

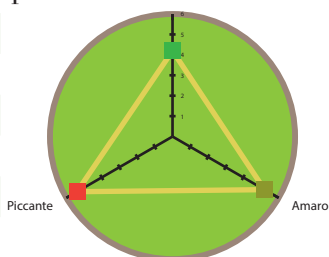
- *1st position in 2011 in France at the Avpa competition in Paris in the Medium Fruity category;*
- *1st position in 2014 at the second edition of Loro dei Bruzi in the Medium Fruity category;*
- *In 2011 Mention of merit and special high-quality award Al Sol di Verona Light Fruity Category;*
- *In 2011 great mention of Merit at the Aipo d'Argento Competition in Verona Category Light Fruity;*
- *1st position in 2017 at the fourth edition of Loro dei Bruzi in the Light Fruity category;*
- *3rd position in 2018 at the fifth edition of Loro dei Bruzi in the Light Fruity category; Besides, to date, we are constantly present on all sector guides such as Flos Olei, Slow food, Italian Oils, The guides to flavors and pleasures of La Repubblica. The oils obtained are marketed through a characteristic company store located in Rossano in the Amarelli district Via Epiro II ° cross street, where you can also find other typical products of the area.*

Olio Extravergine Di Oliva

Frantolio Acri "Vivace"

Determinazione acidi grassi liberi	0,10%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	5,7meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,91
K268	0,17
ΔK	0,004
Polifenoli totali	289 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	13,17%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,03%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,05%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,09%
Acido Stearico (C18:0)	2,77%
Acido Oleico (C18:1)	71,91%
Acido Linoleico (C18:2)	9,18%
Acido Linolenico (C18:3)	0,88%
Acido Arachico (C20:0)	0,45%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,29%
Acido Behenico (C22:0)	0,11%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,05%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di foglia di pomodoro ed erbe aromatiche. Al gusto si riscontrano piacevoli note di foglia di pomodoro, di carciofo e mandorla accompagnate dalle erbe aromatiche. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. ^{Fruttato}



The olive oil has a mid-fruity green olive with notes of tomato leaf and aromatic herbs. The flavour has pleasant hints of tomato leaf, artichoke and almond accompanied by herbs. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.

Superficie olivetata

11 ettari

Numero piante totali

3000

Zona di coltivazione

Corigliano Rossano

Altitudine media

110 mt s.l.m.

Metodo di coltivazione

Convenzionale

Cultivar prevalenti

Dolce di Rossano, Carolea, Nocellara del Belice, Coratina

Periodo di raccolta

Ottobre - Novembre

Metodo di raccolta

Meccanizzata

Frantoio di trasformazione

Contrada Piragineti Corigliano Rossano

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo con Protoreattore Peralisi

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda



Azienda

Frantolio Acri di Acri Giovanni

Sede Legale

Contrada Piragineti - Corigliano Rossano

Sede Operativa

Contrada Amarelli via Antonio Madeo 21 - 25
Corigliano Rossano

Legale Rappresentante

Acri Giovanni

Responsabile Commerciale

Acri Giovanni

Formati Di Vendita

0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri

Modalità Di Vendita

Punto vendita aziendale, E-commerce

Recapiti Utili:

alimenadonatella@gmail.com

Tel. : +39 348 1114178

Azienda

Alimena Donatella



L'azienda Alimena è un'azienda storica del Comune di Montalto Uffugo, situata in zona collinare e con piante secolari. Le cultivar prevalenti sono: carolea, roggianella, nocellara del Belice. La coltivazione e la trasformazione sono effettuate secondo il disciplinare dell'agricoltura biologica e certificata dai rispettivi organismi di controllo: Suolo e Salute - Bio Agricert. La raccolta meccanizzata viene effettuata a metà ottobre per avere un olio verde, con minore resa, ma di migliore qualità olfattiva ed organolettica.



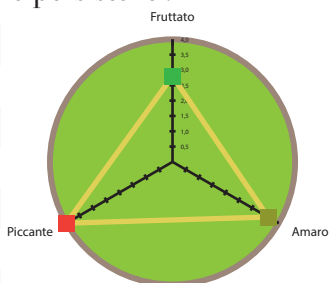
The Alimena company is a traditional company in the municipality of Montalto Uffugo, located in a beautiful hilly area with centuries-old trees. The main cultivars are: carolea, roggianella, nocellara del Belice. The cultivation and processing are carried out according to the rules of organic farming and are certified by the respective control bodies: Suolo e Salute - Bio Agricert. The mechanical harvest is carried out in mid-October to obtain a green oil, with a lower yield, but with better olfactory and organoleptic quality.

Olio Extravergine Di Oliva Biologico

“Martorano Antiche Terre”

Determinazione acidi grassi liberi	0,21%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	9,3meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,39
K268	0,20
ΔK	0,004
Polifenoli totali	411 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	14,71%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,74%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,16%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,34%
Acido Stearico (C18:0)	2,64%
Acido Oleico (C18:1)	71,25%
Acido Linoleico (C18:2)	7,50%
Acido Linolenico (C18:3)	0,69%
Acido Arachico (C20:0)	0,44%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,32%
Acido Behenico (C22:0)	0,13%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,07%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di carciofo, mandorla ed erbe di campo. Al gusto si avverte deciso il carciofo e la mandorla accompagnati dalle erbe di campo e gradevoli note di erbe aromatiche. Amaro e piccante sono mediamente percepiti e persistenti.



The oil has a slight fruitiness of olives at the right stage of maturity with notes of artichoke, almond and field grass. The flavour is strongly artichoke and almond accompanied by field grasses and pleasant herbal hints. Bitterness and pungency are moderately perceptible and persistent.



Superficie olivetata

16 ettari

Numero piante totali

6500

Zona di coltivazione

Montalto Uffugo

Altitudine media

300 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Biologico

Cultivar prevalenti

Carolea, Roggianella, Dolce di Rossano, Nocellara

Periodo di raccolta

Ottobre-Novembre

Metodo di raccolta

Meccanica con agevolatori

Frantoio di trasformazione

Frantoio Garrafa

Tecnologia di estrazione:

A freddo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

Frantoio Garrafa

Azienda

Alimena Donatella

Sede Legale

Via Martorano 9, Montalto Uffugo (CS)

Sede Operativa

Via Martorano 9, Montalto Uffugo (CS)

Legale Rappresentante

Alimena Donatella

Responsabile Commerciale

Alimena Donatella

Formati Di Vendita

0,50 lt - 0,75 lt - lattina 5 lt

Modalita' Di Vendita

Vendita diretta

Recapiti Utili:

info@olioarcaverde.com,
www.olioarcaverde.com
www.facebook.com/AziendaAgricolaArcaverde
Tel. : +39 340 5546960

Azienda Agricola Arcaverde



L'azienda ARCAVERDE è situata sulle colline del comune di Cerchiara di Calabria prospicienti il mar Jonio, nell'ambiente incontaminato del Parco Nazionale del Pollino. Gli oliveti, ubicati ad un'altitudine media di 600 mt s.l.m., sono coltivati secondo i canoni dell'agricoltura biologica.

Il principale obiettivo perseguito dall'azienda è salvaguardare la ricca biodiversità olivicola che nei secoli si è selezionata nel territorio di Cerchiara. Le cultivar recuperate e valorizzate, tipiche ed esclusive del territorio, sono la "Spezzanese", la "Mafra di Cerchiara", l'"Olivella Cerchiarese", la "Dolce di Cerchiara", tutte annoverate nell'elenco del germoplasma olivicolo italiano.

Arcaverde è una piccola azienda a conduzione familiare che punta alla creazione di un extra vergine biologico, sostenibile e che aiuti la salvaguardia e crescita del territorio, senza mai perdere di vista le qualità intrinseche del prodotto

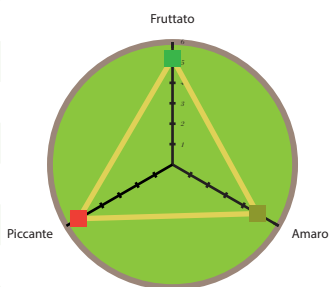


The ARCAVERDE farm is located on the hills of the municipality of Cerchiara di Calabria overlooking the Ionian Sea, surrounded by the uncontaminated environment of the Pollino National Park. The olive groves, located at an average altitude of 600 meters above sea level, are grown according to organic agriculture criteria. The main goal pursued by the ARCAVERDE company is to safeguard the rich olive biodiversity that over the centuries has been selected in the Cerchiara area. The cultivars that have been recovered and valorized are typical and exclusive of the territory of Cerchiara di Calabria. In particular they are the "Spezzanese", the "Mafra di Cerchiara", "the Olivella di Cerchiara", the "Dolce di Cerchiara", all listed in the Italian olive germplasm register.

Olio Extravergine Di Oliva Biologico “Arcaverde Monocultivar Spezzanese”

Determinazione acidi grassi liberi	0,18%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	7,9meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,96
K268	0,15
ΔK	0,007
Polifenoli totali	285 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	14,04%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,57%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,17%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,37%
Acido Stearico (C18:0)	2,46%
Acido Oleico (C18:1)	71,89%
Acido Linoleico (C18:2)	8,03%
Acido Linolenico (C18:3)	0,65%
Acido Arachico (C20:0)	0,39%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,28%
Acido Behenico (C22:0)	0,10%
Acido Lignoceric (C24:0)	0,04%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di mandorla, carciofo ed erbe di campo. Al gusto prevale la mandorla accompagnata dal carciofo ed in chiusura gradevoli note di erbe di campo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



The medium fruitiness of the green olive with hints of almond, artichoke and field grass. On the palate, almonds prevail, together with artichokes and a pleasant hint of wild herbs on the finish. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.



Superficie olivetata

8 ettari

Numero piante totali

2000

Zona di coltivazione

Cerchiara di Calabria

Altitudine media

600 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Biologico

Cultivar prevalenti

Spezzanese, Grossa di Cassano, Tondina, Olivella di Cerchiara, Dolce di Cerchiara

Periodo di raccolta

Seconda metà di ottobre

Metodo di raccolta

Manuale e agevolatori

Frantoio di trasformazione

Frantoio Giovazzini Giuseppe c/da Piana di Cerchiara di Calabria

Tecnologia di estrazione:

Ciclo Continuo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

Az. Agr. Eleusi Rosa c/da Piana Cerchiara di Calabria

Azienda

ARCAVERDE sas
di Caruso Giulia & C.

Sede Legale

Via Roma, 20 - Cerchiara di Calabria

Sede Operativa

Via Roma, 20 - Cerchiara di Calabria

Legale Rappresentante

Giulia Caruso

Responsabile Commerciale

Maria Grazia Barone

Formati Di Vendita

0,50 lt - 5 lt

Modalità Di Vendita

Vendita diretta, Negozi specializzati,
Alta ristorazione e Gourmet

Recapiti Utili:

leopoldbellucci@tiscali.it

www.aziendagricolabellucci.it

Tel. : +39 0984 956025 - +39 347 4698111

Azienda Agricola Bellucci Leopoldo



L'Azienda Agricola Bellucci nasce nel 1878 a San Demetrio Corone, un ridente paesino italo-albanese a forte vocazione olivicola, sulle colline del Mar Jonio.

Si estende per circa 48 ha olivetati. Le cultivar prevalenti sono: dolce di Rossano, Roggianella, Carolea, Coratina e Nocellara del Belice. Da quattro generazioni si occupa della coltivazione, raccolta, lavorazione delle olive, stoccaggio, confezionamento e vendita dell'olio. L'azienda si avvale di una grande esperienza nel settore, delle più moderne tecnologie sia per quanto riguarda la raccolta che la lavorazione delle olive. L'indirizzo olivicolo a basso impatto ambientale, unitamente ad una attenta e selezionata scelta delle epoche di raccolta e modalità di molitura nel frantoio aziendale, si traducono in un olio di eccellente qualità, frutto di oculate operazioni culturali. La ditta soggetta dal 1998 ad agricoltura biologica, vende olio bio, ed è presente sui mercati sia all'ingrosso che al dettaglio.



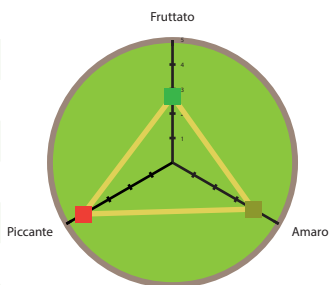
The Bellucci Agricultural Company was founded in 1878 in San Demetrio Corone, a charming Italian-Albanian village with a strong olive-growing vocation, on the hills of the Ionian Sea.

It extends for about 45 hectares of olive groves. The prevailing cultivars are dolce di Rossano, Roggianella, Carolea, Coratina, and Nocellara del Belice. For four generations, the company has been involved in the cultivation, harvesting, processing of olives, storage, packaging, and oil sale. The company makes use of great experience in the sector and the most modern technologies both as regards the harvesting and processing of olives. The olive-growing approach embraces a low environmental impact, besides the extreme care paid to the selection of the harvest periods and milling methods in the company oil mill, this provides oils of excellent quality, the result of careful cultural operations. The company, which has successfully adopted organic agriculture practices since 1998, sells organic oil and is present in both wholesale and retail markets.

Olio Extravergine Di Oliva da Agricoltura Biologica “Azienda Agricola Leopoldo Bellucci”

Determinazione acidi grassi liberi	0,14%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	7,9meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,88
K268	0,18
ΔK	0,004
Polifenoli totali	214 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	12,94%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,46%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,07%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,12%
Acido Stearico (C18:0)	2,21%
Acido Oleico (C18:1)	74,13%
Acido Linoleico (C18:2)	7,48%
Acido Linolenico (C18:3)	0,85%
Acido Arachico (C20:0)	0,33%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,27%
Acido Behenico (C22:0)	0,09%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,03%
Valutazione Organolettica	Extravergine

Fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla ed erbe di campo.
Al gusto si avvertono le erbe di campo accompagnate dalla mandorla e dalla frutta matura.
Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



Light fruitiness of olives at the right degree of ripeness with hints of almond and field grass. On the palate, wild herbs accompanied by almonds and ripe fruit are noticeable. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.



Superficie olivetata

48,02 ettari

Numero piante totali

6150

Zona di coltivazione

San Demetrio Corone/Longobucco

Altitudine media

500 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Biologico

Cultivar prevalenti

Dolce di Rossano, Roggianella, Carolea

Periodo di raccolta

Ottobre - Gennaio

Metodo di raccolta

Meccanizzata

Frantoio di trasformazione

Aziendale

Tecnologia di estrazione:

Continua senza aggiunta di acqua

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda

Azienda

Bellucci Leopoldo

Sede Legale

Via Caminona, 70 San Demetrio Corone

Sede Operativa

Via Caminona, 70 San Demetrio Corone

Legale Rappresentante

Bellucci Leopoldo

Responsabile Commerciale

Bellucci Leopoldo

Formati Di Vendita

0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 lt - 3 lt - 5 lt -
10 lt - 25 lt

Modalita' Di Vendita

Diretta e online

Recapiti Utili:

gabriele.boscarelli@alice.it

Tel. : +39 368 991064

Azienda Agricola

Gabriele Boscarelli ssa



A Bisignano, in provincia di Cosenza, da generazioni, la famiglia Boscarelli produce dalle sue terre e nel suo frantoio, olio extra vergine d'oliva, sempre attenta ad ottenere, anno dopo anno, un prodotto di "categoria superiore".

Sposando il presupposto che "l'olio buono si ottiene sul campo, oltre che in frantoio", si seguono, con infaticabile cura, tutte le fasi del ciclo produttivo: dalla preparazione della pianta, all'imbottigliamento dell'olio prodotto.

Tra ottobre e dicembre le olive, di esclusiva produzione propria, vengono raccolte con mezzi meccanici, molite in giornata nel Frantoio di proprietà, con la passione, l'esperienza e la cura dell'antico mestiere del "far l'olio".

Si può scegliere tra l'olio monocoltivar di "nocellara del belice" o di "frantoio" e l'olio ottenuto da un blend di "carolea, dolce di rossano e moraiolo".



In Bisignano, in the province of Cosenza, the Boscarelli family has been producing for generations' extra virgin olive oil from its own land and in its own oil mill, taking care to obtain, year after year, a "superior category" product.

According to the assumption that "good oil is obtained in the field, as well as in the mill", every step of the production cycle is followed with tireless care: from the preparation of the plant to the bottling of the oil produced.

Between October and December, the olives, produced exclusively on the farm, are harvested by mechanical means and pressed on the same day in the farm's own oil mill, with the passion, the experience and the care of the ancient craft of "making oil".

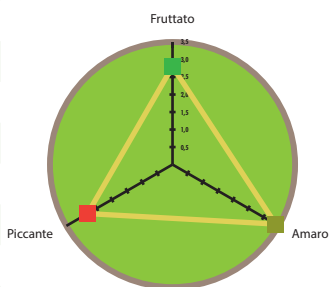
You can choose between the monocoltivar oil of "nocellara del Belice" or "frantoio" and the oil obtained from a blend of "carolea, dolce di rossano and moraiolo".

Olio Extravergine Di Oliva

“Postara”

Determinazione acidi grassi liberi	0,10%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	5,6meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,68
K268	0,16
ΔK	0,003
Polifenoli totali	348 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	10,22%
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,74%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,03%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,07%
Acido Stearico (C18:0)	2,76%
Acido Oleico (C18:1)	77,74%
Acido Linoleico (C18:2)	6,84%
Acido Linolenico (C18:3)	0,75%
Acido Arachico (C20:0)	0,43%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,30%
Acido Behenico (C22:0)	0,10%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,05%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di mandorla e di erba. Al gusto si avvertono la mandorla ed il carciofo accompagnate da note di erba di campo. L'amaro e il piccante risultano mediamente percepiti e persistenti.



The olive oil has a light fruitiness of ripe olives with notes of almond and grass. In the mouth, almonds and artichokes can be detected, accompanied by notes of field grass. Bitterness and pungency are moderately perceptible and persistent.



Superficie olivetata

90 ettari

Numero piante totali

11.000

Zona di coltivazione

Bisignano

Altitudine media

300 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

In conversione

Cultivar prevalenti

Dolce di Rossano, Carolea, Moraiolo, Frantoio, Nocellara del Belice

Periodo di raccolta

Ottobre - Novembre - Dicembre

Metodo di raccolta

Meccanizzata

Frantoio di trasformazione

Frantoio aziendale sito in Via Moccone, 3 - Bisignano (CS)

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda

Altre informazioni

Frantoio Oleario dal 1924

Azienda

Azienda Agricola Gabriele Boscarelli s.s.a

Sede Legale

Via Ardigo", 12 - Bisignano

Sede Operativa

Via Moccone, 3 - Bisignano

Legale Rappresentante

Francesca Boscarelli

Responsabile Commerciale

Francesca Boscarelli

Formati Di Vendita

0,50 - 0,75 - 1

3 - 5 lt.

Modalita' Di Vendita

Punto vendita aziendale:

Via Ardigo' 8 - Bisignano (CS);

Spedizioni nazionali

Recapiti Utili:

shop.campoverdeagricola.it

r.branca@campoverdeagricola.it

Tel. +39 0981 415141

Campoverde s.p.a. Agricola



La produzione di olio d'oliva biologico da parte dell'azienda agricola F.Lli Nola rappresenta per l'areale settentrionale della provincia di Cosenza una produzione di eccellenza nell'ambito del panorama degli oli extravergini d'oliva biologico.

Gli uliveti affondano le loro origini e la loro storia nella notte dei tempi, infatti sono di origini secolari. Le cultivar presenti nelle tenute aziendali sono essenzialmente tre e parliamo della Tondina, della Cassanese e della Carolea.

Gli ulivi vengono allevati, per quanto riguarda la forma, a vaso.

I sesti d'impianto sono variabili, infatti in alcuni appezzamenti le piante sono distanti anche mt 10x10, mentre in altri appezzamenti sono distanti mt 5x5.

La coltivazione degli uliveti segue i dettami dell'agricoltura biologica, sia per quanto riguarda la fertilizzazione e sia per la difesa fitosanitaria si utilizzano esclusivamente prodotti di origine naturale. Le operazioni di potatura si eseguono a partire dal mese di marzo per concludersi alla fine del mese di aprile e vengono effettuate ad anni alterni, mentre ad agosto-settembre vengono eliminati polloni e succhioni. Le operazioni di raccolta iniziano a metà ottobre fino alla fine di dicembre, quindi si inizia dall'inviatura delle drupe. Il metodo di raccolta è di tipo agevolata e con trasferimento in cassette e/o bins direttamente al frantoio per la lavorazione entro le 4-5 ore dalla raccolta.

Questo per salvaguardare la totalità delle caratteristiche organolettiche delle drupe esaltando profumi e aromi di questi preziosissimi frutti.



The production of organic olive oil by the F.Lli Nola farm for the northern area of the province of Cosenza symbolizes a production of excellence in the context of the scene of organic extra virgin olive oils. The olive groves have their origins and their history in the mists of time, they are in fact of secular origins.

There are essentially three cultivars in the farm estates, namely Tondina, Cassanese, and Carolea. The olive trees are grown, in terms of shape, in a vase. The planting layouts are variable, in fact, in some plots, the plants are also 10x10 m apart, while in other plots they are 5x5 m apart.

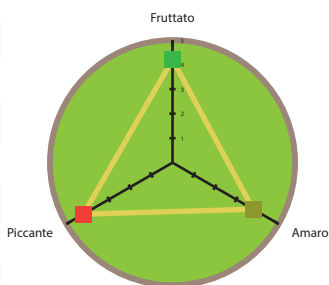
The cultivation of olive groves follows the dictates of organic agriculture, both as regards fertilization and for the phytosanitary defense, only products of natural origin are used. Pruning operations are carried out from March to end of April and are carried out in alternate years, while suckers and water sprouts are eliminated in August-September. The harvesting operations begin in mid-October until the end of December, therefore it begins with the veraison of the drupes.

The harvesting method is the facilitated type one including the transfer in crates and/or bins directly to the mill for processing within 4-5 hours of collection. This is to safeguard the totality of the organoleptic characteristics of the drupes, enhancing the scents and aromas of these precious fruits.

Olio Extravergine Di Oliva Biologico “Ferrocinto”

Determinazione acidi grassi liberi	0,24%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	9,5meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,99
K268	0,10
ΔK	0,003
Polifenoli totali	271 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	13,54%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,41%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,11%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,25%
Acido Stearico (C18:0)	1,98%
Acido Oleico (C18:1)	74,92%
Acido Linoleico (C18:2)	6,39%
Acido Linolenico (C18:3)	0,79%
Acido Arachico (C20:0)	0,31%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,26%
Acido Behenico (C22:0)	0,07%
Acido Lignoceric (C24:0)	0,04%
Valutazione Organolettica	Extravergine

Fruttato medio di oliva verde con sentori di mandorla ed erbe di campo. Al gusto si avvertono le erbe di campo e le aromatiche accompagnate dalla mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



A medium fruitiness of green olive with scents of almond and field grass. The taste is of wild herbs and aromatic herbs combined with almonds. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.



Superficie olivetata

40 ettari

Numero piante totali

16000

Zona di coltivazione

Altomonte - Saracena - Castrovillari

Altitudine media

350 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Biologico

Cultivar prevalenti

Carolea, Tondina, Cassanese

Periodo di raccolta

Ottobre-Dicembre

Metodo di raccolta

Meccanica agevolata

Frantoio di trasformazione

Altomonte (CS)

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo a freddo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

Altomonte (CS)

Azienda

Campoverde S.P.A. Agricola

Sede Legale

C/da Ciparsia, Castrovillari

Sede Operativa

C/da Ciparsia, Castrovillari

Legale Rappresentante

Nola Giuseppe

Responsabile Commerciale

Nola Luigi

Formati Di Vendita

0,25 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 1 lt - 5 lt

Modalita' Di Vendita

Punti vendita diretti -
Shop Online - GDO - DO -
Retail - Horeca (Calabria)

Recapiti Utili:

aziendaagricolacapparelli@gmail.com

facebook.com/oliovozalapino

Tel. : +39 0983.511950 - + 39 338.7934930

Azienda Agricola Capparelli Gianluca



L'Azienda Agricola Capparelli è situata nell'entroterra cosentino, ai piedi dei primi contrafforti del Pollino, in località Zalapino del Comune di Acquaformosa. L'olio è prodotto esclusivamente con olive coltivate nei terreni aziendali, molite a freddo per esaltare al massimo l'aroma, e rigorosamente entro le 24 ore dalla raccolta. La filiera di produzione è improntata esclusivamente all'ottenimento della migliore qualità possibile, a discapito di una minore resa delle olive. L'extravergine prodotto è il risultato finale di un'attività giornaliera che seguiamo in prima persona tutto l'anno, dalla potatura alla fioritura, dalla raccolta delle olive all'estrazione dell'olio.



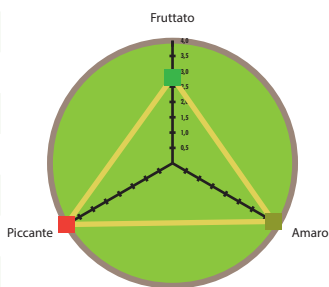
The Capparelli Agricultural Company is located in the hinterland of Cosenza, at the foot of the first spurs of the Pollino, in the Zalapino area of the Municipality of Acquaformosa. The oil is produced solely with olives grown on the company land, cold-pressed to maximize the aroma, and strictly within 24 hours from harvesting. The production chain is exclusively focused on obtaining the best possible quality, at the expense of a lower yield of the olives. The extra virgin olive oil produced is the result of a daily activity that we follow personally throughout the year, from pruning to flowering, from olive harvest to oil extraction.

Olio Extravergine Di Oliva Biologico

“Zalapino”

Determinazione acidi grassi liberi	0,26%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	5,1 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,89
K268	0,21
ΔK	0,004
Polifenoli totali	386 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	11,26%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,10%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,07%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,15%
Acido Stearico (C18:0)	2,26%
Acido Oleico (C18:1)	76,26%
Acido Linoleico (C18:2)	7,51%
Acido Linolenico (C18:3)	0,68%
Acido Arachico (C20:0)	0,33%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,27%
Acido Behenico (C22:0)	0,08%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,03%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva verde con sentori di verdure e mandorla. Al gusto si avvertono le verdure e l'erba aromatica accompagnate dalla mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



The olive oil has a slight green olive fruitiness with notes of vegetables and almonds. The flavour of vegetables and aromatic herbs is complemented by almonds. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.

Superficie olivetata

4 ettari

Numero piante totali

1500

Zona di coltivazione

Colline pre polliniche dell'Arberia - Acquaformosa

Altitudine media

350 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Biologico

Cultivar prevalenti

Carolea, Roggianella, Leccino, Coratina e Nocellara del Belice

Periodo di raccolta

Ottobre/Novembre

Metodo di raccolta

A mano con agevolatori a batteria

Frantoio di trasformazione

Corigliano - Rossano - C. da Ogliastretti c/o Frantoio Figoli

Tecnologia di estrazione:

Estrazione a freddo - Impianto a due fasi a ciclo continuo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

Corigliano - Rossano - C. da Ogliastretti c/o Frantoio Figoli

Altre informazioni

Molitura effettuata nella stessa giornata della raccolta

Azienda

Azienda Agricola Capparelli Gianluca

Sede Legale

Corigliano-Rossano - Via Covella Ruffo n. 8

Sede Operativa

Acquaformosa (CS) - C.da Zalapino snc

Legale Rappresentante

Capparelli Gianluca

Responsabile Commerciale

Capparelli Gianluca

Formati Di Vendita

5 - 0,50 lt

Modalita' Di Vendita

IVendita diretta e tramite social network



Recapiti Utili:

www.ginostrini.com

info@ginostrini.it

Tel. : +39 347 4201827

Azienda Agricola

Cianni Verusca



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

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

Nel 1995, su un terreno collinare leggermente scosceso, a 500 mt s.l.m, abbiamo unito alle piante secolari un impianto di ulivi ripartiti tra carolea 90%, messinese 5%, e nocellara del Belice 5%.



The idea behind the company was to make an oil with special characteristics, with the objective of making it unique.

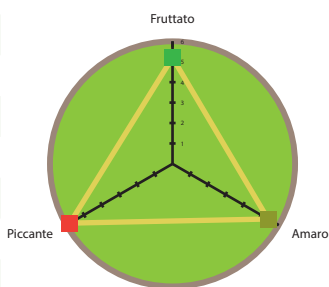
The region where we are conducting our experiment is the Savuto valley, which is a small, unspoilt area, far from large installations.

In 1995, on a gently sloping hilly terrain, 500 metres above sea level, we combined age-old trees with a plantation of olive trees divided between 90% carolea, 5% messinese and 5% nocellara del Belice.

Olio Extravergine Di Oliva Biologico “Ginostrini”

Determinazione acidi grassi liberi	0,19%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	8,0meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,75
K268	0,11
ΔK	0,003
Polifenoli totali	258 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	12,88%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,37%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,19%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,44%
Acido Stearico (C18:0)	2,27%
Acido Oleico (C18:1)	74,46%
Acido Linoleico (C18:2)	6,93%
Acido Linolenico (C18:3)	0,59%
Acido Arachico (C20:0)	0,39%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,30%
Acido Behenico (C22:0)	0,11%
Acido Lignoceric (C24:0)	0,05%
Valutazione Organoleptica	Extravergine

Fruttato medio di oliva verde con sentori di carciofo, mandorla ed erba. Al gusto si riscontrano piacevoli note di carciofo accompagnate dalla mandorla e dall'erba. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



Mid-fruity of green olive with scents of artichoke, almond and grass. On the palate there are pleasant hints of artichoke combined with almond and grass. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.

Superficie olivetata

4 ettari

Numero piante totali

1200

Zona di coltivazione

Carpanzano

Altitudine media

500 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Biologica

Cultivar prevalenti

Carolea

Periodo di raccolta

Ottobre-Novembre

Metodo di raccolta

Brucatura manuale

Frantoio di trasformazione

Conflenti (CZ)

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo a freddo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

Carpanzano (CS)



Azienda

Azienda Agricola Gianni Verusca

Sede Legale

C/da Ginostrini, snc -Carpanzano

Sede Operativa

C/da Ginostrini, snc -Carpanzano

Legale Rappresentante

Verusca Gianni

Responsabile Commerciale

Verusca Gianni

Formati Di Vendita

0,75 lt

Modalita' Di Vendita

Vendita diretta tramite telefono, email, WhatsApp, Instagram, Facebook

Recapiti Utili:

info@frantoiodefalco.com

www.frantoiodefalco.com

Tel. : +39 339 5464121

Azienda Agricola De Falco Enrico



L'azienda agricola de Falco fonda le sue radici nel 1868 ed è frutto del lavoro di cinque generazioni che hanno tramandato fino ad oggi la passione per la coltivazione degli agrumi e dell'ulivo. È grazie a questa passione, unita all'esperienza e alla capacità di innovare, che oggi l'uliveto de Falco custodisce ulivi secolari, simbolo autentico delle terre calabresi. L'olio extra vergine di oliva del frantoio de Falco è un prodotto a filiera corta, estratto esclusivamente dalle olive coltivate in azienda. L'intero ciclo produttivo, dalla coltivazione degli ulivi, all'estrazione e all'imbottigliamento, è gestito e controllato direttamente in azienda, preservando le proprietà caratteristiche delle olive e conferendo qualità al prodotto finale.

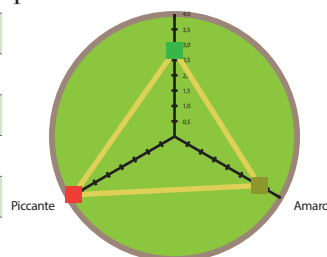


The de Falco farm has its roots in 1868 and is the result of the work of five generations who have handed down the passion for the cultivation of citrus and olive trees to date. Thanks to this passion, combined with experience and the ability to innovate, today the de Falco olive grove holds centuries-old olive trees, an authentic symbol of the Calabrian lands. The extra virgin olive oil resulting from the de Falco oil mill is a short-chain product, extracted exclusively from olives grown on the farm. The entire production cycle, from the cultivation of olive trees to extraction and bottling, is managed and guided directly on the farm, maintaining the characteristic properties of the olives and giving quality to the final product.

Olio Extravergine Di Oliva “De Falco”

Determinazione acidi grassi liberi	0,18%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	10,2meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,11
K268	0,13
ΔK	0,003
Polifenoli totali	192 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	14,25%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,10%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,16%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,25%
Acido Stearico (C18:0)	2,58%
Acido Oleico (C18:1)	68,64%
Acido Linoleico (C18:2)	11,21%
Acido Linolenico (C18:3)	0,92%
Acido Arachico (C20:0)	0,44%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,28%
Acido Behenico (C22:0)	0,12%
Acido Lignoceric (C24:0)	0,06%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla, carciofo e di erba. Al gusto si avvertono la mandorla ed il carciofo accompagnate da note di erba di campo. L'amaro e il piccante risultano mediamente percepiti e persistenti.



The oil has a light fruitiness of olives at the right stage of maturity with hints of almond, artichoke and grass. In the mouth, almonds and artichokes can be detected, accompanied by notes of field grass. Bitterness and pungency are moderately perceptible and persistent.



Superficie olivetata

40 ettari

Numero piante totali

15000

Zona di coltivazione

C/da Balano - Corigliano Rossano (CS)

Altitudine media

livello del mare

Metodo di coltivazione

Frangizollatura

Cultivar prevalenti

Dolce di Rossano, Coratina

Periodo di raccolta

Fine Ottobre 2020

Metodo di raccolta

Meccanico sulla pianta

Frantoio di trasformazione

Aziendale

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda

Azienda

Azienda Agricola De Falco Enrico

Sede Legale

C/da Balano snc - Corigliano Rossano

Sede Operativa

C/da Balano snc - Corigliano Rossano

Legale Rappresentante

Enrico De Falco

Responsabile Commerciale

Enrico De Falco

Formati Di Vendita

0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 lt

Modalita' Di Vendita

Diretta

Recapiti Utili:

www.aziendaagricoladiana.it

info@aziendaagricoladiana.it

Tel. : +39 347 3892928

Azienda Agricola Diana



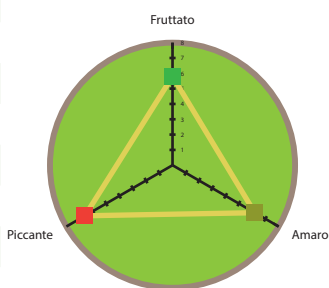
L'azienda agricola Diana si estende per circa 30 ettari in agro del comune di Saracena. Temperature mediterranee, percorso spesso da venti che creano un ambiente costantemente asciutto: rappresenta l'habitat più idoneo alla olivicoltura che, in questa zona è caratterizzata da una produzione di olio ad elevata genuinità e alto pregio. Le circa 6000 piante di ulivo appartengono a cultivar frutto di una costante ricerca: "Coratina", "Forasana", "Nocellara", "Tondino" e "Veraci". La coltivazione degli uliveti viene seguita dagli agronomi dell'ente certificatore. La buona pratica agricola viene eseguita evitando rigorosamente pesticidi e concimi chimici, sostituendo con predatori naturali e sovesci agronomici di leguminose, che integrano la sostanza organica del terreno e ne esaltano la naturale fertilità chimica e microbiologica. La raccolta delle olive, seguendo una tradizione antica, viene eseguita a mano. L'estrazione dell'olio (molitura) avviene in frantoi con ciclo di lavorazione "a freddo" tale da esaltarne il gusto e conservare le naturali caratteristiche chimico-fisiche. Tutto ciò permette di ottenere un olio dal sapore fruttato, dal gusto tipico del luogo, capace di esaltarne il suo tradizionale aroma e colore. Il suo personale carattere conferisce a tutti i piatti un gusto antico e genuino, quasi dimenticato. Ciò è possibile solo grazie ai limitati quantitativi (produzione artigianale) che permettono la produzione di un olio extravergine di oliva di alta qualità. Tutto questo evidenzia l'interesse dell'Azienda Agricola Diana a far conoscere ed apprezzare quest'olio eccezionale ed unico nel suo genere. Per questi motivi, l'olio extravergine di oliva mette tutti d'accordo: nutrizionisti, clinici, dietologi, gastronomi e grandi chef.

The Diana farm occupies about 30 hectares in the countryside of the municipality of Saracena. Mediterranean temperatures, frequently crossed by winds that create a permanently dry environment: this represents the most suitable habitat for olive-growing, which is characterised in this area by the production of high quality, genuine oil. The approximately 6000 olive trees belong to cultivars that are the result of constant research: "Coratina", "Forasana", "Nocellara", "Tondino" and "Veraci". The olive groves are cultivated by the agronomists of the certifying body. The good agricultural practice is performed by strictly avoiding pesticides and chemical fertilisers, substituting natural predators and agronomic legume green manures, which integrate the organic substance of the soil and enhance its natural chemical and microbiological fertility. The harvesting of the olives, in accordance with an ancient tradition, is done by hand. The extraction of the oil (milling) takes place in mills with a "cold" processing cycle to enhance the taste and maintain the natural chemical and physical features. All of this produces an oil with a fruity flavour, typical of the area and able to exalt its traditional aroma and colour. Its personal character confers on all dishes an old-fashioned and genuine, almost forgotten taste. This can only be achieved because of the limited quantities (artisanal production) which allow the production of a high quality extra virgin olive oil. All this highlights the interest of Azienda Agricola Diana in making this outstanding and unique oil known and appreciated. For these reasons, extra virgin olive oil gets everyone to agree: nutritionists, clinicians, dieticians, gastronomes and top chefs.

Olio Extravergine Di Oliva Biologico “Diana”

Determinazione acidi grassi liberi	0,15%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	5,8meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,87
K268	0,12
ΔK	0,004
Polifenoli totali	432 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	13,80%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,40%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,11%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,24%
Acido Stearico (C18:0)	2,12%
Acido Oleico (C18:1)	75,46%
Acido Linoleico (C18:2)	5,31%
Acido Linolenico (C18:3)	0,78%
Acido Arachico (C20:0)	0,35%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,31%
Acido Behenico (C22:0)	0,09%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,04%
Valutazione Organolettica	Extravergine

Fruttato medio di oliva verde con sentori di carciofo, erbe aromatiche e mandorla. Al gusto si avverte deciso il carciofo accompagnato da decise note di mandorla ed un accenno di erbe aromatiche. Amaro e piccante decisi e persistenti.



Mid-fruity of green olive with notes of artichoke, herbs and almond. On the palate, the artichoke is distinctly perceived, accompanied by strong hints of almond and a touch of aromatic herbs. Strong and persistent bitterness and pungency.

Superficie olivetata

10 ettari

Numero piante totali

5000 circa

Zona di coltivazione

Saracena

Altitudine media

600 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Biologico

Cultivar prevalenti

Coratina, Biancolilla, Nocellara messinese, Verace

Periodo di raccolta

Ottobre-Novembre

Metodo di raccolta

Agevolata meccanica

Frantoio di trasformazione

Frantoio aziendale

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo 2 fasi

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda



Azienda

Azienda Agricola Diana

Sede Legale

C/da Mileo snc, Saracena

Sede Operativa

C/da Mileo snc, Saracena

Legale Rappresentante

Biagio Diana

Responsabile Commerciale

Biagio Diana

Formati Di Vendita

0,25 - 0,50 lt.

Modalita' Di Vendita

Ristorazione, Punti Vendita

Recapiti Utili:

flora.fabiano@villafabiano.it

www.villafabiano.it

Tel. : +39 0984 838620 - +39 335 6888603



Tenuta Fabiano



Nello storico comune di Castiglione Cosentino, per oltre sette ettari di superficie, si estende Tenuta Fabiano, una piccola azienda specializzata nella produzione di olio extravergine di oliva. Un regalo di famiglia che, dagli anni '50, si tramanda di generazione in generazione, riservando grande cura e attenzione ai processi di selezione e produzione.

"Don Angelo" è il risultato di un gusto che si distingue per raffinatezza e genuinità."

In the historic town of Castiglione Cosentino, a small company called Tenuta Fabiano specialized in the production of extra virgin olive oil, extends for over seven hectares of surface. A family gift that has been handed down from generation to generation since the 1950s, paying great care and attention to the selection and production processes.

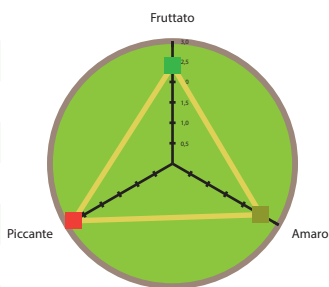
"Don angelo is the result of a taste that stands out for its refinement and authenticity."

Olio Extravergine Di Oliva

“Don Angelo”

Determinazione acidi grassi liberi	0.10%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	9,1meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,18
K268	0,15
ΔK	0,003
Polifenoli totali	316 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	14,26%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,48%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,19%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,37%
Acido Stearico (C18:0)	2,41%
Acido Oleico (C18:1)	72,87%
Acido Linoleico (C18:2)	7,00%
Acido Linolenico (C18:3)	0,60%
Acido Arachico (C20:0)	0,39%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,27%
Acido Behenico (C22:0)	0,10%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,05%
Valutazione Organolettica	Extravergine

Fruttato leggero di oliva matura con sentori di erba e mandorla. Al gusto prevale la mandorla accompagnata da note di erba fresca. Amaro e piccante leggeri e persistenti.



Slightly fruity of ripe olive with hints of grass and almond. The almond prevails on the palate, accompanied by notes of fresh grass. Light and persistent bitterness and pungency.



Superficie olivetata

6 ettari

Numero piante totali

510

Zona di coltivazione

Castiglione Cosentino

Altitudine media

350 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Semi intensivo

Cultivar prevalenti

Carolea, Coratina, Frantoio e Nocellara Etnea, Tondina

Periodo di raccolta

Ottobre

Metodo di raccolta

Scuotitura manuale e meccanica

Frantoio di trasformazione

Frantoio Le Conche – Bisignano

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

Frantoio Le Conche – Bisignano

Azienda

Tenuta Fabiano società agricola srl

Sede Legale

C.so Mazzini, 52 Cosenza

Sede Operativa

Castiglione Cosentino- Loc Orbo

Legale Rappresentante

Flora Fabiano

Responsabile Commerciale

Flora Fabiano

Formati Di Vendita

500 ml – 750 ml

Modalita' Di Vendita

IVendita diretta presso
Villa Fabiano Palace Hotel - Rende

Recapiti Utili:

tenuteferraro@libero.it

www.tenuteferraro.it

Tel. : 0984 949290 – 380 1991616

Azienda Agricola Ferraro Giuseppe



Bisignano, terra di maestri d'arte che, oltre a dedicare la loro vita alla musica ed alla lavorazione dell'argilla, grazie alle particolari condizioni pedoclimatiche delle ridenti colline che si affacciano sulla media Valle del Crati, hanno saputo sviluppare una virtuosa cultura agraria; volta alla valorizzazione di un territorio fortemente vocato all'agricoltura, e in particolare alla coltivazione della pianta dell'olivo.

Tale contesto fa da cornice al modus operandi dell'Azienda Agricola Ferraro che, con abnegazione, porta avanti la filosofia aziendale della continua ricerca di standards qualitativi sempre più elevati. Questa politica a volte diviene ossessione, fino al punto che gli Extravergini prodotti nelle Tenute Ferraro, diventano protagonisti allo stesso modo sia sulle tavole, sia nelle cucine di chef gourmet.



Bisignano, land of masters of the art who, besides devoting their lives to music and clay processing, have been able to develop a virtuous agricultural tradition aimed at enhancing an area strongly suited to agriculture, and in particular the cultivation of the olive trees. This has been possible thanks to the singular soil and climate conditions of the amusing hills overlooking the middle Valley of Crati. This context outlines the modus operandi of the Ferraro Agricultural Company which, with self-sacrifice, carries on the corporate philosophy of the continuous search for ever-higher quality standards.

Olio Extravergine Di Oliva

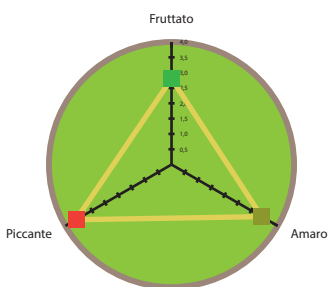
“Ricárto”

Determinazione acidi grassi liberi	0,24%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	8,8meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,16
K268	0,16
ΔK	0,002
Polifenoli totali	397 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	13,39%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,39%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,11%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,24%
Acido Stearico (C18:0)	2,40%
Acido Oleico (C18:1)	71,05%
Acido Linoleico (C18:2)	9,97%
Acido Linolenico (C18:3)	0,68%
Acido Arachico (C20:0)	0,38%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,27%
Acido Behenico (C22:0)	0,09%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,04%
Valutazione Organoleptica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di mandorla ed erba.

Al gusto si avverte l'erba di campo, la mandorla e la frutta matura.

Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



The oil has a slight fruitiness of ripe olives with scents of almond and grass. On the taste, there are scents of field grass, almonds and ripe fruit. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.



Superficie olivetata

8,5 ettari

Numero piante totali

2500

Zona di coltivazione

Bisignano

Altitudine media

350 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Intensivo

Cultivar prevalenti

Carolea, Frantoio, Leccino, Nocellara Messinese

Periodo di raccolta

Ottobre-Novembre

Metodo di raccolta

Meccanizzato

Frantoio di trasformazione

C/da Scalo Ferroviario Mongrassano (CS)

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo 3 fasi

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

C/da Scalo Ferroviario Mongrassano (CS)

Azienda

Azienda Agricola Ferraro Giuseppe

Sede Legale

Bisignano, Via degli Ulivi 11

Sede Operativa

Bisignano, Via degli Ulivi 11

Legale Rappresentante

Ferraro Giuseppe

Responsabile Commerciale

Ferraro Antonio

Formati Di Vendita

0,10 cl 25 cl, 50 cl, 5 lt

Modalita' Di Vendita

Punto vendita aziendale, Vendita per Corrispondenza

Recapiti Utili:

www.geracitalia.it
info@oleariageraci.it
Tel. : 0983 891835

Olearia Geraci srl



La storia della famiglia Geraci è una storia con radici profonde e ben piantate nella terra d'origine. Una terra solare, fertile e rigogliosa, che da 2000 anni ospita gli olivi che hanno alimentato i primi fuochi e i primi commerci del mondo. Una terra posta nel cuore della Magna Grecia, la Piana di Sibari. In questa terra la famiglia Geraci è da tre generazioni che produce olio extravergine di oliva di qualità. Olio prezioso dal sapore inconfondibile, che originariamente, ai primi del 900, era destinato esclusivamente al consumo familiare e, qualche volta, come segno di amicizia privilegiata ad una ristretta cerchia di amici.

Oggi la famiglia Geraci, tutta impegnata nell'azienda agricola di famiglia, continua a produrre e commercializzare olio extravergine di oliva di alta qualità, a cui ha affiancato la produzione e la commercializzazione di agrumi, con un prodotto di eccellenza le Clementine di Calabria IGP, con la passione, la sapienza e l'etica del lavoro costruite nel corso delle generazioni, mixando sapientemente tradizione e innovazione.



The story of the Geraci family is one that has deep roots firmly planted in its native land. A sun-drenched, fertile and lush land, home for 2000 years to the olive trees that fueled the world's first fires and trade. A land in the heart of Magna Graecia, the Sibari Plain. The Geraci family has been producing high quality extra virgin olive oil in this area for three generations. A precious oil with a unique flavour, which originally, in the early 1900s, was intended exclusively for family consumption and, sometimes, as a sign of privileged friendship to a small circle of friends.

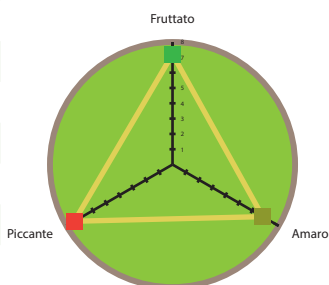
Today the Geraci family, entirely committed to the family farm, still produces and markets high quality extra virgin olive oil, alongside the production and marketing of citrus fruits, with a product of excellence, Clementine di Calabria IGP, with passion, knowledge and work ethic that have been built up over generations, skilfully mixing tradition and innovation.

Olio Extravergine Di Oliva

“Oro Dolce”

Determinazione acidi grassi liberi	0,24%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	8,9meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,85
K268	0,15
ΔK	0,003
Polifenoli totali	272 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	14,74%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,52%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,15%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,30%
Acido Stearico (C18:0)	2,66%
Acido Oleico (C18:1)	69,72%
Acido Linoleico (C18:2)	9,32%
Acido Linolenico (C18:3)	0,68%
Acido Arachico (C20:0)	0,45%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,28%
Acido Behenico (C22:0)	0,11%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,06%
Valutazione Organolettica	Extravergine

Fruttato intenso di oliva verde con sentori di mandorla, carciofo ed erbe di campo. Al gusto prevale la mandorla accompagnata dal carciofo ed in chiusura gradevoli note di erbe di campo. Amaro e piccante decisi e persistenti.



Deeply fruity green olive with notes of almond, artichoke and wild herbs. On the palate, almonds prevail, together with artichokes and a pleasant hint of wild herbs on the finish. Strong and persistent bitterness and pungency.



Superficie olivetata

38.16.00 ettari

Numero piante totali

11.400

Zona di coltivazione

Corigliano-Rossano

Altitudine media

150 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Convenzionale

Cultivar prevalenti

Dolce di Rossano, Leccina, Frantoio, Nocellara del Belice

Periodo di raccolta

Ottobre-Dicembre

Metodo di raccolta

A mano con ausili meccanici

Frantoio di trasformazione

In azienda

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo a due fasi di lavorazione

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda

Azienda

Olearia Geraci s.r.l.

Sede Legale

C/da Irpietro, Corigliano-Rossano (CS)

Sede Operativa

C/da Irpietro, Corigliano-Rossano (CS)

Legale Rappresentante

Mariagrazia Geraci

Responsabile Commerciale

Gianpiero Geraci

Formati Di Vendita

0,25lt-0,50lt-0,75lt, 1lt, 3lt, 5lt

Modalita' Di Vendita

Shop online

Recapiti Utili:

commerciale@igreco.it

www.igreco.eu

Fax 0983 96020 – Tel. +39 0983 969441



Fattorie Greco



Da anni esportiamo "il senso della Calabria" con i nostri oli ed i nostri vini; lo scopo che ci prefiggiamo è di fare sentire una porzione della nostra terra in ogni sorso di vino ed in ogni goccia di olio iGreco. Impegnati nella sfida della globalizzazione in una continua ricerca di innovazione e qualità, curiamo tutte le fasi del ciclo produttivo; dalla pianta alla bottiglia il processo è seguito in ogni dettaglio per ottenere un prodotto che sia l'espressione più autentica del territorio di origine.

Lo facciamo con l'amore, quello di un padre di famiglia per i propri figli e la passione di chi crede che dalla terra, la nostra terra di Calabria, l'Enotria, quella che ha dato il nome all'Italia, possa nascere il meglio. Vitigni autoctoni e olive provenienti dai terreni di proprietà rappresentano la forza propulsiva dell'Azienda, con un costante ed impegnativo sforzo per mantenere standard qualitativi elevati in ogni settore. Monitoriamo le esigenze dei consumatori, sempre più attenti a qualità e genuinità dei prodotti alimentari, per dare risposte adeguate e coerenti.

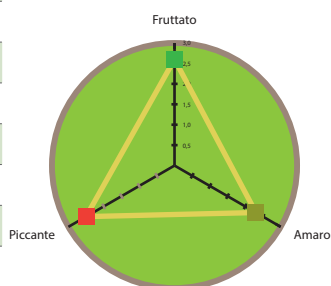
La storia comincia nel 1963, quando Tommaso Greco, che già produce olio e vino a Terravecchia, costruisce il primo frantoio oleario a Cariati, tra secolari e possenti ulivi ed una verde distesa di vigneti. Oggi l'Azienda è gestita dai sette figli, con la stessa passione e caparbia di Tommaso. Oggi i sette fratelli Greco coltivano i loro poderi, una superficie che si estende principalmente nel territorio dei Comuni di Cariati, Terravecchia, Scala Coeli, Cirò, Cirò Marina, Crotona, Strongoli, Carfizzi e Spezzano della Sila.

For many years we have exported "the sense of Calabria" with our oils and wines; our aim is to allow people to taste a portion of our land in every single sip of wine and every drop of iGreco oil. Committed to the challenge of globalization in a continuous search for innovation and quality, we take care of all the phases of the production cycle; from the plant to the bottle, the process is followed in every detail to obtain a product that is the most authentic expression of the territory of origin. We do it with love, that of a family man for his children and the passion of those who believe that from the land, our land of Calabria, the Enotria, which gave to Italy its name, the best may be born. Autochthonous vines and olives from their land represent the driving force of the company, which with constant effort, maintain high-quality standards in each sector. We observe the needs of consumers, increasingly attentive to the quality and authenticity of food products, to give adequate and consistent answers. The story begins in 1963, when Tommaso Greco, who already produced oil and wine in Terravecchia, built the first oil mill in Cariati, among centuries-old and mighty olive trees and a green expanse of vineyards. Today the company is managed by seven children, with the same passion and stubbornness of Tommaso. Today the seven Greco brothers cultivate their farms, a surface that spreads mainly over the territory of the Municipalities of Cariati, Terravecchia, Scala Coeli, Cirò, Cirò Marina, Crotona, Strongoli, Carfizzi, and Spezzano della Sila.

Olio Extravergine Di Oliva "Igreco Dop Bruzio Colline Joniche Presilane"

Determinazione acidi grassi liberi	0,24%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	9,6meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,94
K268	0,18
ΔK	0,002
Polifenoli totali	244 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	13,26%
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,97%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,05%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,08%
Acido Stearico (C18:0)	2,94%
Acido Oleico (C18:1)	72,59%
Acido Linoleico (C18:2)	8,35%
Acido Linolenico (C18:3)	0,82%
Acido Arachico (C20:0)	0,48%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,29%
Acido Behenico (C22:0)	0,11%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,06%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con note di erba e mandorla. Al gusto è presente una nota erbacea accompagnata dalla mandorla fresca. Amaro e piccante leggermente percepiti e persistenti.



The olive oil has a light fruitiness of ripe olives with notes of grass and almond. On the palate there is a grassy note accompanied by fresh almonds. Slightly perceived and persistent bitterness and pungency.



Superficie olivetata

60 ettari

Numero piante totali

10.000 piante DOP

Zona di coltivazione

Cariati, Terravecchia, Cirò, Scala Coeli

Altitudine media

0 - 450 mt sul livello del mare

Metodo di coltivazione

Tradizionale

Cultivar prevalenti

80% Dolce di Rossano

Periodo di raccolta

Dalla maturazione fino al 15 gennaio di ogni anno

Metodo di raccolta

Brucatura con agevolatori pneumatici

Frantoio di trasformazione

Frantoio Fattorie Greco - C.da Guardapiedi Cariati

Tecnologia di estrazione:

Estratto a freddo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

Frantoio Fattorie Greco - C.da Guardapiedi Cariati

Azienda

Fattorie Greco srl

Sede Legale

Via Magenta, 33 – Cariati Marina (CS)

Sede Operativa

C/da Guardapiedi snc - Cariati Marina (CS)

Legale Rappresentante

Leo Cataldo

Responsabile Commerciale

Boccia Giuseppe

Formati Di Vendita

0,25 , 0,50 , 0,75 lt ; 1, 3, 5 lt.

Modalita' Di Vendita

IDiretta, Ho.re.ca., E-commerce, Call center

Recapiti Utili:

lamolazza@minisci.it

www.frantoiolamolazza.it

Tel. : + 39 329 9509243



La Molazza sas



Le origini del Frantoio La Molazza di proprietà della Famiglia Minisci, risalgono al 1946, quando inizia l'attività del piccolo frantoio. Oggi, grazie all'esperienza di ben tre generazioni, produce e commercializza nel mondo olio extravergine d'oliva e condimenti a base di olio extravergine e agrumi e spezie del territorio.

La grande determinazione nel raggiungere altissimi standard di qualità, il rispetto per l'ambiente e il proprio territorio, e l'estrema attenzione al benessere e alla salute dei propri consumatori sono i fondamenti che hanno reso il Frantoio La Molazza un'importante realtà di riferimento in Italia e all'estero.

Il Frantoio La Molazza ha raggiunto nel corso degli anni importanti traguardi: dalle varie certificazioni, ai premi, all'espansione dei marchi in mercati sempre diversi ed esigenti.

Puntare sempre ad essere migliori non è, per il Frantoio La Molazza, un semplice modo di porsi nel lavoro quotidiano, ma un imperativo che si cerca di interpretare ogni giorno con impegno e determinazione.

The origins of Frantoio La Molazza, owned by the Minisci family, date back to 1946, when the small mill began its activities. Today, thanks to the experience of three generations, the company produces and sells extra virgin olive oil and seasonings based on extra virgin olive oil and local citrus fruits and spices all over the world.

The strong determination to achieve the highest quality standards, the respect for the environment and its territory, and the extreme attention to the well-being and health of its consumers are the principles that have made Frantoio La Molazza an important reference point in Italy and abroad.

The Frantoio La Molazza has reached important milestones over the years: from different certifications, to awards, to the expansion of the brands into ever different and demanding markets.

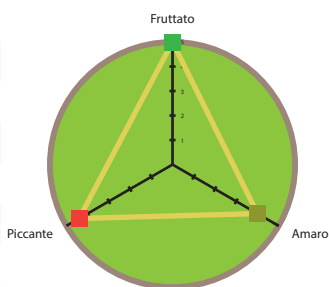
Always aiming to be better is not, for Frantoio La Molazza, simply a way of behaving in daily work, but rather an imperative that we try to fulfil every day with commitment and determination.

Olio Extravergine Di Oliva

“La Molazza Bio”

Determinazione acidi grassi liberi	0,22%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	9,1 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,07
K268	0,12
ΔK	0,003
Polifenoli totali	313 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	15,77%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,30%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,11%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,20%
Acido Stearico (C18:0)	2,76%
Acido Oleico (C18:1)	67,28%
Acido Linoleico (C18:2)	10,67%
Acido Linolenico (C18:3)	0,97%
Acido Arachico (C20:0)	0,46%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,28%
Acido Behenico (C22:0)	0,11%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,06%
Valutazione Organolettica	Extravergine

Fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla, carciofo ed erbe di campo. Al gusto si avverte la mandorla accompagnata dal carciofo e dalle erbe di campo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



Mid-fruity from olives at the right stage of maturity with notes of almond, artichoke and wild herbs. On the palate, the almond is perceived along with artichoke and wild herbs. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.



Superficie olivetata

25 ettari

Numero piante totali

2500

Zona di coltivazione

Colline Joniche Presila

Altitudine media

400 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Vaso

Cultivar prevalenti

Dolce di Rossano, Nocellara

Periodo di raccolta

Ottobre

Metodo di raccolta

Agevolato con pettini meccanici

Frantoio di trasformazione

Corigliano Rossano

Tecnologia di estrazione:

Continuo a freddo a 2 fasi

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

La Molazza C/da Mezzofatto, Corigliano Rossano

Azienda

La Molazza sas

Sede Legale

C/da Mezzofatto 1 - Corigliano Rossano

Sede Operativa

C/da Mezzofatto 1 - Corigliano Rossano

Legale Rappresentante

Minisci Edmondo

Responsabile Commerciale

Alberto Bua

Formati Di Vendita

100 ml, 250ml, 500ml, 750ml, 1lt, 3lt, 5lt

Modalita' Di Vendita

Contatto diretto, E-commerce

Recapiti Utili:

leconche@leconche.it

www.leconche.it

Tel. e fax: +39 0984 943982 - + 39 329 6178169

Azienda Agricola Le Conche



Dalla passione per la natura, per la vita tra i campi, nel 1990 è nata l'azienda agricola "Le Conche", posta a 500 metri sul mare, sulle aspre, ma allo stesso tempo dolci colline di Bisignano, provincia di Cosenza sulla destra del fiume Crati. Ambiente ideale per la coltura dell'olivo secondo natura, asciutto, ventilato, lontano da fonti d'inquinamento, da sempre culla delle vite e dell'olivo. Ha un'estensione di 43 ettari di cui 13 investiti ad olivato intensivo ed i restanti ad allevamento di suino nero di Calabria. L'oliveto è rigorosamente coltivato con metodo biologico, che ci permette di ottenere un olio dalle grandi qualità, di colore verde oro, dal sapore intenso, dall'odore fruttato e dal gusto amaro e piccante. Gli oliveti sono prevalentemente formati da varietà locali, Carolea e Roggianella, minoritaria le altre, sono interamente inerbiti ed irrigati con impianti a sub-irrigazione, hanno una produzione annua di 500-600 quintali di olive interamente biologiche. Le olive vengono raccolte con scuotitore meccanico, quando, ancora verdi. Vengono successivamente molite nello stesso giorno nel frantoio aziendale, dotato di impianto a ciclo continuo a due fasi con processo di estrazione a freddo. L'estrazione a freddo permette di mantenere tutti gli aromi ed i sapori dell'olio, nonché i polifenoli e gli antiossidanti, senza alterarlo in alcun modo e garantendogli la massima genuinità. L'olio poi viene conservato nello stabilimento aziendale nelle cisterne in acciaio inox a temperatura costante di 12-15°C e al riparo da sostanze che possono trasmettere cattivi odori. L'olio esce dallo stabilimento esclusivamente imbottigliato ed etichettato a marchio Dop Bruzio sottozona Valle Crati



From the enthusiasm for nature, for life among the fields, in 1990 the farm "Le Conche" was founded. It is located 500 meters above the sea, on the rugged, but gentle hills of Bisignano, province of Cosenza on the right side of the Crati river. The perfect environment for the cultivation of olive trees according to nature, dry, ventilated, away from sources of pollution, ever since the cradle of vines and olives. It counts an area of 43 hectares, 13 of which are planted with intensive olive trees and the rest is used for black pigs from Calabria. The olive grove is strictly cultivated with organic methods, which enables us to obtain oils of great qualities, golden-green in color, with an intense flavor, fruity smell, and a bitter and spicy taste. The olive groves are mainly formed by local varieties, Carolea and Roggianella, the other minority, are entirely grassed and irrigated with sub-irrigation systems, have an annual production of 500-600 quintals of organic olives only. The olives are harvested with a mechanical shaker when still green. They are then milled on the same day in the company oil mill, equipped with a two-phase continuous cycle plant with cold extraction process.

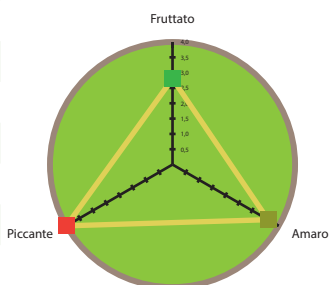
Cold extraction maintains the aromas and flavors of the oil unaltered, as well as polyphenols and antioxidants, without modifying it in any way and ensuring maximum authenticity. The oil is then stored in the company plant in stainless steel tanks at a constant temperature of 12-15 °C and protected from substances that can transmit bad smells. The oil comes out of the factory exclusively bottled and labeled with the Dop Bruzio subzone Valle Crati brand.

Olio Extravergine Di Oliva

“Le Conche Bio”

Determinazione acidi grassi liberi	0,18%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	6,4meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,00
K268	0,10
ΔK	0,004
Polifenoli totali	425 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	14,03%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,45%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,10%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,21%
Acido Stearico (C18:0)	2,35%
Acido Oleico (C18:1)	72,23%
Acido Linoleico (C18:2)	8,14%
Acido Linolenico (C18:3)	0,74%
Acido Arachico (C20:0)	0,35%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,26%
Acido Behenico (C22:0)	0,09%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,04%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di erbe di campo e mandorla. Al gusto si avverte decisa l'erba di campo e la mandorla accompagnata dalle verdure mature. Amaro e piccante sono mediamente percepiti e persistenti.



The oil has a slight fruitiness of ripe olives with scents of wild herbs and almonds. The flavour is strongly marked by field grass and almond accompanied by ripe vegetables. Bitterness and pungency are moderately perceptible and persistent.



Superficie olivetata

10 ettari

Numero piante totali

3000

Zona di coltivazione

Bisignano

Altitudine media

500 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Tradizionale - Biologico

Cultivar prevalenti

Carolea

Periodo di raccolta

Ottobre - Novembre

Metodo di raccolta

Meccanizzata

Frantoio di trasformazione

Aziendale Contrada Franci n°2 - Bisignano

Tecnologia di estrazione:

Continuo a due fasi estratto a freddo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda

Azienda

Azienda Agricola "Le Conche" di Sposato Vincenzo

Sede Legale

Contrada Franci n°2 - Bisignano

Sede Operativa

Contrada Franci n°2 - Bisignano

Legale Rappresentante

Vincenzo Sposato

Responsabile Commerciale

Antonella Mauro

Formati Di Vendita

0.25 - 0.50 - 0.75 lt, 3 - 5 lt

Modalità Di Vendita

Vendita diretta in azienda

On line sul sito aziendale

Recapiti Utili:

info@madreterra.calabria.it

www.madreterra.calabria.it

tel. : +39 0983 47248 – +39 335/1329187

Madreterra



Madreterra è una piccola azienda biologica che si occupa di produzione di olio – miele – agrumi nel territorio di Calopezzati, un borgo medioevale posto su una collina che guarda il vicino mare Jonio, pochi chilometri a sud di Rossano Calabro. Il territorio aziendale occupa 14 ettari di superficie di cui 10 di uliveto, in gran parte secolare e 1 di aranceto (Washington).

La produzione degli alimenti avviene nel rispetto massimo dei cicli naturali e senza utilizzare pesticidi, neanche quelli il cui uso è consentito dai disciplinari che regolano l'agricoltura biologica. Crediamo fermamente, come consumatori e come produttori di generi alimentari, che la tracciabilità di tali prodotti debba essere assoluta. Per questo i nostri prodotti vengono suddivisi in lotti che individuano l'appezzamento dove è stato fatto il raccolto e il periodo di produzione. In particolare l'olio extravergine d'oliva è munito di una carta d'identità che indica il luogo di raccolta delle olive, la data, il tempo intercorso tra raccolta e molitura e i parametri fisici della molitura stessa, oltre che il quantitativo totale del lotto e l'analisi completa dell'olio. Per meglio garantire la tracciabilità e la qualità del prodotto finale, tutte le fasi di produzione dell'olio Madreterra sono gestite dall'azienda. Perciò potatura, trinciatura, ammendamenti degli ulivi così come la raccolta del frutto, la molitura e il confezionamento dell'olio le facciamo per conto nostro, nel rispetto della natura, dei luoghi e delle persone. Un altro aspetto che abbiamo particolarmente a cuore è l'accorciamento della filiera. Per questo abbiamo pensato a questo spazio nel web dal quale possiamo raggiungere buona parte delle persone che hanno principi ed esigenze simili alle nostre.



Madreterra is a small organic farm which produces oil - honey - citrus fruits in the territory of Calopezzati, a medieval village placed on a hill overlooking the nearby Ionian Sea, a few kilometers south of Rossano Calabria. The company owns about 14 hectares of land, including 10 of olive trees, mostly secular and 1 of orange groves (Washington). The production of food takes place paying maximum respect to natural cycles, and without the usage of pesticides, not even those whose use is allowed by the regulations overseeing organic agriculture. We strongly believe, as consumers and as food producers, that the traceability of these products must be absolute. This is why our products are divided into lots that identify the plot where the harvest took place and the production period. In particular, extra virgin olive oil is provided with an identity card that indicates the place where the olives are harvested, the date, the time elapsed between harvesting and milling and the physical parameters of the milling itself, as well as the total amount of the lot and complete analysis of the oil. To better ensure the traceability and quality of the final product, all steps of Madreterra oil production are managed by the company.

For this reason, we do ourself cutting, shredding, and amendments of the olive trees as well as the collection of fruits, milling, and packaging of the oil, respecting nature, places, and people Another aspect that we care about is the shortening of the supply chain. That's why we thought of this web space from which we can reach many of the people who have principles and needs similar to ours.

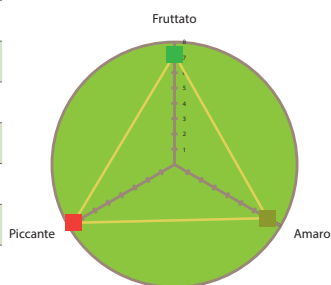
Olio Extravergine Di Oliva Biologico

“Nina”

Determinazione acidi grassi liberi	0,12%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	5,3meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,99
K268	0,20
ΔK	0,004
Polifenoli totali	597 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	13,22%
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,92%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,07%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,11%
Acido Stearico (C18:0)	2,98%
Acido Oleico (C18:1)	70,72%
Acido Linoleico (C18:2)	10,27%
Acido Linolenico (C18:3)	0,80%
Acido Arachico (C20:0)	0,44%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,31%
Acido Behenico (C22:0)	0,10%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,04%
Valutazione Organolettica	Extravergine

Fruttato intenso di oliva verde con sentori di erbe aromatiche, pomodoro e carciofo.

Al gusto si avverte deciso il pomodoro e il carciofo ed in chiusura gradevoli note di erbe aromatiche. Amaro e piccante decisi e persistenti.



Deeply fruity green olive with notes of herbs, tomato and artichoke. The taste is distinctly tomato and artichoke, with pleasant hints of herbs on the finish. Strong and persistent bitterness and pungency.

Superficie olivetata

16 ettari

Numero piante totali

2000

Zona di coltivazione

Basso jonio cosentino

Altitudine media

200 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Biologico

Cultivar prevalenti

Dolce Di Rossano, Nocellara Del Belice, Carolea, Coratina

Periodo di raccolta

Settembre - Novembre

Metodo di raccolta

Agevolatori meccanici (scuotitore)

Frantoio di trasformazione

Aziendale C/da Crisettello snc – Calopezzati (CS)

Tecnologia di estrazione:

Frantoio ciclo continuo “mori” con refrigeratore della pasta e filtrazione meccanica all’uscita del decanter

Luogo d’imbottigliamento e confezionamento

In azienda C/da Crisettello snc – Calopezzati (CS)

Azienda

MADRETERRA di Edoardo Giudiceandrea

Sede Legale

Via Santa Mara Grazia – Calopezzati (CS)

Sede Operativa

C/da Crisettello snc – Calopezzati (CS)

Legale Rappresentante

Edoardo Giudiceandrea

Responsabile Commerciale

Edoardo Giudiceandrea

Formati Di Vendita

0,50 lt - 3 lt - 5 lt

Modalita’ Di Vendita

In sede, E-commerce



Recapiti Utili:
marchesigallo@gmail.com
www.marchesigallo.it
Tel. : +39 328 8353035

Azienda Agricola Dei Marchesi Gallo



L'Azienda Agricola "dei Marchesi Gallo" è da sempre possesso della famiglia Gallo, antico casato nobile della città di Castrovillari in provincia di Cosenza.

L'erede Ambrogio, ha riorganizzato e messo a cultura l'intero patrimonio olivicolo, ereditato, le cui varietà rappresentano nell'ampio territorio alle falde del Pollino un sicuro riferimento agronomico, trattandosi di cultivar molto antiche.

L'azienda nonchè dimora della famiglia si caratterizza ed è specializzata nella produzione di Olio Biologico.

Estesa su oltre 40 ettari questa splendida tenuta conserva la sua tradizione olivicola da diverse generazioni, basti pensare al considerevole numero di piante secolari (oltre 500 anni) tuttora presenti e produttive.

Oltre 20 le varietà di olive in coltura.

Grazie al nutrito entusiasmo dei giovani eredi Federica Gallo e Francesco Barbino l'azienda si pone l'obiettivo di raggiungere l'eccellenza senza compromessi.

L'azienda si dedica da diversi anni a produrre su richiesta per i migliori chef e ristorazioni d'Italia.



The "dei Marchesi Gallo" farm has always been property of the Gallo family, an ancient aristocratic family of the city of Castrovillari in the province of Cosenza.

The heir Ambrogio has reorganized and cultivated the entire inherited olive heritage, whose varieties represent a solid agronomic reference in the wide territory at the foot of the Pollino, being very ancient cultivars. The farm, which is also the family's home, is characterized and specialized in the production of Organic Oil.

Scattered over 40 hectares, this splendid estate has retained its olive-growing tradition for several generations, just think of the considerable number of centuries-old plants (over 500 years old) still present and productive. Over 20 varieties of olives in cultivation. Thanks to the nourished enthusiasm of the young heirs Federica Gallo and Francesco Barbino, the company aims to achieve excellence without compromise. The company has dedicated several years to produce on demand for the best chefs and restaurants in Italy.

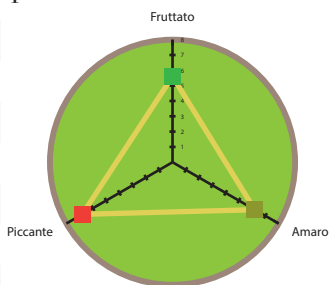
Olio Extravergine Di Oliva Biologico

“Dei Marchesi Gallo”

Determinazione acidi grassi liberi	0,20%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	5,6meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,77
K268	0,12
ΔK	0,003
Polifenoli totali	415 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	12,68%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,08%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,09%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,19%
Acido Stearico (C18:0)	2,33%
Acido Oleico (C18:1)	75,61%
Acido Linoleico (C18:2)	6,55%
Acido Linolenico (C18:3)	0,73%
Acido Arachico (C20:0)	0,33%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,29%
Acido Behenico (C22:0)	0,08%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,03%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di mandorla, carciofo ed erba di campo. Al gusto è presente la mandorla accompagnata da gradevoli note di carciofo, dalla foglia di pomodoro ed in chiusura dalle erbe di campo.

Amaro e piccante decisi e persistenti.



The oil has a mid-fruity flavour of green olives with notes of almond, artichoke and field grass. The taste is of almond followed by pleasant hints of artichoke, tomato leaf and, in the end, herbs. Strong and persistent bitterness and pungency.

Superficie olivetata

30 ettari

Numero piante totali

4000

Zona di coltivazione

Collina di Castrovillari

Altitudine media

230 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Biologico

Cultivar prevalenti

Roggianella

Periodo di raccolta

Ottobre

Metodo di raccolta

Manuale – agevolatori

Frantoio di trasformazione

Frantoio Santa Lucia – Roggiano Gravina (CS)

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda



Azienda

Azienda Agricola Dei Marchesi Gallo

Sede Legale

C/da Chiurazzo -Castrovillari

Sede Operativa

C/da Chiurazzo -Castrovillari

Legale Rappresentante

Gallo Federica

Responsabile Commerciale

Barbino Francesco

Formati Di Vendita

50 cl – 75 cl – 3lt – 5 lt

Modalita' Di Vendita

Diretta, E-commerce

Recapiti Utili:

info@fattoriamarinello.it

www.fattoriamarinello.it

Tel. : +39 320 8495417

Bio fattoria sociale “Marinello”



La Bio Fattoria sociale Marinello è un progetto di sviluppo aziendale che punta alla differenziazione dei prodotti, nell'intento di realizzare una agricoltura multifunzionale, che si caratterizzi per l'offerta di servizi alla persona, finalizzati all'integrazione sociale.

La fattoria diventa così un luogo educativo, socioeducativo, rieducativo e terapeutico. L'azione coinvolge altre aziende del territorio e soggetti del privato sociale ed è finalizzata allo sviluppo del territorio rurale, valorizzando le sue risorse ambientali e socio-culturali.

In azienda si producono cereali e ortaggi, si coltivano vite, ulivo, fico. Sono presenti piccoli allevamenti di avicoli, suini e conigli.

Dal 2009 l'azienda è certificata biologica. Organismo certificatore: Icea



The Marinello Social Bio Farm is a business development project that aims at the differentiation of products, to create multifunctional agriculture, which is characterized by the offer of services to the person, aimed at social integration.

The farm, therefore, becomes an educational, socio-educational, re-educational, and therapeutic area. The action involves other local companies and private social subjects and is aimed at the development of the rural territory, improving its environmental and socio-cultural resources. The company also produces cereals and vegetables and grows vines, olives, and figs. There are small farms of poultry, pigs, and rabbits. Since 2009 the company has been certified organic. Certifying body: Icea

Olio Extravergine Di Oliva Biologico

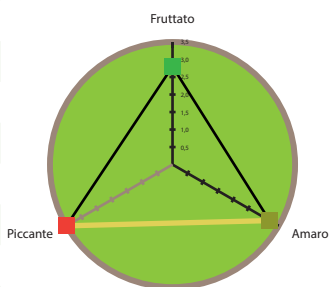
“Marinello”

Determinazione acidi grassi liberi	0,18%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	8,8meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,96
K268	0,16
ΔK	0,003
Polifenoli totali	286 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	12,43%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,28%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,10%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,25%
Acido Stearico (C18:0)	2,04%
Acido Oleico (C18:1)	77,50%
Acido Linoleico (C18:2)	5,03%
Acido Linolenico (C18:3)	0,68%
Acido Arachico (C20:0)	0,33%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,27%
Acido Behenico (C22:0)	0,09%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,04%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori mandorla ed erbe di campo.

Al gusto, si presentano le erbe di campo accompagnate dalla mandorla.

Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



The olive oil has a slight fruitiness of ripe olives with scents of almonds and field grasses. On the palate, field grasses appear along with almonds. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.



Superficie olivata

7 ettari

Numero piante totali

850

Zona di coltivazione

C/da Marinello Cervicati

Altitudine media

250 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Biologico

Cultivar prevalenti

Dolce di Rossano, Roggianella, Nocellara Messinese, Carolea

Periodo di raccolta

Ottobre - Dicembre

Metodo di raccolta

Agevolatori meccanici

Frantoio di trasformazione

Az. Agr. Bilotti Maurizio – Mongrassano Scalo (CS)

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo a freddo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

Az. Agr. Bilotti Maurizio – Mongrassano Scalo (CS)

Azienda

Bio Fattoria Sociale “Marinello”

Sede Legale

Viale 1° Maggio, 32 - Scalea

Sede Operativa

C/da Marinello snc - Cervicati

Legale Rappresentante

Marco Basuino

Responsabile Commerciale

Pasquale Marchianò

Formati Di Vendita

0,25 - 0,50 - 3 - 5 lt.

Modalità Di Vendita

Canale distribuzione, E-commerce

Recapiti Utili:

olio.papaleo@fiscali.it
www.oliopapaleo.com
+39 347 0188978

Frantoio Oleario Papaleo



Era il 1961 quando ad Altomonte, antico borgo di cultura che sorge tra le rigogliose colline del Pollino a metà strada tra il mare Ionio ed il mare Tirreno, la famiglia Papaleo iniziò a produrre olio di oliva, con passione e rispetto per il territorio alla continua ricerca della qualità. Di generazione in generazione l'azienda ha saputo adattarsi alle esigenze del mercato, senza mai perdere la propria identità originaria. Ad Altomonte l'80% dell'intera produzione olivicola proviene dalla Cultivar più diffusa: la Tondina (o Roggianella), la cui raccolta inizia gli ultimi giorni di ottobre e si conclude entro la prima settimana di gennaio. L'olio che si ottiene dal suo frutto è molto apprezzato in quanto ricco di profumi e sapori unici che, oltre ad armonizzare il gusto dei piatti tipici della "Tradizione" gastronomica del territorio, arricchiscono di sensazioni il palato di chiunque assaggi i nostri oli extra vergine. Il metodo di raccolta prevalente è la brucatura a mano (ancora in uso nelle nostre zone), oppure, mediante l'utilizzo di agevolatori meccanici tali da non intaccare né il frutto né la pianta. La trasformazione avviene utilizzando le più moderne tecnologie mantenendo comunque inalterate le caratteristiche proprie di un olio prodotto artigianalmente. L'olio ottenuto viene stoccato in appositi contenitori di grossa capacità di acciaio inox, dove viene lasciato decantare il giusto periodo e successivamente imbottigliato."



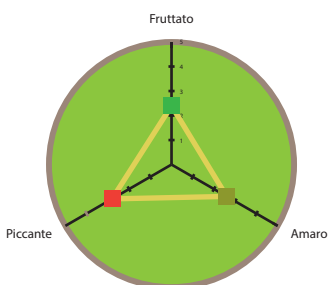
In 1961 in Altomonte, an ancient village of culture between the lush hills of the Pollino, halfway between the Ionian sea and the Tyrrhenian Sea, the Papaleo family started producing high-quality olive oil driven by both the passion and the respect for this territory. From generation to generation, the company adapted to the needs of the market, without ever losing its initial identity. In Altomonte, 80% of the entire olive production comes from the most common cultivar: the Tondina (or Roggianella), whose harvest begins in the last days of October and ends within the first week of January. The oil obtained from its fruit is highly appreciated as it is rich in unique aromas and flavors, in addition to giving balance to the typical dishes of the gastronomic "Tradition" of the territory, this oil enriches the perceptions of the palate of anyone who tastes it. The prevailing harvesting method is the hand-picking (still in use in our areas), or, through the use of mechanical facilitators, such as to not affect neither the fruit nor the plant. The transformation is carried out using the most modern technologies while, however, maintaining the characteristics of oil produced by hand. The oil obtained is stored in special large-capacity stainless steel containers, where it is left to settle for a certain period and then bottled.

Olio Extravergine Di Oliva

“Millenovecentosessantuno 1961”

Determinazione acidi grassi liberi	0,19%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	6,5meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,03
K268	0,21
ΔK	0,004
Polifenoli totali	279 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	12,95%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,36%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,11%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,27%
Acido Stearico (C18:0)	1,92%
Acido Oleico (C18:1)	78,08%
Acido Linoleico (C18:2)	3,78%
Acido Linolenico (C18:3)	0,78%
Acido Arachico (C20:0)	0,32%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,29%
Acido Behenico (C22:0)	0,09%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,04%
Valutazione Organolettica	Extravergine

Fruttato leggero di oliva matura, con sentori di mandorla e verdure mature. Al gusto è presente la mandorla accompagnata dalle verdure mature e dall'erba di campo. Amaro e piccante leggermente percepiti e persistenti.



Light fruitiness of ripe olives, with scents of almonds and ripe vegetables. On the palate there is almond along with ripe vegetables and field grass. Slightly perceived and persistent bitterness and pungency.



Zona di coltivazione

Altomonte

Altitudine media

300 metri s.l.m.

Cultivar prevalenti

Tondina

Periodo di raccolta

Novembre

Metodo di raccolta

agevolatori

Frantoio di trasformazione

Altomonte

Tecnologia di estrazione:

Ciclo Continuo con molazza

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda

Azienda

Papaleo s.r.l.

Sede Legale

Via P. Nenni, 14 - Altomonte

Sede Operativa

Via P. Nenni, 14 - Altomonte

Legale Rappresentante

Franco Gallicchio

Responsabile Commerciale

Luigi Papaleo

Formati Di Vendita

0,25 – 0,50 – 0,75 lt 3lt – 5lt

Modalità Di Vendita

Vendita diretta, Canali online, Social

Recapiti Utili:

www.olioparisi.it

vendita@olioparisi.it

Tel. : +39 0983 64956

Azienda Agricola Parisi Donato



È da quattro generazioni che la famiglia Parisi conduce l'azienda di proprietà, della quale Giuseppe Donato Parisi, nato nel 1879, ne fu il pioniere. La coltivazione dell'olivo è il filo conduttore che lega l'azienda al territorio difendendone la sua biodiversità. Particolare attenzione viene posta all'individuazione della giusta epoca di raccolta delle olive, come per la "Dolce di Rossano", varietà autoctona che prende il nome dalla medesima Città di Rossano.

Nel 2019 è stata presentata la nuova selezione IGP — OLIO DI CALABRIA Biologica a tiratura limitata che rispetta il rigido disciplinare di produzione. L'IGP deriva solo da olive calabresi accuratamente selezionate e molite in poche ore dal momento di raccolta, questo permette di preservare la particolari proprietà organolettiche. Tutto l'olio prodotto segue infine un attento processo di analisi per poi essere stoccato nell'apposita sala a temperatura controllata (fra i 15 ed i 18°C).



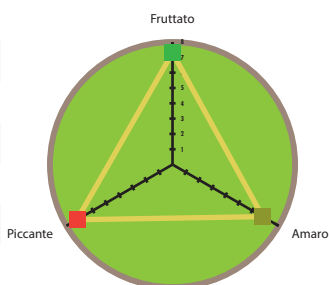
For four generations, the Parisi family has driven the owned company, of which pioneer was Giuseppe Donato Parisi, born in 1879. The cultivation of the olive tree has always been bound to the territory, so that preserving its biodiversity. Singular attention is paid to the identification of the right time of olive harvest for the production of monovarietal oils and the use of special probes to monitor the vegetative state of the plants, avoiding waste of water and preventing possible diseases. In the 2000s, this allowed for innovations in terms of product, creating the special selection of monocultivars consisting of five varieties of oils (Dolce di Rossano, Nocellara, Coratina, Carolea and Tondina). The production follows a careful analytical and storage phase of the finished product in the special room at a controlled temperature.

Olio Extravergine Di Oliva

“Igp - Olio Di Calabria Biologico”

Determinazione acidi grassi liberi	0,13%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	6,7meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,00
K268	0,10
ΔK	0,005
Polifenoli totali	371 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	14,17%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,20%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,05%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,08%
Acido Stearico (C18:0)	2,59%
Acido Oleico (C18:1)	70,47%
Acido Linoleico (C18:2)	9,67%
Acido Linolenico (C18:3)	0,88%
Acido Arachico (C20:0)	0,44%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,27%
Acido Behenico (C22:0)	0,10%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,05%
Valutazione Organolettica	Extravergine

Fruttato intenso di oliva verde con sentori di erbe aromatiche, pomodoro e carciofo. Al gusto prevale l'erba aromatica ed il pomodoro accompagnati dal carciofo e da note piccanti di rucola selvatica. Amaro e piccante decisi e persistenti.



Deeply fruity green olive with hints of herbs, tomato and artichoke. The aromatic grass and tomato prevail on the palate, accompanied by artichoke and spicy notes of wild arugula. Strong and persistent bitterness and pungency.

Superficie olivetata

70 ettari

Numero piante totali

11000

Zona di coltivazione

Rossano

Altitudine media

50/200 s.l.m.

Metodo di coltivazione

Integrato

Cultivar prevalenti

Dolce di Rossano, Nocellara del Belice, Nocellara Messinese, Tondina, Roggianella

Periodo di raccolta

Ottobre-Novembre

Metodo di raccolta

A mano e con agevolatori meccanici

Frantoio di trasformazione

Aziendale

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda

Altre Informazioni

IGP - Olio di Calabria biologico a tiratura limitata con collarini progressivi numerati

Azienda

Azienda Agricola Paris Donato

Sede Legale

C/da Scinetto, snc Corigliano-Rossano, area urbana di Rossano

Sede Operativa

C/da Scinetto, snc - Corigliano-Rossano, area urbana di Rossano

Legale Rappresentante

Donato Parisi

Responsabile Commerciale

Pecora Simone

Formati Di Vendita

0,25 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - 3lt - 5lt

Modalita' Di Vendita

Vendita diretta in azienda - Negozi specializzati, Spedizione diretta in UE ed Extra UE

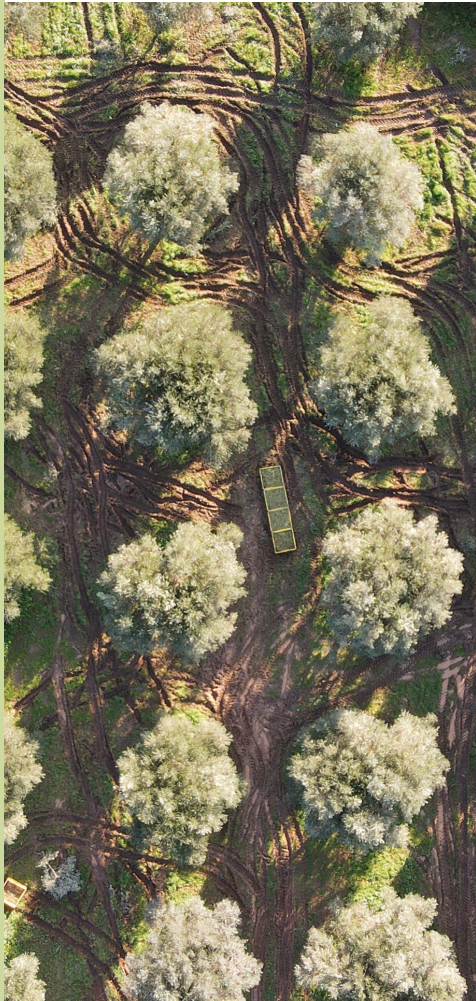


Recapiti Utili:

olivalarico@gmail.com

Tel. : +39 333 3029304 – 335 6738045

Azienda Agricola di Piro Adriana e Luciana Soc. Agr.



L'Azienda Piro ha origini negli anni '20 del secolo scorso e si trova ubicata nel Comune di Altomonte annoverato tra i borghi più belli d'Italia per le caratteristiche del paesaggio ed il valore architettonico dei suoi monumenti, in posizione strategica tra Jonio, Tirreno e Parco Nazionale del Pollino.

Nei quaranta ettari circa dei diversi corpi aziendali le coltivazioni comprendono inoltre frutticoltura specializzata e cereali biologici.

Il nostro olio è estratto in misura largamente prevalente dalla cultivar autoctona Roggianella o Tondina che da secoli è la varietà prevalente in questa fascia collinare. La particolare generosità del terreno, coltivato con metodi moderni e con rigoroso metodo biologico, certificato in ogni fase del processo produttivo, consente di ottenere un olio extravergine dalle elevate qualità organolettiche.

Il nostro brand "Alarico" celebra la leggenda del Re Alarico sepolto nel greto del fiume Crati rendendola attuale con quello che oggi costituisce il tesoro del territorio: la bellezza del paesaggio e delle antiche architetture, le tradizioni enogastronomiche e la bontà dei prodotti della terra, come il nostro Olio Evo Biologico Alarico che ci piace offrire agli amanti di questo territorio.



The Piro farm has its origins in the 1920s and is located in the municipality of Altomonte, one of the most charming villages in Italy for the characteristics of its landscape and the architectural value of its monuments, strategically located between the Ionian Sea, the Tyrrhenian Sea and the Pollino National Park.

On the 40 or so hectares of the different parts of the farm, the crops include specialised fruit growing and organic cereals.

The majority of our oil is extracted from the indigenous Roggianella or Tondina cultivar, which has been the dominant variety in this hillside area for centuries.

The special generosity of the soil, which is cultivated using modern methods and rigorous organic methods, and certified at every step of the production process, allows us to obtain an extra virgin oil with high organoleptic qualities.

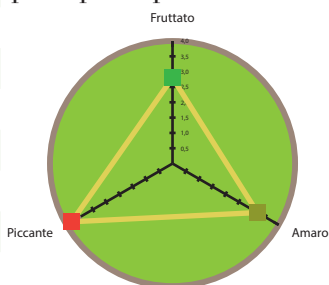
Our "Alarico" brand celebrates the legend of King Alarico buried in the bed of the Crati River, giving a modern twist to what is now the territory's treasure: the beautiful landscape and ancient architecture, the food and wine traditions and the goodness of the products of the land, such as our Alarico Organic Olive Oil, which we like to offer to lovers of this area.

Olio Extravergine Di Oliva Biologico Italiano

“Alarico”

Determinazione acidi grassi liberi	0,14%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	6,8meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,71
K268	0,10
ΔK	0,003
Polifenoli totali	220 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	13,08%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,47%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,10%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,27%
Acido Stearico (C18:0)	1,87%
Acido Oleico (C18:1)	77,30%
Acido Linoleico (C18:2)	4,30%
Acido Linolenico (C18:3)	0,79%
Acido Arachico (C20:0)	0,33%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,32%
Acido Behenico (C22:0)	0,10%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,05%
Valutazione Organolettica	Extravergine

Fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erbe di campo carciofo. Al gusto sin da subito si avverte deciso il carciofo accompagnato dalle erbe di campo ed in chiusura dalle erbe aromatiche. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



Light fruitiness of olives at the right degree of maturity with notes of wild herbs and artichoke. The artichoke is immediately noticeable on the palate, followed by wild herbs and, in the end, aromatic herbs. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.

Superficie olivetata

3 ettari

Numero piante totali

250 piante

Zona di coltivazione

Altomonte

Altitudine media

100 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Biologico

Cultivar prevalenti

Tondina

Periodo di raccolta

Novembre - Prima decade Dicembre

Metodo di raccolta

Scuotitore con ombrello

Frantoio di trasformazione

Frantoio Boscari -Altomonte

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo a freddo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

Frantoio Boscari -Altomonte



Azienda

Azienda Agricola di Piro Adriana e Luciana Soc. Agr

Sede Legale

Viale Repubblica, 77 - Cosenza

Sede Operativa

Altomonte - Loc. Pantano Pozzicelli

Legale Rappresentante

Luciana Piro

Responsabile Commerciale

Luciana Piro

Formati Di Vendita

500 ml, 750 ml, 1lt, 3lt, 5lt

Modalita' Di Vendita

Vendita diretta -

Vendita online tramite canale Instagram

Recapiti Utili:

info@oliofabianocs.it

www.oliofabianocs.it

Tel. : +39 0984 1593070



Reiol s.r.l. “Fabiano”



Già dal 1840, a S. Ippolito di Cosenza, sui dolci pendii delle colline presilane, la famiglia FABIANO curava l'arte di produrre dal frutto dei suoi ulivi un olio extravergine riservato alla sua famiglia ed a pochi intenditori. Quando in famiglia parliamo dei nostri prodotti affiorano pensieri passati, presenti, futuri. 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 migliorare e crescere. Ogni angolo della nostra azienda, ogni persona del nostro staff crede in valori che rendono alto il nostro olio. FABIANO rappresenta una garanzia di fiducia e si rivolge al mercato proponendo varie linee di produzione con standard di eccellenza. Inoltre FABIANO coniuga 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. Produciamo e vendiamo olio extravergine di oliva da 200 anni, prima coltivando le nostre campagne e in tempi più recenti avvalendoci della collaborazione di oltre 30 aziende agricole, tutte operanti nella provincia di Cosenza. L'olio extravergine di oliva BIO FABIANO nasce dalla grande esperienza di Casa Fabiano, proviene da coltivazioni in cui non vengono impiegati pesticidi o anticrittogamici. Controllato scrupolosamente all'origine dalla famiglia Fabiano, viene inoltre sottoposto al controllo da "SUOLO E SALUTE" organismo nazionale di controllo e certificazione riconosciuto, in applicazione reg. CEE 2092/91

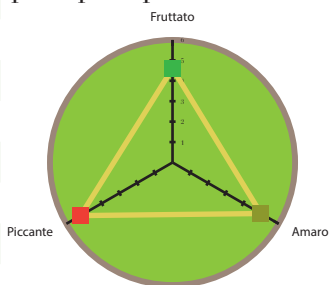
As early as 1840, in S. Ippolito di Cosenza, on the mild slopes of the Presilane hills, the FABIANO family was able to produce an extra virgin olive oil reserved for his family and a few connoisseurs from the fruit of their olive trees, maintaining the traditional art handed over for generations. Talking about our products with the family, we feel overwhelmed by emotions which recall past, present, and future. The quality of our oil is measured over time, which prevailing judges our actions and pushes us to work seriously, thus allowing us to improve and grow. Every inch of our company, every person of our staff believes in values that make our oil excellent. FABIANO represents a guarantee of trust and addresses the market by offering various production lines with excellent standards. Also, FABIANO combines the experience and quality of the crusher of the past with a modern, fully automated production line, able to manage bottling cycles in glass, tin, and PET containers as well. We have been producing and selling extra virgin olive oil for over 200 years, first cultivating our countryside and more recently using the collaboration of more than 30 farms, all operating in the province of Cosenza. BIO FABIANO extra virgin olive oil comes from the great experience of Casa Fabiano, which comes from crops where pesticides or fungicides are not used. Carefully controlled at the origin by the Fabiano family, it is also subjected to control by "SOIL AND HEALTH"; recognized national control and certification body, according to reg. EEC 2092/91.

Olio Extravergine Di Oliva Biologico 100% Italiano

“Fabiano” Estratto A Freddo

Determinazione acidi grassi liberi	0,18%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	10,7 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,31
K268	0,20
ΔK	0,003
Polifenoli totali	416 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	13,41%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,11%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,06%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,12%
Acido Stearico (C18:0)	2,20%
Acido Oleico (C18:1)	73,95%
Acido Linoleico (C18:2)	7,58%
Acido Linolenico (C18:3)	0,77%
Acido Arachico (C20:0)	0,36%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,30%
Acido Behenico (C22:0)	0,10%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,04%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di mandorla, carciofo ed erba di campo. Al gusto è presente la mandorla accompagnata da gradevoli note di carciofo ed in chiusura dalle erbe di campo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



The oil has a mid-fruity flavour of green olives with notes of almond, artichoke and field grass. On the palate, almond is present, accompanied by pleasant notes of artichoke and, in the end, by wild herbs. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.



Zona di coltivazione

Calabria – esclusivamente in provincia di Cosenza

Cultivar prevalenti

Roggianella, Carolea e Dolce di Rossano

Periodo di raccolta

Ottobre - Novembre

Metodo di raccolta

Con agevolatori

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda

Azienda

REIOL s.r.l

Sede Legale

Circonvallazione Clodia 163/171 – ROMA

Sede Operativa

Via B. F. Marino n° 105 – ZUMPANO (CS)

Legale Rappresentante

Rosario Catanzaro

Responsabile Commerciale

Per il marchio “FABIANO” Fabio Fabiano

Formati Di Vendita

0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 lt ; 3 – 5 - 25 lt

Modalità Di Vendita

Diretta in tutto il mondo

Recapiti Utili:

www.sagario.it

info@sagario.it

Tel. : +39 0985 73472

Oleificio Sagario s.r.l.



L'azienda OLEIFICIO SAGARIO Srl nasce nel 2012 a seguito di una riorganizzazione aziendale, con lo scopo di gestire ed accrescere le vendite dei marchi "Olio del Frantoio Sagario, Sagario e SMARA", di proprietà della storica azienda di famiglia "OLEIFICIO Snc di M. e R. Sagario" che, nata nel 1969, si è occupata, sin da allora, della gestione di frantoi oleari per la produzione ed il confezionamento di olio di oliva extra vergine biologico (certificato e controllato da ICEA ai sensi del reg. CEE n° 834/07 e reg CEE n° 889/08) e convenzionale di media-alta qualità "100% ITALIANO" dichiarato in etichetta, l'80% della nostra produzione è biologica.

L'Olio Sagario si ottiene da cultivar locali quali: tondina o roggianella, carolea, nocellara, leccino, pendolino ecc

Alle numerose referenze, dalla campagna olearia 2017/18 si è aggiunto "L'olio extra vergine di oliva IGP Calabria".

Siamo in possesso di importanti certificazioni quali: la certificazione NOP (ora 100% Organic), JAS e COR per l'esportazione di olio extra vergine di oliva biologico negli Stati Uniti d'America, Giappone e Canada; la certificazione BIO SUISSE per l'esportazione di olio extra vergine di oliva biologico in Svizzera, nonché le certificazioni Koscher e Halal (necessarie rispettivamente per la vendita nei mercati a maggioranza ebraica e musulmana).



The company OLEIFICIO SAGARIO Srl was founded in 2012 as a result of a company reorganisation, with the purpose of managing and increasing the sales of the brands "Olio del Frantoio Sagario, Sagario and SMARA", belonging to the historic family business "OLEIFICIO Snc di M. e R. Sagario" which, established in 1969, has been managing oil mills for the production and packaging of organic extra virgin olive oil (certified and controlled by ICEA according to EEC reg. n° 834/07 and EEC reg. n° 889/08) and medium-high quality conventional olive oil "100% ITALIAN" declared on the label, 80% of our production is organic.

Sagario oil is made from local cultivars such as: tondina or roggianella, carolea, nocellara, leccino, pendolino etc.

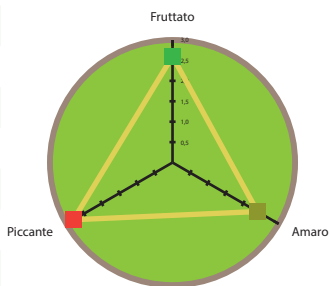
To the numerous references, "Extra virgin olive oil IGP Calabria" was added from the 2017/18 oil campaign. We have important certifications such as: NOP (now 100% Organic), JAS and COR certification for the export of organic extra virgin olive oil to the United States of America, Japan and Canada; BIO SUISSE certification for exporting organic extra virgin olive oil to Switzerland, as well as Koscher and Halal certifications (required for sales to Jewish and Muslim majority markets respectively).

Olio Extravergine Di Oliva

“Artisena Sagario Igp Olio Di Calabria”

Determinazione acidi grassi liberi	0,15%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	9,1 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,04
K268	0,17
ΔK	0,003
Polifenoli totali	442 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	14,83%
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,89%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,20%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,43%
Acido Stearico (C18:0)	2,69%
Acido Oleico (C18:1)	71,16%
Acido Linoleico (C18:2)	7,21%
Acido Linolenico (C18:3)	0,63%
Acido Arachico (C20:0)	0,47%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,29%
Acido Behenico (C22:0)	0,12%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,07%
Valutazione Organolettica	Extravergine

Fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla ed erba. Al gusto si avverte la mandorla accompagnata dalle erbe di campo. Amaro e leggermente percepiti e persistenti.



Lightly fruity of olives at the right degree of maturity with notes of almond and grass. The taste is of almonds together with wild herbs. Bitterness and slightly perceived and persistent.



Superficie olivetata

30 ettari

Numero piante totali

3000

Zona di coltivazione

Provincia di Cosenza

Altitudine media

150/200 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Convenzionale

Cultivar prevalenti

Carolea

Periodo di raccolta

Ottobre-Novembre

Metodo di raccolta

Manuale con agevolatori meccanici

Frantoio di trasformazione

In azienda

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo a freddo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda

Azienda

Oleificio Sagario S.R.L.

Sede Legale

Via delle industrie, 17/19 - Praia a Mare (CS)

Sede Operativa

Via delle industrie, 17/19 - Praia a Mare (CS)

Legale Rappresentante

Rosanna Sagario

Responsabile Commerciale

Cristian De Carlo

Formati Di Vendita

250 ml, 500ml, 1lt

Modalita' Di Vendita

Diretta a consumatore finale,
Negozzi specializzati, Spaccio aziendale

Recapiti Utili:

frantoiosantalucia@libero.it

www.frantoiosantalucia.com

Tel. : +39 340 3451914 - 347 8972781

Frantoio Santa Lucia



Il frantoio Santa Lucia nasce nel 2007 a Roggiano Gravina, al centro della Valle dell'Esaro. Fin dall'inizio la mission aziendale è stata quella di produrre un olio extravergine d'oliva di qualità valorizzando la Cultivar autoctona del territorio, la Roggianella. Grazie alla particolare posizione geografica e alle condizioni climatiche è possibile ottenere un prodotto di alta qualità con caratteristiche organolettiche e nutrizionali uniche. Il frantoio Santa Lucia vanta una superficie olivetata di 20 ettari con oltre 3000 piante.

La coltivazione degli ulivi segue un regime biologico e il modello della Filiera Corta, in cui tutte le fasi di produzione vengono svolte e seguite in azienda.

Le olive sono raccolte manualmente con abbacchiatori meccanici e la trasformazione avviene entro le 12 ore successive alla raccolta per preservare la qualità e l'integrità del frutto. La trasformazione avviene tramite un frantoio a ciclo continuo con estrazione a freddo e, prima di essere imbottigliato, l'olio viene conservato in cisterne di acciaio inox.



The Santa Lucia oil mill has been created in 2007 in Roggiano Gravina, in the center of the Esaro Valley. From the beginning, the company's mission has been to produce a high-quality extra virgin olive oil by enhancing the local autochthonous cultivar, the Roggianella.

Thanks to the particular geographical position and climatic conditions it is possible to obtain a high-quality product with unique organoleptic and nutritional characteristics. The Santa Lucia oil mill owns an olive grove area of 20 hectares with over 3000 plants.

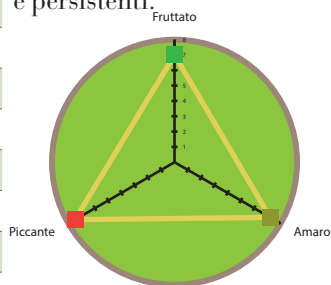
The cultivation of olive trees follows a biological regime and the model of the Short Supply Chain, in which all the production phases are carried out and followed on the farm. The olives are harvested manually with mechanical pickers and the transformation takes place within 12 hours after harvesting to preserve the quality and integrity of the fruit. The process is carried out through a continuous cycle crusher with cold extraction and, before being bottled, the oil is stored in stainless steel tanks.

Olio Extravergine Di Oliva

“Frantoio Santa Lucia”

Determinazione acidi grassi liberi	0,12%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	4,5meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,07
K268	0,19
ΔK	0,003
Polifenoli totali	433 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	10,98%
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,65%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,05%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,08%
Acido Stearico (C18:0)	2,42%
Acido Oleico (C18:1)	77,46%
Acido Linoleico (C18:2)	6,81%
Acido Linolenico (C18:3)	0,72%
Acido Arachico (C20:0)	0,38%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,31%
Acido Behenico (C22:0)	0,09%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,04%
Valutazione Organolettica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con note di erbe aromatiche, foglia di pomodoro, carciofo e mandorla. Al gusto è presente un piacevole sentore di mandorla fresca ed erbe aromatiche accompagnato da gradevoli note di foglia di pomodoro, carciofo ed erbe di campo. Amaro, piccante deciso e persistenti.



Intense green olive fruitiness with notes of herbs, tomato leaf, artichoke and almond. On the palate there is a pleasant hint of fresh almonds and herbs together with pleasant notes of tomato leaf, artichoke and wild herbs. Strong and persistent bitterness and pungency.

Superficie olivetata

15 ettari

Numero piante totali

2500

Zona di coltivazione

Roggiano Gravina

Altitudine media

250 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Tradizionale biologico

Cultivar prevalenti

Roggianella

Periodo di raccolta

Novembre

Metodo di raccolta

Tradizionale

Frantoio di trasformazione

Aziendale

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda



Azienda

Frantoio Santa Lucia s.r.l

Sede Legale

C/da Santa Lucia - Roggiano Gravina

Sede Operativa

C/da Santa Lucia - Roggiano Gravina

Legale Rappresentante

Giuseppe Farinella

Responsabile Commerciale

Giuseppe Farinella

Formati Di Vendita

0,25 – 0,50 – 0,75 – 5 lt

Modalità Di Vendita

In azienda

Recapiti Utili:

frantoioolearioscura@libero.it

Tel. : +39 320 0849874 – 339 3621533

Frantoio Oleario di Scura Andrea



La nostra azienda si trova in provincia di Cosenza , a Vaccarizzo Albanese , un paese di origine arbereshe , tra le colline joniche pre-silane dove, da sempre, l'olivicoltura ha rappresentato una delle attività principali; la natura del territorio favorisce, infatti, l'agricoltura in genere e l'olivicoltura in modo particolare. Da tre generazioni la famiglia Scura lavora nel settore olivicolo, da quando "nonno" Andrea e suo figlio Giuseppe diedero inizio alla loro attività imprenditoriale con un frantoio a pietra per la molitura delle olive di produzione propria e conto terzi. L'estrazione dell'olio richiedeva molto tempo, dopo la molitura la pasta doveva essere disposta su cerchi di ferro ricoperti dai fiscologiche poi venivano collocati nelle presse e, successivamente, l'olio estratto veniva filtrato. Tutto questo fino al 1989 quando Andrea , l'attuale proprietario, ha rinnovato il metodo di lavorazione con un impianto a ciclo continuo che, grazie alla spremitura e all'estrazione a freddo, riesce ad esaltare al meglio il gusto e la genuinità dell'olio.

L'attività del frantoio è stata da sempre supportata da quella dell'azienda agricola che ad oggi vanta un parco varietale di circa 25 ettari composto da cultivar locali e moderne. La raccolta , che tiene in grande considerazione il grado di maturazione delle olive, avviene con brucatura a mano su teli e agevolatori meccanici; le olive vengono lavorate in frantoio appena raccolte per valorizzare ulteriormente la qualità del prodotto.



The company is located in the province of Cosenza, in Vaccarizzo Albanese, a village of Arbereshe origin, in the Ionian hills of Pre-Silan where, since time immemorial, olive growing has been one of the main activities; in fact, the nature of the area favours agriculture in general and olive growing in particular.

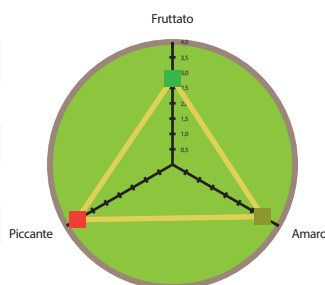
From three generations, the Scura family has been working in the olive sector, since "grandfather" Andrea and his son Giuseppe started their business with a stone mill for milling their own olives and those produced for third parties. Extracting the oil was a time-consuming process, after milling, the paste had to be arranged on iron hoops covered with fiscol which were then inserted into the presses and the oil extracted was then filtered. All of this until 1989, when Andrea, the current owner, renewed the method of processing with a continuous cycle system that, thanks to cold pressing and extraction, manages to enhance the taste and authenticity of the oil. The mill's activity has always been supported by that of the farm, which today boasts a varietal park of about 25 hectares made up of local and modern cultivars. Harvesting, which pays great attention to the degree of ripeness of the olives, is carried out by hand picking on cloths and mechanical facilitators; the olives are processed at the mill as soon as they are picked to enhance the quality of the product.

Olio Extravergine Di Oliva

“Scura Azienda Agricola”

Determinazione acidi grassi liberi	0,25%(acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	6,7meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,10
K268	0,21
ΔK	0,004
Polifenoli totali	370 mg/Kg
Esteri Metilici Degli Acidi Grassi:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01%
Acido Palmitico (C16:0)	11,31%
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,95%
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,08%
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,16%
Acido Stearico (C18:0)	2,54%
Acido Oleico (C18:1)	75,37%
Acido Linoleico (C18:2)	7,91%
Acido Linolenico (C18:3)	0,79%
Acido Arachico (C20:0)	0,41%
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,32%
Acido Behenico (C22:0)	0,11%
Acido Lignoceroico (C24:0)	0,04%
Valutazione Organoleptica	Extravergine

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva verde, con sentori di frutta matura, erba di campo e mandorla. Al gusto è presente un piacevole sentore di frutta e verdure seguiti dalla mandorla e dal carciofo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



The oil has a light green olive fruitiness, with scents of ripe fruit, field grass and almond. The flavour is dominated by pleasant notes of fruit and vegetables with almond and artichoke. Medium perceived and persistent bitterness and pungency.



Superficie olivetata

25 ettari circa

Numero piante totali

10.000

Zona di coltivazione

Colline Ioniche

Altitudine media

200 metri s.l.m.

Metodo di coltivazione

Tradizionale Meccanico

Cultivar prevalenti

Dolce di Rossano, Coratina, Roggianella, Nocellara

Periodo di raccolta

Dal 20/10 al 30/11

Metodo di raccolta

Agevolatori

Frantoio di trasformazione

In azienda

Tecnologia di estrazione:

Ciclo continuo

Luogo d'imbottigliamento e confezionamento

In azienda

Azienda

Azienda Agricola di Scura Andrea

Sede Legale

Località Loggitelle - Vaccarizzo Albanese

Sede Operativa

Località Loggitelle - Vaccarizzo Albanese

Legale Rappresentante

Andrea Scura

Responsabile Commerciale

Scura Francesco Maria

Formati Di Vendita

0,25 lt, 0,50 lt, 0,75 lt, 5 lt

Modalità Di Vendita

Diretta

Il Laboratorio Chimico Della Camera Di Commercio Di Cosenza

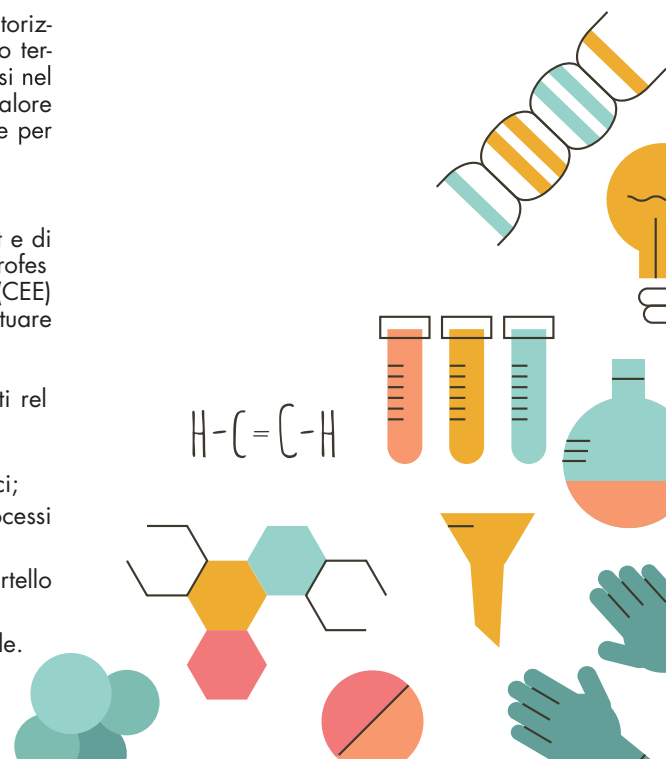
Il laboratorio chimico Calab dell'Azienda Speciale Promocosenza della Camera di Commercio di Cosenza è parte della Rete dei laboratori camerali, dislocati su tutto il territorio nazionale. Il laboratorio CAL-AB nasce come struttura che offre i propri servizi agli operatori commerciali presenti sul territorio regionale per favorire le loro iniziative di innovazione di processo e di prodotto, attraverso una certa e qualificata caratterizzazione dello stesso secondo le norme di qualità e pertanto è accreditato ACCREDIA n. 0311, opera cioè in conformità ai requisiti della norma UNI CEI EN ISO/IEC17025:2005 Prove accreditate olio e vino.

Il laboratorio possiede pertanto l'autorizzazione MIPAAF al rilascio per l'intero territorio nazionale dei certificati di analisi nel settore olivicolo e vitivinicolo aventi valore ufficiale anche ai fini dell'esportazione per le prove accreditate.

Inoltre, è dotato di una Sala Panel-Test e di un comitato di assaggio olio interprofessionale riconosciuto MIPAAF - I Reg.(CEE) 258/91 e (CE) 796/02, oltre ad effettuare anche analisi ambientali sui terreni.

Fornisce servizi di assistenza in ambiti relativi a:

- interpretazione dei risultati analitici;
- controllo dei punti critici di processi produttivi (es. settore alimentare);
- etichettatura dei prodotti (Sportello etichettatura)
- redazione della tabella nutrizionale.



Pubblicazioni e lavori di ricerca

Di seguito sono disponibili i link per la consultazione delle pubblicazioni scientifiche e dei lavori di ricerca inerenti il settore agroalimentare, realizzati direttamente o in collaborazione, con altri enti di ricerca dal laboratorio chimico dell'Azienda Speciale

VINO:

<https://www.cs.camcom.gov.it/it/content/service/vino-0>

- Tappi a confronto e Mercati Internazionali
- I vini della Provincia di Cosenza
- I terreni dei Vigneti della Provincia di Cosenza
- Monitoraggio del resveratrolo e Ocratossina A

OLIO:

<https://www.cs.camcom.gov.it/it/content/service/olio>

- Progetto alchil esteri
- Monitoraggio acque irrigue oliveti
- Guida 2011
- Guida 2013
- GUIDA2014 PRIMA PARTE.pdf
- GUIDA2014 SECONDA PARTE.pdf
- Guida_2018.pdf

PUBBLICAZIONI SU RIVISTE SCIENTIFICHE:

<https://www.cs.camcom.gov.it/it/content/service/pubblicazioni-su-riviste-scientifiche>

- Sudan
- Capsicum1
- Capsicum3
- Ocratossina e resveratrolo
- GCMS
- Citrus Medica
- Capsicum2

Sportello etichettatura

Per aiutare le aziende a interpretare correttamente la normativa, la Camera di Commercio di Cosenza attraverso il suo Laboratorio chimico, divisione dell'Azienda speciale Promocosenza, in collaborazione con il Laboratorio Chimico della Camera di Commercio Torino ha attivato lo Sportello di primo orientamento sull'etichettatura e la sicurezza alimentare.

Lo Sportello etichettatura e sicurezza alimentare fornisce un servizio tecnico, completamente gratuito, rivolto alle imprese del territorio. Gli esperti, della divisione Laboratorio dell'Azienda Speciale "Promocosenza" della Camera di Commercio di Cosenza, in collaborazione con il laboratorio chimico della Camera di Commercio di Torino infatti, sono a disposizione delle aziende per rispondere a quesiti in materia di:

- sicurezza alimentare (autocontrollo, rintracciabilità, materiali)
- a contatto con gli alimenti, allergeni, trasporto alimenti, etc.)
- studio dei contenuti inseriti in etichetta sulla base
- della normativa vigente (inserimento dei dati mancanti,
- l'adeguatezza della terminologia, etc.)
- chiarimenti sulle informazioni da inserire sull'imballaggio
- relative all'etichettatura ambientale per il riutilizzo, recupero
- e riciclaggio dei rifiuti da parte dell'utente finale.
- vendita in UE ed Esportazione extra UE dei prodotti alimentari:
- indicazioni riguardo alle fonti istituzionali da consultare per vendere ed esportare nei diversi Paesi, orientamento sui requisiti cogenti (analisi e documentazione) nei singoli Paesi extra UE

<https://www.cs.camcom.gov.it/it/content/service/etichettatura-1>



