



Selezione 2013 degli oli extravergini della provincia di Cosenza

Premio



I Edizione

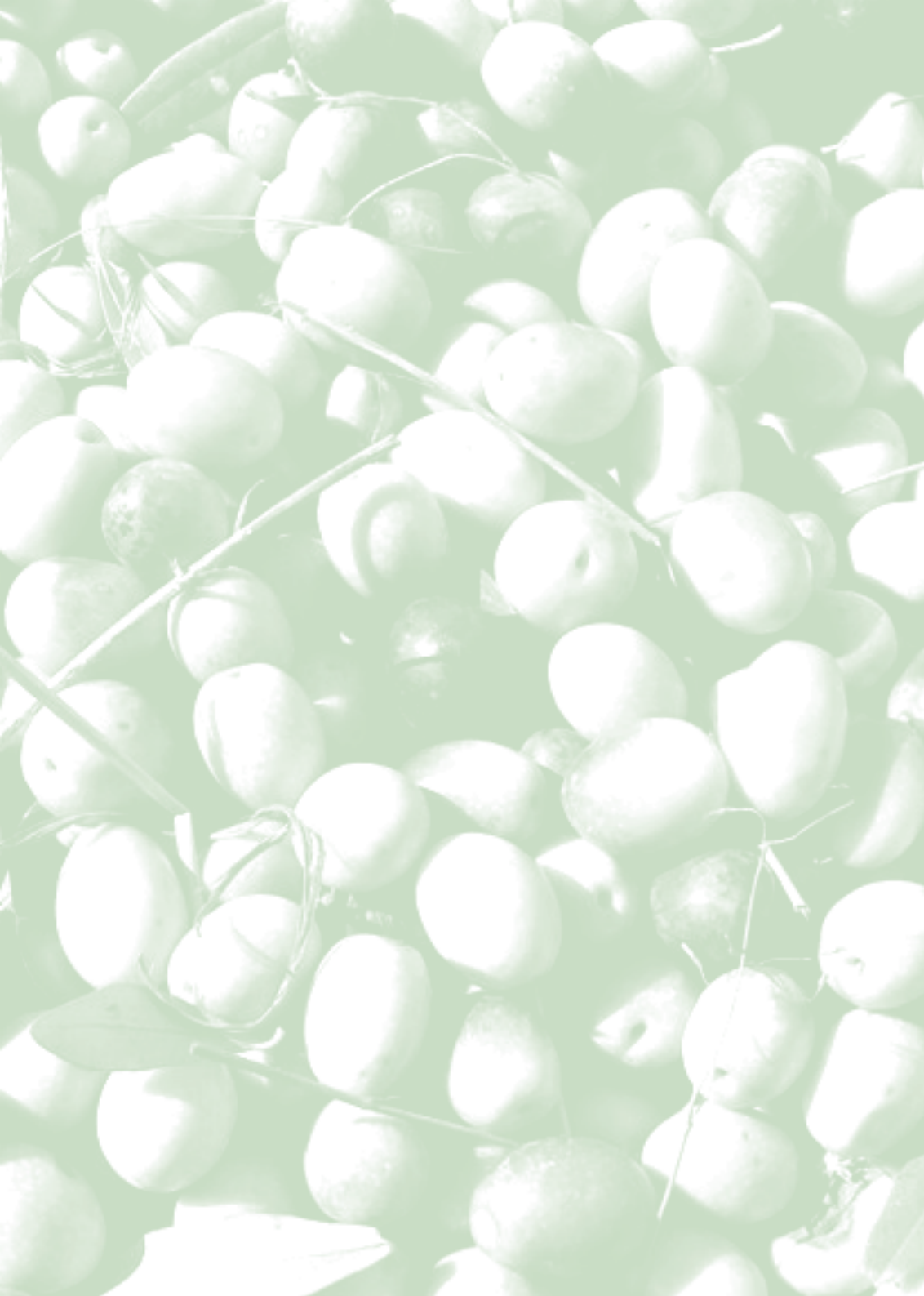


Camera di Commercio
Cosenza



Promo Cosenza

Azienda Speciale



INTRODUZIONE

Anche quest'anno la Camera di commercio di Cosenza ha voluto riconoscere le eccellenze del mondo olivicolo provinciale attraverso una selezione dei migliori oli extravergini della provincia di Cosenza. Questa pubblicazione raccoglie queste eccellenze, selezionate attraverso gli esami analitici eseguiti dal laboratorio chimico, accreditato ACCREDIA(0311), dell'Azienda Speciale camerale "Promocosenza", e attraverso l'esame organolettico eseguito dalla commissione PANEL del laboratorio riconosciuta dal M.I.P.A.F.

Quest'anno è stato anche attribuito, agli oli partecipanti alla selezione un premio per i migliori extravergini appartenenti alle tre categorie del fruttato leggero, fruttato medio, e fruttato intenso.

Il premio denominato "L'oro dei Bruzi", dall'antica tradizione della nostra provincia, rappresenta un valore aggiunto, che la Camera di Commercio di Cosenza, nell'ambito dei propri compiti istituzionali, ha voluto dare ad una produzione come quella olivicola provinciale che nel corso degli anni ha mostrato una crescente e costante attenzione per la qualità., raggiungendo standard qualitativi elevati e che può pertanto competere, con la dovuta autorevolezza, con le migliori produzioni olivicole nazionali.

*Il Presidente
Giuseppe Gaglioti*





Provincia di Cosenza

SOCIETÀ AGRICOLA DORIA	4
AZIENDA AGRICOLA DIANA	6
AZIENDA AGRICOLA FERAUDO ADELAIDE	8
ASSOCIAZIONE L'OLIVICOLA COSENTINA	10
AZIENDA AGRARIA VENEZIANO ALESSANDRO	12
AZIENDA AGRICOLA ARCAVERDE	14
AZIENDA AGRICOLA BAFFA STEFANIA	16
AZIENDA AGRICOLA BELLUCCI LEOPOLDO	18
AZIENDA AGRICOLA Dott. BOScareLLI GABRIELE	20
AZIENDA AGRICOLA CHIMENTI FEDELE	22
AZIENDA AGRICOLA CONFORTI GIUSEPPE	24
AZIENDA AGRICOLA FERRARO OTTAVIO	26
AZIENDA AGRICOLA GIARDINI DI CLETO	28
AZIENDA AGRICOLA LAINO ROSA	30
AZIENDA AGRICOLA LIBRANDI PASQUALE EREDI	32
AZIENDA AGRICOLA MARCHIANÒ GIOVANNI	34
AZIENDA AGRICOLA MAURO SALVATORE	36
AZIENDA AGRICOLA RITA BILOTTI	38
AZIENDA AGRICOLA PARISI DONATO	40
AZIENDA AGRICOLA SANTILLI ELENA	42
AZIENDA AGRICOLA VIA GIUSEPPE	44
AZIENDA OLIVICOLA GINOSTRINI	46
AZIENDA OLIVICOLA LE CONCHE	48
FRANTOIO OLEARIO CON. OIL.	50
FATTORIE GRECO IGRECO	52
FRANTOIO SANTA LUCIA	54
FRANTOIO ACRÌ	56
OLEARIA GERACI	58
OLEIFICIO GABRO	60
OLEIFICIO STELLA	62

SOCIETÀ AGRICOLA DORIA

Premio



Fruttato intenso

Il profilo aziendale

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

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Società agricola Doria S.r.l.
Contrada Mandria di Nola
87011 Cassano allo Jonio
telefono : +39 0981 72004
fax: +39 0981 1890191
cellulare: +39 345 6503780
e-mail: olio@agricoladoriasrl.it
internet: www. agricoladoriasrl.it

TITOLARE

Società agricola Doria S.r.l.

RESPONSABILE COMMERCIALE

Alessandra Paolini

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DORIA MONOCULTIVAR GROSSA DI CASSANO

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,1 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K232	1,90
K270	0,14
ΔK	0,00
Polifenoli totali	246 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

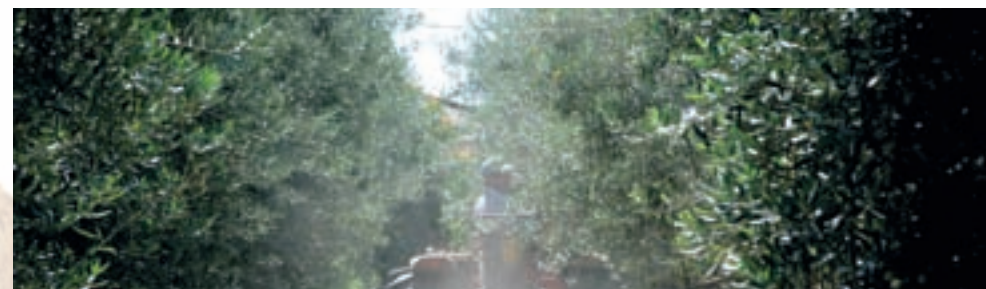
4

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori di erba fresca, frutta e verdure acerbe. Nel retrogusto si riscontra l'erba aromatica ed il pomodoro. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. L'olio presenta un complesso quadro aromatico ed una notevole struttura che lo rende armonico.



SUPERFICIE OLIVETATA	10 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	5.300
ZONA DI COLTIVAZIONE	Cassano allo Jonio
ALTITUDINE MEDIA	250 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	(In conversione)
CULTIVAR PREVALENTI	Nocellara etnea, Nocellara messinese, Nocellara del Belice, Carolea, Coratina, Grossa di Cassano, Roggianella, Ottobratica, Cipressino, Giarrappa
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Brucatura a mano - Agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Frantoio LE CONCHE con sede a Bisignano
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continua a due fasi
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Presso altra azienda con sede in Località Franci a Bisignano
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 litri

Informazioni

5

Le analisi

AZIENDA AGRICOLA DIANA

Premio



Fruttato medio

Il profilo aziendale

L'Azienda Agricola Diana si estende per circa 20 ettari in agro del comune di Saracena. Il territorio, percorso da venti che creano un ambiente costantemente asciutto, generando le tipiche temperature mediterranee, rappresenta l'habitat più idoneo alla coltura dell'ulivo, che caratterizza queste zone per le produzioni di olio di elevato pregio. L'Azienda Agricola Diana è conosciuta, inoltre, per la sua produzione di Moscato Passito, un particolare vino dolce prodotto esclusivamente nel territorio di Saracena.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Diana
C/da Mileo
87010 Saracena
cell.: +39 347 3892928
e-mail: info@aziendaagricoladiana.it
internet: www.aziendaagricoladiana.it

TITOLARE

Biagio Diana

RESPONSABILE COMMERCIALE

Vincenzo Diana

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DIANA

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	6 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K232	1,77
K270	0,15
ΔK	0,00
Polifenoli totali	225 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

6



L'etichetta

Il profilo sensoriale

L'olio è caratterizzato da un fruttato medio di oliva colta al giusto punto di maturazione con sentori di erba di sfalcio ed erbe aromatiche accompagnate da frutta e verdure. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti ben si sposano con il quadro aromatico complesso e strutturato tale da renderlo armonico.



Le informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	8,5 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	3500
ZONA DI COLTIVAZIONE	Saracena - Castrovillari
ALTITUDINE MEDIA	550 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Coratina, verace, nocellara, roggianella
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Manuale - Meccanizzato
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Frantoio con sede a Saracena biologico
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Continuo a due fasi
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 - litri

7

AZIENDA AGRICOLA FERAUDO ADELAIDE

Premio



Fruttato leggero

Il profilo aziendale

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

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Feraudo Adelaide
Via Arabia, 42
87100 Cosenza
telefono e fax: +39 0984 24147
cell.: +39 336 304248
e-mail: feraudoadelaide@virgilio.it

TITOLARE

Adelaide Feraudo

RESPONSABILE COMMERCIALE

Dott. Filippo De Santis

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA POGGIO PATURSO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	7 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,80
K ₂₇₀	0,12
ΔK	0,00
Polifenoli totali	341 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

8

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva verde caratterizzato da una buona presenza di erba di sfalcio ed erbe aromatiche. Al gusto è presente il cardo e le verdure acerbe accompagnate da una media presenza e persistenza dell'amaro e del piccante.

Informazioni

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

9

Le analisi

ASSOCIAZIONE L'OLIVICOLA COSENTINA

Il profilo aziendale

La O.P. Associazione Olivicola Cosentina Soc. Coop. a r.l. opera nel settore olivetico sin dal 1982 e conta su circa 5.000 soci, a cui corrisponde una superficie olivetata pari ad Ha 35.00.00 circa, con una produzione in olio pari a circa 50.000 quintali annui. L'attività della O.P. è di assistenza ai soci, mentre l'oggetto sociale si concentra in ogni aspetto dell'attività olivicola, da quello strettamente tecnico-produttivo a quello economico-commerciale. Ciò si concretizza con il passare dalla formazione del personale sino alla promozione e commercializzazione del prodotto finito, l'olio extravergine di oliva a marchio TRAPETUM.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

O.P. Associazione l'Olivicola Cosentina
Via Cesare Marini, 19
87100 Cosenza
telefono: +39 0984 29839
fax: +39 0984 796777
e-mail: op.assoco@libero.it

TITOLARE

Magliocchi Massimino

RESPONSABILE COMMERCIALE

Magliocchi Massimino

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TRAPETUM

Le analisi

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,95
K ₂₇₀	0,09
ΔK	0,00
Polifenoli totali	211 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di erba fresca, verdure mature e frutta secca. Al gusto si affermano le verdure mature e la mandorla accompagnate da note gradevoli di amaro e piccante.



Informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	10 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	15.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Rende – Santa Caterina Albanese
ALTITUDINE MEDIA	300 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	In conversione
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea - Roggianella
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Agevolata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aceto
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 litri

AZIENDA AGRARIA VENEZIANO ALESSANDRO

Il profilo aziendale

L'attuale azienda deriva da quella familiare risalente alla fine dell'800 quando i nonni incominciarono ad investire in zona. Produzione propria da oliveto curato secondo l'agricoltura integrata a basso impatto ambientale, dalla fioritura sino alla raccolta, dal titolare dell'azienda che è anche un tecnico agrario. L'azienda è sita nel Comune di Trebisacce (CS) su ampi pianori terrazzati con una superficie di circa 5 ettari interamente olivetata, ed una piccola superficie di 0,30 di arancio tardivo (biondo) di Trebisacce (arancia di Trebisacce) che in zona matura nel mese di aprile – maggio e viene commercializzato sino a tutto il mese di luglio sui mercati del centro-nord.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agraria Veneziano Alessandro
Via pescheria, 31
87075 Trebisacce
Telefono e fax: +39 0981 500114
cellulare: +39 333 2426006
e-mail: alvenez@libero.it
sito web: www.masseriaveneziano.it

TITOLARE

Veneziano Alessandro

RESPONSABILE COMMERCIALE

Veneziano Alessandro

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MASSERIA VENEZIANO

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	2,04
K ₂₇₀	0,14
ΔK	0,00
Polifenoli totali	382 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine



L'etichetta



Informazioni

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di erba fresca e mandorla. Al gusto è presente il carciofo, l'erba di sfalcio e le verdure acerbe accompagnate da toni decisi e persistenti di amaro e piccante.

SUPERFICIE OLIVETATA	5 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	1500
ZONA DI COLTIVAZIONE	Alto Jonio Cosentino
ALTITUDINE MEDIA	200 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Produzione Integrata
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Nocellara del Belice, Nocellara Messinese
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata con pettini pneumatici
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Conto terzi in Trebisacce
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Aziendale
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri

AZIENDA AGRICOLA ARCAVERDE

Il profilo aziendale

L'azienda Agricola ARCAVERDE ha un'estensione di circa 15 ettari, situati sulle colline del comune di Cerchiara di Calabria, ad un'altitudine media di 600 mt s.l.m., prospicienti il mar Jonio. L'azienda è inserita in un contesto paesaggistico di straordinaria bellezza dove ad orridi profondi e scoscese pareti rocciose scavate nei millenni dal torrente Caldanello si oppongono fertili e selvose colline che digradano dolcemente verso il mare. I terreni aziendali sono interamente inclusi nell'area del Parco Nazionale del Pollino, e solo in parte sono impiantati ad oliveti. Ampi spazi, invece, sono lasciati allo stato naturale per preservare le essenze spontanee presenti nella zona come la quercia, il leccio, l'acero montano, il tamericio, il mirto, il lentisco: piante solitamente di dimensioni ►

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Arcaverde di Barone
Maria Grazia
Via Roma, 20
87070 Cerchiara di Calabria
telefono: +39 3405546960
e-mail: olioarcaverde@libero.it,
internet: www.arcaverde.com

TITOLARE

Maria Grazia Barone

RESPONSABILE COMMERCIALE

Maria Grazia Barone

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR SPEZZANESE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	6 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,79
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	260 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



limitate, ma che in questo comprensorio, grazie alla fertilità del terreno ed alla mitezza del clima, raggiungono un aspetto imponente. Il nostro intento è quello di promuovere un modello di agricoltura attento alla qualità e compatibile con l'ambiente, in particolare poniamo grande attenzione al tema della conservazione del paesaggio, che ancora oggi costituisce l'identità culturale e geomorfologia del nostro territorio. L'altro importante obiettivo che l'azienda si è posto dal primo momento della sua nascita è stato quello di recuperare e valorizzare vecchie varietà locali di olivo che per secoli furono tipiche del territorio come la Mafra (Grossa di Cassano), la Tondina, l'Olivella Cerchiarese, la

Corniola, la Dolce di Cerchiara ed in particolare la Spezzanese, una ricchissima biodiversità olivicola che nei secoli si è selezionata in quest'area e che rischiava di estinguersi per l'indifferenza generale. L'idea di preservare e salvaguardare come in un'arca il contesto naturale incontaminato in cui si inserisce l'azienda ci ha suggerito il nome "ARCAVERDE" che, a nostro avviso, con una sola parola, esprime al meglio l'etica che sottende al nostro impegno nel coltivare gli olivi in questo territorio.

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato intenso un oliva verde con chiare note di erba fresca, mandorla amara, cardo e carciofo. Al gusto una buona presenza di erbe aromatiche e carciofo accompagnano la decisa presenza dell'amaro e del piccante che risultano piacevolmente persistenti. Olio dotato di una complessa struttura ed armonia.

Informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	8 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	2000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Colline di Cerchiara di Calabria
ALTITUDINE MEDIA	600 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Spezzanese, Grossa di Cassano, Corniola, Olivella Cerchiarese, Tondina, Dolce di Cerchiara
PERIODO DI RACCOLTA	Prima metà di novembre
METODO DI RACCOLTA	Manuale e agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Giovazzini Giuseppe Cerchiara di Calabria
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo a tre fasi con frangitore a martelli
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Az. Agr. Laino Rosa c/da piana Cerchiara di Calabria
CONFEZIONAMENTO	0,50 - 0,75 litri

AZIENDA AGRICOLA BAFFA STEFANIA

Il profilo aziendale

L'Oleificio Baffa, nasce nel 2005 e tramanda le antiche tradizioni familiari legate alla terra e al paese di Santa Sofia d'Epiro. Grazie all'esperienza, l'azienda utilizza i nuovi metodi di raccolta che hanno aperto prospettive verso nuovi mercati. Le olive vengono raccolte a mano o con l'ausilio di attrezzature meccaniche e molite nelle 8 ore successive alla raccolta. Attraverso le fasi di molitura, frangitura e gramolazione, si arriva allo stoccaggio del prodotto nei silos di acciaio inox, al riempimento dei quali, si passa alla fase di pre-analisi e poi all'imbottigliamento che è l'operazione più delicata ed avviene senza manipolazione, trattamento o filtrazione.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Baffa Stefania Frantoio Oleario
C/da Serra di Cicco
87048 Santa Sofia D'Epiro
Telefono e fax: +39 0984 957328
cellulare: +39 389 1511245/246
e-mail: oleificiobaffa@alice.it

TITOLARE

Baffa Stefania

RESPONSABILE COMMERCIALE

Solfaro Gianfranco

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TENUTE QUERCIA BACIATA

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	6 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,71
K ₂₇₀	0,09
ΔK	0,00
Polifenoli totali	325 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio d'oliva verde con sentori di foglia di olivo e carciofo. Al gusto è presente in modo intenso e persistente l'amaro della mandorla amara, accompagnato da un piccante mediamente percepito e persistente. Nel retrogusto la complessa struttura lascia emergere gradevoli note di erbe aromatiche.



Le informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	20 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	3000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Santa Sofia D'Epiro
ALTITUDINE MEDIA	450 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Convenzionale
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Dolce di Rossano
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Aziendale
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 - litri

AZIENDA AGRICOLA BELLUCCI LEOPOLDO

Il profilo aziendale

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

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Bellucci Leopoldo
Via Caminona, 70
87069 San Demetrio Corone
telefono: +39 0984 956025
fax: +39 0984 956025
cell. +39 347 4698111
e-mail: leopoldobellucci@tiscali.it
internet: www.aziendagricolabellucci.it

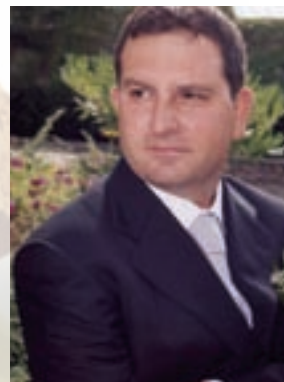
TITOLARE

Leopoldo Bellucci

RESPONSABILE COMMERCIALE

Leopoldo Bellucci

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva colta al giusto grado di maturazione con sentori di erba fresca, erbe aromatiche e verdure. Al gusto si riscontra la mandorla e le verdure accompagnate da un amaro ed un piccante mediamente percepiti e persistenti.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BELLUCCI

Le analisi

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	6 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,60
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	321 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

Informazioni

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

AZIENDA AGRICOLA

Dott. BOSCARELLI GABRIELE

Il profilo aziendale

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

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola
dott. Boscarelli Gabriele
Via Alimena, 99 - 87100 Cosenza
telefono e fax: +39 0984 29410
cellulare: +39 368 991064
e-mail: gabriele.boscarelli@alice.it
internet: www.diacconfagricolturadonna.it
"aziende presenti"

TITOLARE

Gabriele Boscarelli

RESPONSABILE COMMERCIALE

Francesca Boscarelli

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VALLECUPO

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	7 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,77
K ₂₇₀	0,13
ΔK	0,00
Polifenoli totali	245 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine



L'etichetta



Le informazioni

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva matura con sentori di mandorla, verdure e floreale. Al gusto risulta ben evidenziata la presenza dell'erbaceo che conferisce alla struttura una buona armonia. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



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

AZIENDA AGRICOLA CHIMENTI FEDELE

Il profilo aziendale

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

L'AZIENDA

INDIRIZZO

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

TITOLARE

Fedele Chimenti

RESPONSABILE COMMERCIALE

Fedele Chimenti

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CHIMENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	9 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,90
K ₂₇₀	0,12
ΔK	0,00
Polifenoli totali	416 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Le informazioni

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con note decise di carciofo e mandorla amara. Al gusto è ben presente e persistente l'amaro ed il piccante accompagnati da gradevoli note di erbe aromatiche che armonizzano la struttura complessa e decisa.



SUPERFICIE OLIVETATA	14 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	1.450
ZONA DI COLTIVAZIONE	Media Valle Crati
ALTITUDINE MEDIA	220 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Roggianella, Ottobratica, Carolea
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanica
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziende Agricole Associate S.a.s.
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,75 litri

AZIENDA AGRICOLA CONFORTI GIUSEPPE

Il profilo aziendale

Dalla passione e da un forte senso di rispetto e di promozione delle tradizioni culturali e gastronomiche che si radicano in un territorio e lo contraddistinguono da altri, nasce agli inizi degli anni '80 l'Azienda Conforti condotta dal Sig. Conforti Giovanni. L'Azienda fin dalla sua nascita ha esercitato l'attività di macellazione e lavorazione della carne suina, specializzandosi in tale settore suinicolo. Con il passare del tempo ha esteso la sua attività anche nella vendita al dettaglio di carne bovina, suina ecc.; negli ultimi anni, sempre preservando i caratteri e la qualità dell'artigiano nonché accentuando e valorizzando le antiche tecniche di lavorazione con l'innovazione tecnologica e il rispetto delle norme igienico-sanitarie, l'Azienda Conforti con ►

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Conforti Giuseppe
C/da Colucci , 93
87060 San Giorgio Albanese
Telefono e fax: +39 0983 854319
cell.: +39 329 1737309
e-mail: info@agricolaconforti.it,
internet: www.agricolaconforti.it

TITOLARE

Conforti Giuseppe

RESPONSABILE COMMERCIALE

Dott. Conforti Giuliano

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CONFORTIOLIO

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	7 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,79
K ₂₇₀	0,12
ΔK	0,00
Polifenoli totali	214 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine



L'etichetta

il marchio SALUMI ARTIGIANALI CONFORTI si è specializzata nella trasformazione della carne suina ottenendo così i veri salumi calabresi (salsiccia, soppressata, n'duja, pancetta ecc.). Oggi la passione e i valori del Sig. Conforti Giovanni sono stati trasmessi ai figli Giuliano e Giuseppe, che dietro la guida del papà continuano a portare avanti con orgoglio queste tradizioni. Sempre dietro l'impulso dei figli l'Azienda Conforti con il marchio CONFORTIOLIO si è specializzata nella produzione di Olio Extra-Vergine d'Oliva Biologico di qualità, ricavato da olive di sua proprietà coltivate nelle verdi colline joniche presilane. Agricoltura Biologica significa semplicemente buono!

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con lievi note di erbaceo. Al gusto sono presenti la frutta secca ed il floreale. Amaro appena percettibile, piccante piacevolmente presente. Nel complesso l'olio risulta armonico.



Informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	60 ettari circa
NUMERO PIANTE TOTALI	15.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Colline joniche presilane
ALTITUDINE MEDIA	600 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Carolea, Cassanese, Leccino, Nocellara Messinese, Frantoio
PERIODO DI RACCOLTA	Fine Ottobre
METODO DI RACCOLTA	Manuale e agevolatori meccanici
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	C/da mezzofato Corigliano Calabro
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 2 - 3 - 5 - 10 litri

AZIENDA AGRICOLA FERRARO OTTAVIO

Il profilo aziendale

L'azienda agricola Ferraro Ottavio nasce nel 1969 come produttore olivicolo e frantoio oleario. Nel 1987 si avvia all'imbottigliamento e quindi alla commercializzazione. L'azienda lavora per circa il 71% la propria produzione, il 25% del gruppo di famiglia ed il rimanente 4% di fornitori. Prevalentemente è una filiera biologica, ed adotta il sistema di qualità nazionale e la rintracciabilità di filiera del prodotto artigianale da noi prodotto.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Ferraro Ottavio
C.da Foresta – 87041 Acri (CS)
Telefono: +39 0984/952161
Fax: +39 0984 952217
cellulare: +39 335/6018112
e-mail: oleificioferraro@gmail.com

TITOLARE

Ferraro Ottavio

RESPONSABILE COMMERCIALE

Ferraro Gaetano Dino

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NETTARE DI OLIVE

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,4 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,91
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	168 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di mandorla dolce e floreale. Al gusto gradevoli note di erba-ceo e mandorla accompagnano l'amaro ed il piccante lievemente percepiti.



Informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	65 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	32.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Corigliano Calabro, Malvito, Mottafollone
ALTITUDINE MEDIA	250 s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Biancolilla, Coratina, Nocellara, Dolce di Rossano, Frantoio
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Marzo
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Impianto PIERALISI
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	C/da Foresta Acri (CS)
CONFEZIONAMENTO	0,25 – 0,50 – 0,75 – 1 - 3 – 5 litri

AZIENDA AGRICOLA GIARDINI DI CLETO

Il profilo aziendale

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

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda Agricola Giardini di Cleto
C/da Giardini
87030 Cleto
telefono: +39 0982 43928
cell. +39 348 6538963
e-mail: giardinidicleto@gmail.com

TITOLARE

Barone Giovanna

RESPONSABILE COMMERCIALE

Barone Giovanna

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GIARDINI DI CLETO

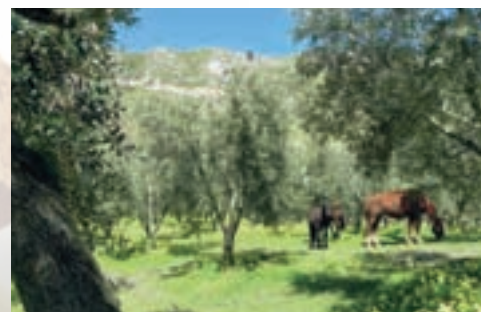
Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,81
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	329 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di erba fresca, mandorla e carciofo. Al gusto si avvertono l'erbe aromatiche ed il carciofo che accompagnano l'amaro ed il piccante mediamente percepiti e persistenti. Nel complesso l'olio è ben strutturato ed armonico.



Informazioni

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

AZIENDA AGRICOLA LAINO ROSA

Il profilo aziendale

I figli di Rosa, Pietro ed Emilia Giovazzini, sono oggi i giovani proseguitori della tradizione di famiglia, iniziata negli anni '60 ed ormai consolidata, del coltivare ulivi e trarne olio. Moderna e tecnologica, l'azienda dedica 13 ettari anche a colture di agrumi, ciliegi e seminativi. Le clementine, i mandarini ed i limoni vengono utilizzati per creare la linea dei condimenti, particolarità di questa promettente realtà produttiva cosentina.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Laino Rosa
Contrada Piana
87070 Cerchiara di Calabria
telefono e fax: +39 0981 994204
cellulare: +39 339 6704866
e-mail: info@eleusi.net
internet: www.eleusi.net

TITOLARE

Rosa Laino

RESPONSABILE COMMERCIALE

Pietro Giovazzini

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ELEUSI BIOLOGICO

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	6 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,68
K ₂₇₀	0,12
ΔK	0,00
Polifenoli totali	140 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con note di erbaceo, pomodoro e mandorla fresca. Al retrogusto si confermano i sentori di mandorla e pomodoro accompagnati dall'amaro e dal piccante piacevolmente percepiti che ben si armonizzano con il quadro aromatico complessivo.



Informazioni

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

AZIENDA AGRICOLA LIBRANDI PASQUALE EREDI

Il profilo aziendale

L'azienda della famiglia Librandi nasce nel 1960 ad opera di Pasquale Librandi. Si estende per circa 220 ettari sulle colline ioniche presilane, dove coltiva ad uliveto 153 ettari con circa 28000 piante, sia secolari che di recente impianto. I criteri utilizzati per la conduzione aziendale sono quelli dell'agricoltura biologica fin dal 1977, certificata dalla BIO-AGRICERT. Le principali cultivar sono: carolea, nocellara del belice, frantoio, dolce di rossano. La raccolta avviene a mano con pettini vibranti oppure mediante scuotitori. Le olive vengono trasformate entro 6 ore dalla raccolta nel proprio frantoio aziendale, un impianto hi-tech di ultima generazione. La produzione aziendale è da sempre orientata ►

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Librandi Pasquale Eredi
Via Marina, 45
87060 Vaccarizzo Albanese
telefono e fax: +39 0981 84068
cellulare: +39 347 1961622
e-mail: info@oliolibrandi.it
internet: www.oliolibrandi.it

TITOLARE

Michele Librandi

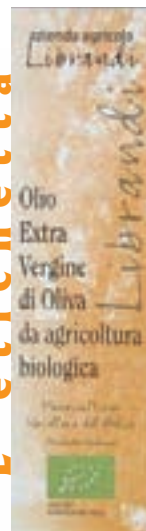
RESPONSABILE COMMERCIALE

Lucia Librandi

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LIBRANDI BIOLOGICO MONOCULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	7 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,96
K ₂₇₀	0,13
ΔK	0,00
Polifenoli totali	342 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



alla ricerca della max qualità, ponendo il max delle attenzioni dal campo alla trasformazione. Gli oli extravergini immessi sul mercato si rivolgono ad un consumatore informato e critico e possono essere acquistati presso negozi di delicatessen o degustati in ristoranti e locali di nicchia.



Informazioni

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori di erbe aromatiche, pomodoro e verdure acerbe. Al gusto è presente la foglia di pomodoro e l'erbaceo accompagnate da una presenza decisa e persistente dell'amaro e del piccante che rendono l'olio piacevolmente intenso ed armonico.



SUPERFICIE OLIVETATA	153 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	28.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Colline joniche presilane
ALTITUDINE MEDIA	500 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Dolce di Rossano, Nocellara del Belice, Nocellara messinese, Frantoio ed altre
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Brucatura a mano - Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo a tre fasi a risparmio d'acqua
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 5 litri

AZIENDA AGRICOLA MARCHIANÒ GIOVANNI

Il profilo aziendale

L'Azienda agricola di Giovanni Marchianò nacque nei primi anni '70, sulle colline del comune di Tarsia, in C/da Matrangolo, vicinissima alla C/da Camigliano. Inizialmente, i terreni dell'azienda vennero impiegati esclusivamente per il fabbisogno familiare dell'olio e del vino. Soltanto negli ultimi anni, quando ormai la produzione ha superato di gran lunga il fabbisogno familiare, Giovanni ed il figlio Nicola hanno deciso di commercializzare l'olio, aumentando la produzione con l'acquisto di nuovi terreni ed impiantando moderni uliveti.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda Agricola Marchianò Giovanni
C/da Matrangolo - 87040 Tarsia
Sede Legale: Via Dante Alighieri, 25
87040 San Lorenzo del Vallo
Telefono e fax: +39 0981953781
cell.: +39 328 4175565
e-mail:
commerciale@agricolamarchiano.com,
sito web: www.agricolamarchiano.com

TITOLARE

Giovanni Marchianò

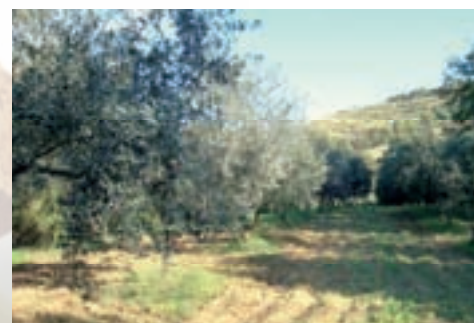
RESPONSABILE COMMERCIALE

Nicola Antonio Marchianò

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GIOVANNI MARCHIANÒ

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	6 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,60
K ₂₇₀	0,07
ΔK	0,00
Polifenoli totali	170 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	4,8 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	350
ZONA DI COLTIVAZIONE	Tarsia
ALTITUDINE MEDIA	330 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Convenzionale
CULTIVAR PREVALENTI	Roggianella - Carolea
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Brucatura a mano e con agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Presso altra azienda a San Lorenzo del Vallo
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	C/da Irpietro Corigliano Calabro
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 5 litri

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di mandorla e floreale. Al gusto risulta dolce per la presenza dell'erba e delle verdure mature accompagnate da gradevoli note di amaro e piccante.



AZIENDA AGRICOLA MAURO SALVATORE

Il profilo aziendale

Gli uliveti dell'Azienda Mauro sono siti nel Comune di San Demetrio Corone (Cosenza), a circa 300 metri di altezza e 20 Km di distanza dal mare, inseriti in quella fascia collinare di Calabria ionica dove la Piana di Sibari comincia lentamente a cedere il passo a dolci colline dalle quali si scorge il mare a vista, caratterizzate dal tipico microclima mediterraneo che è l'ambiente naturale e più appropriato per l'ulivo.

L'Azienda è ricompresa nell'areale della DOP BRUZIO, sottozona COLLINE JONICHE PRESILANE.

Le cultivar prevalenti sono la Dolce di Rossano e la Roggianella, tipica espressione del nostro territorio, alle quali si affianca la Nocellara del Belice, considerata ormai un'eccellenza nazionale, ►

L'AZIENDA

INDIRIZZO
 Azienda agricola Mauro Salvatore
 Via Caminona, 17
 87069 S. Demetrio Corone
 Telefono e fax: +39 0984 956197
 cellulare: +39 338 9500981
 e-mail: info@terredimontemoro.it
 sito web: www.terredimontemoro.it

TITOLARE
 Mauro Salvatore

RESPONSABILE COMMERCIALE
 Chimento Carmela

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TERRE DI MONTEMORO

Le analisi	Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
	Numero di Perossidi	12 meq O ₂ /Kg
	Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
	K ₂₃₂	1,99
	K ₂₇₀	0,11
	ΔK	0,00
	Polifenoli totali	173 mg/Kg (acido caffeico)
	Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



resa unica dai terreni collinari della nostra azienda.

L'Azienda Mauro ha puntato alla creazione di un prodotto di altissima qualità, praticando un'agricoltura biologica nel pieno rispetto dell'ambiente e del territorio, forte di quella cultura che nella "gente di Calabria" si tramanda di padre in figlio, e che valorizza la coltivazione della terra fatta con passione e spirito di sacrificio.



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di erba di sfalcio e verdure mature. Al gusto sono presenti gradevoli note di mandorla dolce ed erbaceo accompagnate dall'amaro e dal piccante lievemente percepiti ma persistenti.

Informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	24 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	6000
ZONA DI COLTIVAZIONE	San Demetrio Corone
ALTITUDINE MEDIA	300 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico certificato ICEA
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Nocellara del Belice, Roggianella
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Frantoio Marini c/da S. Agata San Demetrio Corone
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo a tre fasi
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	c/da S. Agata San Demetrio Corone
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri

AZIENDA AGRICOLA RITA BILOTTI

Il profilo aziendale

L'azienda sorge nel territorio del comune di Altomonte, in una zona dolcemente collinare a ridosso della mite pianura di Sibari. Gli ulivi secolari sono coltivati secondo metodi biologici e le due tipologie di olio extravergine di oliva che ne derivano sono il "Mariantonietta" e il "Castello". Il primo è ottenuto dalla spremitura di olive di qualità frantoio e leccino, mentre il secondo è un monocultivar ottenuto dalla spremitura di olive di qualità tondina, oliva tipica della zona di Altomonte, piccola e molto fruttata.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Rita Bilotti
C/da Serragiumenta
87042 Altomonte
telefono: +39 0984 941960
e-mail:
amministrazione@serragiumenta.it
internet: www.serragiumenta.it

TITOLARE

Rita Bilotti

RESPONSABILE COMMERCIALE

Paolo Canonaco

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CASTELLO

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	9 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,77
K ₂₇₀	0,12
ΔK	0,00
Polifenoli totali	245 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva prevalentemente matura con sensazioni verdi di erba di sfalcio e verdure mature. Al gusto si avvertono gradevoli note di verdure mature ed erbaceo accompagnate da un amaro ed un piccante leggeri ma persistenti.

Informazioni



SUPERFICIE OLIVETATA	55 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	6000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Collinare
ALTITUDINE MEDIA	120 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	A palmetta
CULTIVAR PREVALENTI	Tondina, Frantoio e Leccino
PERIODO DI RACCOLTA	15 Ottobre - 31 Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Semi-meccanica
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Gabro - Oleificio Bilotti
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri

AZIENDA AGRICOLA PARISI DONATO

Il profilo aziendale

È dal 1920 che la famiglia Parisi conduce l'azienda di proprietà. La coltivazione dell'olivo è il filo conduttore che da sempre la lega al territorio, mentre l'allevamento di ovi-caprini degli inizi è stato sostituito oggi dalla coltivazione di agrumi ed albicocche. Particolare attenzione viene posta all'individuazione della giusta epoca di raccolta delle olive per la produzione di oli monovarietali che mostrino appieno i migliori requisiti di ogni cultivar.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Parisi Donato
Contrada Scinetto
87067 Rossano Scalo
telefono: +39 0983 64956 - 64088
fax: +39 0983 64956
e-mail: ufficio@olioparis.it
internet: www.olioparis.it

TITOLARE

Donato Parisi

RESPONSABILE COMMERCIALE

Claudio Zazzare

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DONATO PARISI NOCELLARA

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	9 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,99
K ₂₇₀	0,14
ΔK	0,00
Polifenoli totali	372 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	70 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	7.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Rossano Calabro - Mandatoriccio
ALTITUDINE MEDIA	100/200
METODO DI COLTIVAZIONE	In conversione
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Nocellara del Belice, Nocellara messinese, Carolea
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Gennaio
METODO DI RACCOLTA	Con agevolatori - Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Oli Parise sas
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 litri

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori di erbaceo e foglia di pomodoro. Al gusto si avvertono l'erba fresca, le aromatiche ed il carciofo. Amaro mediamente percepito, piccante deciso e persistente. La struttura anche se complessa e decisa è armonica.



AZIENDA AGRICOLA SANTILLI ELENA

Il profilo aziendale

L'azienda "Santilli Elena" è localizzata nella Piana di Sibari e si estende su una superficie complessiva di circa 32 ettari, suddivisi tra oliveto, Clementine comuni, Corsica 2, Naveline e seminativo. L'azienda punta alla coltivazione di piante in buono stato fisiologico e alla produzione di olive sane. L'olio extravergine d'oliva "Santilli" è un blend ottenuto da diverse varietà di olive: l'80% proviene da olive della varietà Carolea ed il restante 20% da olive di Coratina, Cassanese, Nocellara Messinese, Nocellara etnea e Nocellara del Belice, opportunamente miscelate. La spremitura avviene rigorosamente a freddo.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Santilli Elena
Loc. Cammarata, C.da Familongo –
87012 Castrovillari (CS)
telefono/Fax +39 0984/73134
cellulare: +39 346/2373321
e-mail: elena2473@libero.it
internet: www.aziendasantilli.it

TITOLARE

Elena Santilli

RESPONSABILE COMMERCIALE

Elena Santilli

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SANTILLI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,78
K ₂₇₀	0,09
ΔK	0,00
Polifenoli totali	155 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di frutta e verdure mature. Al gusto è presente l'erbaceo e le note dolci delle verdure che ben si sposano con l'amaro ed il piccante leggermente percepiti e persistenti. La struttura seppur delicata risulta armonica.



Le informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	7 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	3300
ZONA DI COLTIVAZIONE	Piana di Sibari
ALTITUDINE MEDIA	100 s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Cassanese, Coratina, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Nocellara messinese
PERIODO DI RACCOLTA	Fine Ottobre - Inizio Novembre
METODO DI RACCOLTA	A mano con agevolatori meccanici
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Oleificio "Rovitti" – C.da Piana, Cerchiara di Calabria (CS)
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Oleificio "Rovitti" – C.da Piana, Cerchiara di Calabria (CS)
CONFEZIONAMENTO	0,10 – 0,25 – 0,50 – 0,75 – 3 – 5 litri

AZIENDA AGRICOLA VIA GIUSEPPE

Il profilo aziendale

L'Azienda Via, situata nei comuni di Acri e Santa Sofia D'Epiro, ad un'altitudine media di 400 m s.l.m., ha in produzione 2350 piante di olivo delle varietà Carolea, Nocellara del Belice, Frantoio, Dolce di Rossano e alcune cultivar locali di alto pregio, tutte a coltivazione Biologica. Tradizione ed innovazione: questa è la filosofia aziendale con il continuo miglioramento delle pratiche colturali, per offrire al consumatore un olio extravergine di Alta Qualità.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Via Giuseppe
Via Mattia Preti, 19
87041 Acri (CS)
cellulare: +39 338 9450908
e-mail: giuseppevia@alice.it

TITOLARE

Giuseppe Via

RESPONSABILE COMMERCIALE

Giuseppe Via

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO VIA GIUSEPPE

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	9 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,89
K ₂₇₀	0,09
ΔK	0,00
Polifenoli totali	255 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta

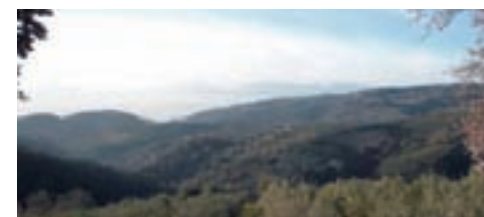


Informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	7.70 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	2350
ZONA DI COLTIVAZIONE	Acri – Santa Sofia D'Epiro
ALTITUDINE MEDIA	400 - 450 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Frantoio, Nocellara del Belice
PERIODO DI RACCOLTA	inizio novembre, metà dicembre
METODO DI RACCOLTA	Manuale
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Az. Agr. LE CONCHE di Sposato Vincenzo, Bisignano (CS)
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Az. Agr. LE CONCHE di Sposato Vincenzo, Bisignano (CS)
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 5 - litri

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di erba fresca ed erbe aromatiche. Al gusto sono presenti gradevoli note di mandorla e verdure acerbe. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



AZIENDA OLIVICOLA GINOSTRINI

Il profilo aziendale

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 mts.l.m, abbiamo unito alle piante secolari un impianto di ulivi ripartiti tra carolea 90%, messinese 5%, e nocellara del Belice 5%.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Cianni Verusca
C/da Ginostrini
87050 Carpanzano
cell.: +39 347 4201827
e-mail: veruscac@libero.it
internet: www.ginostrini.it

TITOLARE

Cianni Verusca

RESPONSABILE COMMERCIALE

Cianni Verusca

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GINOSTRINI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	7 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,81
K ₂₇₀	0,10
ΔK	0,00
Polifenoli totali	348 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di erbe aromatiche ed erba fresca. Al gusto, l'erbaceo è arricchito da note persistenti di cardo, carciofo e foglia di pomodoro. Amaro e piccante sono mediamente percepiti e persistenti. Olio con quadro aromatico complesso, ben strutturato e piacevolmente armonico.

SUPERFICIE OLIVETATA	4 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	1200
ZONA DI COLTIVAZIONE	Carpanzano
ALTITUDINE MEDIA	500 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Nocellara del Belice e Nocellara Messinese
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Manuale e agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Caloiero & Guerra Luzzi (CS)
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Fiol srl
CONFEZIONAMENTO	0,50 - 0,75 - 5 litri

AZIENDA OLIVICOLA LE CONCHE

Il profilo aziendale

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

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda olivicola Le Conche
Contrada Franci
87043 Bisignano
telefono e fax: +39 0984 943982
cellulare: +39 338 1692600
e-mail: leconche@leconche.it
internet: www.leconche.it

TITOLARE

Vincenzo Sposato

RESPONSABILE COMMERCIALE

Vincenzo Sposato

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla fresca, erbaceo e carciofo. Al gusto prevale l'amaro con una buona presenza di piccante tale da renderlo ben strutturato ed armonico.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LE CONCHE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA DOP BRUZIO "VALLE CRATI"

Le analisi

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,89
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	280 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

Informazioni

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

FRANTOIO OLEARIO CON. OIL.

Il profilo aziendale

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

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Frantoio oleario CON. OIL. s.a.s
di Converso Guglielmo & C.
Contrada San Paolo
87067 Rossano Calabro
telefono: +39 0983 513490
fax: +39 0983 282211
cellulare: +39 331 2862432
e-mail: info@frantoioconverso.com
internet: www.frantoioconverso.com

TITOLARE

Guglielmo Converso

RESPONSABILE COMMERCIALE

Guglielmo Converso

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO FRANTOIO CONVERSO DOP BRUZIO "COLLINE JONICHE PRESILANE"

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	9 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,97
K ₂₇₀	0,18
ΔK	0,00
Polifenoli totali	478 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva verde con sentori di erba di sfalcio e cardo. Al gusto si avverte l'erbaceo e l'erbe aromatiche. Amaro e piccante decisi e persistenti completano la struttura delicata all'olfatto ma decisa al gusto.



Informazioni

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

FATTORIE GRECO

iGRECO

Il profilo aziendale

L'azienda iGreco è situata in Calabria e da generazioni si dedica alla coltivazione degli ulivi, delle vigne e di altri prodotti agricoli. Nel 1963 il capo famiglia, Tommaso Greco, ha fondato il primo frantoio. Oggi, i sette fratelli Greco coltivano i loro poderi, una superficie che si estende in parte sulla costa jonica, in particolare nei Comuni di Cariati, Cirò, Cirò Marina. L'olio è il collaudato "gioiello di famiglia", ma iGreco hanno profuso la medesima cura, dedizione, attenzione, serietà e professionalità anche nel settore vitivinicolo, curando una filiera diretta, dalle vigne alle linee di imbottigliamento, avvalendosi degli enologi più prestigiosi in campo nazionale, e non solo.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Fattorie Greco S.r.l. – iGreco
Via Magenta, 33
87062 Cariati
telefono: +39 0983 969441
fax: +39 0983 96020
cell. +39 338 2031129
e-mail: ufficio.marketing@igreco.it
internet: www.igreco.it

TITOLARE

Avv. Saverio Greco

RESPONSABILE COMMERCIALE

Avv. Giancarlo Greco

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

iGRECO DOP BRUZIO

"COLLINE JONICHE PRESILANE"

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	6 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,66
K ₂₇₀	0,10
ΔK	0,00
Polifenoli totali	194 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Informazioni



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

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura accompagnato da note verdi di erba di sfalcio e mandorla dolce. Al gusto è ben evidente la presenza delle erbe aromatiche (basilico) e del pomodoro maturo. Gradevoli note di amaro e piccante chiudono il quadro aromatico delicato e armonico.

FRANTOIO SANTA LUCIA

Il profilo aziendale

La passione e l'amore con cui l'azienda svolge la propria attività è nota ormai da tre generazioni. La conduzione, prevalentemente familiare, viene guidata dal grande lavoro di nonno Antonio, che con il suo impegno e la sua grande esperienza guida tutti i componenti minori della famiglia.

L'azienda è composta da circa 2500 piante d'olivo e da un frantoio di ultima generazione, che consente di produrre l'olio senza utilizzo di separatori centrifughi.

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Frantoio Santa Lucia s.r.l. di Farinella
Angiolino e Tufano Giorgio
C/da Santa Lucia
87017 Roggiano Gravina
telefono e fax: +39 0984 502841
cellulare: +39 349 4101991
e-mail: frantoiosantalucia@libero.it

TITOLARE

Angiolino Farinella

RESPONSABILE COMMERCIALE

Giuseppe Farinella

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANTOIO SANTA LUCIA

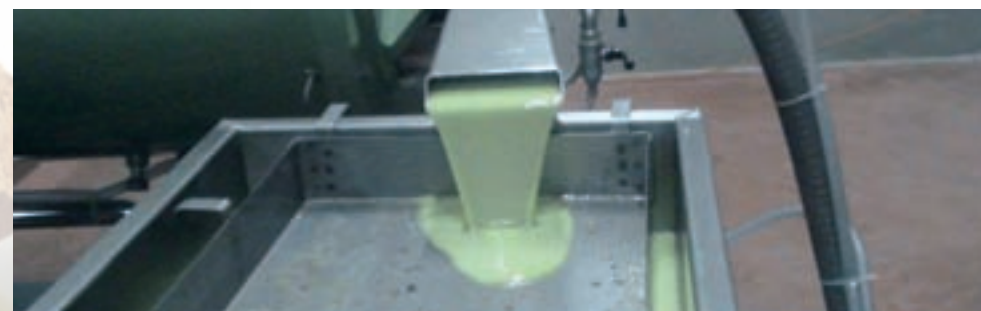
Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,76
K ₂₇₀	0,13
ΔK	0,00
Polifenoli totali	205 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva prevalentemente matura con note di erbaceo e floreale. Al gusto è presente un piacevole sentore di mandorla fresca. Amaro leggero, piccante piacevolmente percepito.



Informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	14 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	2500
ZONA DI COLTIVAZIONE	Valle dell'Esaro
ALTITUDINE MEDIA	250 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Convenzionale
CULTIVAR PREVALENTI	Roggianella, Carolea, Leccino, Frantoio, Nocellara
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 5 - 25 litri

FRANTOLIO ACRI

Il profilo aziendale

Il Frantolio Acri azienda a conduzione familiare nasce nel 1952 a Rossano (CS). Siamo alla quarta generazione nella produzione e trasformazione delle olive. Produciamo olio extra vergine di oliva, oli aromatizzati, sott'oli e paté tipici calabresi. Dal 2007 confezioniamo e commercializziamo i nostri prodotti con vendita diretta nel nostro punto vendita a Rossano e per corrispondenza in Italia e all'estero. Il nostro olio "Frantolio Acri" di alta qualità è riuscito ad ottenere diversi premi: 1) Nel 2010 menzione di merito e un premio speciale assegnati da UNAPROL; 2) Il premio PRIM'OLIO; 3) Nel 2011 primo posto al concorso AVPA tenutosi a Parigi in Francia; 4) Una menzione di merito al concorso AIPO D'ARGENTO. 5) Nella Guida Slow Food abbiamo ricevuto su tutti e tre gli oli ►

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Frantolio Acri
Contrada Piragineti
87067 Rossano
telefono e fax: +39 0983 500037
cellulare: +39 333 4596003
e-mail: info@frantolioacri.it
internet: www.frantolioacri.it

TITOLARE

Giovanni Acri

RESPONSABILE COMMERCIALE

Giovanni Acri

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANTOLIO ACRIVIVACE

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,91
K ₂₇₀	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	222 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	11 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	4000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Rossano Calabro - Corigliano Calabro
ALTITUDINE MEDIA	110 slm
METODO DI COLTIVAZIONE	A vaso
CULTIVAR PREVALENTI	Coratina, Carolea, Dolce di Rossano, Frantoio, Nocellara del Belice
PERIODO DI RACCOLTA	Metà ottobre - Fine dicembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo a due fasi
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 litri

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erba di sfalcio, mandorla e cardo. Al retrogusto è ben evidente la presenza del cardo e della mandorla. L'amaro ed il piccante risultano leggeri ma persistenti e completano piacevolmente la delicata struttura.



OLEARIA GERACI

Il profilo aziendale

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, ad una ristretta cerchia di amici. Oggi, la famiglia Geraci, tutta impegnata nell'azienda di famiglia continua a produrre e commercializzare, con la passione, la sapienza e l'etica acquisite nel corso delle generazioni, un olio extravergine di oliva di altissima qualità.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LINEA ROSSA

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,58
K ₂₇₀	0,13
ΔK	0,00
Polifenoli totali	201 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Olearia Geraci s.r.l.
Contrada Irpietro/Varie
Sede legale: Via Walt Disney (Pal. Pelca)
87064 Corigliano Calabro
telefono: +39 0983 891835
fax: +39 0983 891719
cellulare: +39 329 5356891
e-mail: info@oleariageraci.it
internet: www.oleariageraci.it

TITOLARE

Mariagrazia Geraci, Giuseppe Geraci,
Giampiero Geraci, Antonio Geraci

RESPONSABILE COMMERCIALE

Giuseppe Geraci

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con una lieve presenza dell'erba matura e della frutta secca e matura. Al gusto la presenza dell'erbaceo e della mandorla ben si accompagnano ad un amaro appena percettibile ed a un piccante leggero ma persistente.

Informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	50 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	10.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Corigliano Calabro
ALTITUDINE MEDIA	300 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Coratina, Carolea, Leccino
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Brucatura a mano dalla pianta
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale (Olearia Geraci srl)
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Impianto Perialisi a due fasi e a ciclo continuo, con sistema rilevamento temperature per estrazione a freddo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 5 litri

OLEIFICIO GABRO

Il profilo aziendale

Situata nella Piana di Sibari, una zona baciata dal mar Jonio e protetta dal Masiccio del Pollino, dalla sua fondazione, nel 1909, la Gabro è cresciuta grazie alla lungimiranza di tre generazioni, che hanno scelto di basare la filosofia di produzione aziendale sulla ricerca della qualità. Dal 1990 Gabro produce olio extra vergine di oliva da Agricoltura Biologica. Il primo frantoio in Italia ad aver ottenuto questa certificazione

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Oleificio Gabro S.r.l.
 Contrada Sisto – Lauropoli
 87011 Cassano allo Jonio
 telefono: +39 0981 70339
 fax: +39 0981 70432
 e-mail: commerciale@gabro.it
 internet: www.gabro.it

TITOLARE

Giovanna Forastieri

RESPONSABILE COMMERCIALE

Mario Brogna

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GABRO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA "RISERVA"

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	9 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	2,01
K ₂₇₀	0,10
ΔK	0,00
Polifenoli totali	248 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva colta al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla e verdure mature. Al gusto si percepiscono gradevoli note di erbaceo e floreale, accompagnate dall'amaro e dal piccante piacevolmente presenti e persistenti.



Le informazioni

SUPERFICIE OLIVETATA	50 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	20.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Sibaritide
ALTITUDINE MEDIA	200 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Grossa di Cassano, Tondina, Leccino, Carolea
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre – Gennaio
METODO DI RACCOLTA	Con agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo con frangitura a martelli e molazze
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Stessa azienda
CONFEZIONAMENTO	0,50 L, 0,75 L

OLEIFICIO STELLA

Il profilo aziendale

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

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Oleificio Stella di Marino Domenico
Via della Sila
87060 Cropalati
telefono e fax: +39 0983 61145
cellulare: +39 333 3109245
e-mail: frantoiostella@gmail.com
internet: www.frantoiostella.it

TITOLARE

Domenico Marino

RESPONSABILE COMMERCIALE

Pierluigi Marino

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA STELLA

Le analisi

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K ₂₃₂	1,95
K ₂₇₀	0,14
ΔK	0,00
Polifenoli totali	328 mg/Kg (acido caffeico)
Valutazione organolettica	Extravergine

L'etichetta



Informazioni

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

Il profilo sensoriale

L'olio presenta un fruttato lieve di oliva matura accompagnato da note gradevoli di erba fresca e cardo. Al gusto è presente la mandorla ed il cardo che ben si mescolano alle note gradevoli seppur leggere di amaro e piccante.



Finito di stampare
nel mese di maggio 2013
da Rubbettino print
88049 Soveria Mannelli (CZ)
www.rubbettinoprint.it

