



L'ORO DEI BRUZI

Selezione degli oli extravergine
della Provincia di Cosenza



CAMERA DI COMMERCIO
COSENZA

Siamo giunti alla **IX edizione dell' "Oro dei Bruzi"**, la "Selezione dei migliori extravergini della provincia di Cosenza", il concorso che da anni ci permette di valorizzare le eccellenze olivicole della nostra provincia.

Il mondo delle imprese, da sempre al centro delle nostre iniziative, riceve con questo concorso il riconoscimento di un lavoro svolto con passione e impegno per la valorizzazione della qualità dell'olio extravergine d'oliva del nostro territorio.

La Camera di Commercio premia le imprese che, nonostante il momento storico difficile che stiamo attraversando, non si allontanano dagli standard di qualità conquistati negli anni e continuano a lavorare con energia e fiducia.

La Selezione dei migliori extravergini della provincia di Cosenza 2022 contiene diciotto olii la cui qualità chimica è stata certificata dal Laboratorio di Promocosenza (ACCREDIA 0311- ISO/IEC17025:2018) e quella organolettica certificata dal comitato di assaggio interprofessionale riconosciuto dal MIPAF.

Il riconoscimento dei premi per i migliori extravergini appartenenti al fruttato leggero, medio e intenso, avviene secondo i punteggi attribuiti dal gruppo panel di Promoosenza, ed è una vera e propria "selezione nella selezione" perché l'inserimento nella guida realizzata rappresenta già di per se un prestigioso e inequivocabile riconoscimento.

La Selezione dei migliori extravergini della provincia di Cosenza 2022, che sarà realizzata anche in una versione sfogliabile online, rappresenta un validissimo strumento di promozione che potrete utilizzare direttamente e che la stessa Camera di Commercio utilizzerà nelle tante iniziative promozionali che gestirà, incluse le iniziative che metterà in campo lo Sportello PromosItalia attivo presso la sede di Promocosenza, dedicato all'internazionalizzazione.

Quest'anno, inoltre, abbiamo dato ai partecipanti la possibilità di indicare anche un buon piatto a cui abbinare l'olio, e abbiamo così inserito nella guida le loro ricette, perché gustare un buon piatto con un olio eccellente ci sembrava, in effetti, il migliore dei consigli.

Il Presidente
Klaus Algieri

ELENCO AZIENDE

FRANTOLIO A CRI DI ACRI GIOVANNI	pag 4
A RCOVERDE SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE DI CARUSO GIULIA & C.	pag 6
AZIENDA AGRICOLA B ELLUCCI LEOPOLDO	pag 8
AZIENDA AGRICOLA B ILOTTI RITA	pag 10
AZIENDA AGRICOLA C APPARELLI GIANLUCA	pag 12
AZIENDA AGRICOLA C HIMENTI FEDELE	pag 14
TENUTA F ABIANO SOCIETÀ AGRICOLA SRL	pag 16
ANTICA TENUTA F ERRARA DI ELISABETTA FERRARA	pag 18
AZIENDA AGRICOLA MARCHESI G ALLO DI FEDERICA GALLO	pag 20
MADRETERRA DI EDOARDO G IUDICEANDREA	pag 22
FATTORIE G RECO SRL	pag 24
BIO FATTORIA SOCIALE M MARINELLO	pag 26
P PAPALEO SRL FRANTOIO OLEARIO	pag 28
AZIENDA AGRICOLA P PARISI DONATO	pag 30
FRANTOIO S SANTA LUCIA SRL	pag 32
FRANTOIO OLEARIO ANDREA S SCURA	pag 34
LE CONCHE DI S SPOSATO VINCENZO	pag 36
T TERRE DEL LAO SRL	pag 38
ABBINAMENTO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA AL CIBO	pag 41
RICETTE	pag 44

GLI OLI PREMIATI

FRUTTATO INTENSO



AZIENDA AGRICOLA PARISI DONATO

"1879 - Olio Extravergine Di Oliva Biologico Giuseppe Donato Parisi"



FRANTOLIO ACRI DI ACRI GIOVANNI

Olio Extravergine di Oliva "Frantolio Acri Vivace"



FRANTOIO SANTA LUCIA SRL

Olio Extravergine di Oliva "Monocultivar Roggianella"
Prodotto in Italia da Agricoltura Biologica"



AZIENDA AGRICOLA MARCHESI GALLO DI FEDERICA GALLO

Olio Extravergine di Oliva Biologico dei Marchesi Gallo
"Monocultivar Nocellara del Belice"

FRUTTATO MEDIO



MADRETERRA DI EDOARDO GIUDICEANDREA

Olio Extravergine di Oliva Biologico "Maria"



LE CONCHE DI SPOSATO VINCENZO

Olio Extravergine di Oliva "Le Conche Bio"



FRANTOIO OLEARIO ANDREA SCURA

Olio Extravergine di Oliva "Olio Scuro"

FRUTTATO LEGGERO



AZIENDA TENUTA FABIANO SOCIETÀ AGRICOLA SRL

Olio Extravergine di Oliva "Don Angelo"



TERRE DEL LAO SRL

Olio Extravergine di Oliva "Il Prelibato"



ANTICA TENUTA FERRARA DI ELISABETTA FERRARA

Olio Extravergine di Oliva "Olio Baby Caretta"
Biologico-Salustistico Nutraceutico"

FRANTOLIO ACRI DI ACRI GIOVANNI

L'ORO DEI BRUZI

X EDIZIONE



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 di Parigi Avpa 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 Piaceri 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.

The Acri family's oil mill has been operating in the Corigliano-Rossano area since 1952. The company's activity is based on the passion for olive trees and oil, handed down with tenacity over the years for four generations and now well interpreted by the owner Giovanni and his sons Domenico and Alfonso.

The production philosophy is based on the study of the consumer's needs, and for this reason all the phases are carried out according to the most modern processing techniques.

Over the years we have received awards:

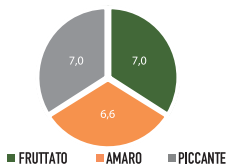
- 1st classified in 2011 in France at the Paris Avpa competition category Medium Fruity;
- 1st classified in 2014 at the Second Edition L'Oro dei Bruzi Medium Fruity category;
- In 2011 Mention of Merit and Special Vip High Quality Award at the Sol di Verona in the Light Fruity category;
- In 2011 great mention of Merit at the Aipo d'Argento Competition in Verona, Light Fruity category;
- 1st classified in 2017 at the Fourth Edition L'Oro dei Bruzi Light Fruity category;
- 3rd place in 2018 at the L'Oro dei Bruzi Fifth Edition Light Fruity category.

Furthermore, today we are constantly present on all the sector guides such as Flos Olei, Slow Food, Oli d'Italia, The guides to the Flavors and Pleasures of La Repubblica.

The oils obtained are marketed through a characteristic company sales point located in Rossano in the Amarelli district of Via Epiro II° traversa, where it is also possible to find other typical products of the area.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "FRANTOLIO ACRI VIVACE"

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori di carciofo, foglia di pomodoro ed erbe aromatiche. Al gusto si riscontra il carciofo e la foglia di pomodoro accompagnato dall'erbe aromatiche e dalla mandorla. Amaro e piccante decisi e persistenti.



LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,10 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	7,9 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,79
K268	0,13
ΔK	0,004
Polifenoli totali mg/Kg	296
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	10,65
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,82
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,05
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,08
Acido Stearico (C18:0)	4,17
Acido Oleico (C18:1)	74,95
Acido Linoleico (C18:2)	7,57
Acido Linolenico (C18:3)	0,70
Acido Arachico (C20:0)	0,55
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,28
Acido Behenico (C22:0)	0,13
Acido Lignoceric (C24:0)	0,06
Valutazione organolettica	Extravergine



www.frantolioacri.it
info@frantolioacri.it
tel +39 0983 500037
+ 39 333 4596003
Corigliano-Rossano (CS)

SUPERFICIE OLIVETATA
11 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Corigliano Rossano

ALTITUDINE MEDIA
110 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
3000

CULTIVAR PREVALENTI
**Dolce di Rossano, Nocellara Belice,
Coratina, Carolea**

METODO DI COLTIVAZIONE
Convenzionale e Biologica

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre - Novembre

METODO DI RACCOLTA
Meccanizzata

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
C.da Piragineti - Corigliano Rossano (CS)

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo con Protoreattore Perialisi

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
**Corigliano Rossano
Contrada Amarelli
Via Antonio Madeo 21/25**

ARCAVERDE SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE
DI CARUSO GIULIA & C.



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, situati ad un'altitudine media di 600 mt s.l.m., sono coltivati secondo i canoni dell'agricoltura biologica.

Le pratiche colturali da noi attuate nell'ecosistema oliveto sono a bassissimo impatto ambientale in quanto non utilizziamo fertilizzanti e pesticidi. Inoltre effettuiamo pochissime lavorazioni sul suolo per salvaguardare e migliorare la biodiversità ambientale come fiori e piante spontanee, animali selvatici, uccelli e insetti.

Il principale obiettivo perseguito dall'azienda è salvaguardare la ricca biodiversità olivicola che nei secoli si è selezionata nel territorio di Cerchiara. Le cultivar da noi 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. Attraverso il nostro lavoro vogliamo produrre in maniera tangibile effetti benefici sull'ambiente. Infatti abbiamo scelto di destinare circa il 50% della superficie aziendale a boschi al fine di dare un forte contributo al sequestro di CO2 dall'atmosfera e contrastare l'effetto serra.

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. Per noi è importante conservare e tutelare gli oliveti in un'area produttivamente marginale come l'alta collina, ma con importantissime valenze paesaggistiche e ambientali.

L'ORO
DEI BRUZI IX EDIZIONE



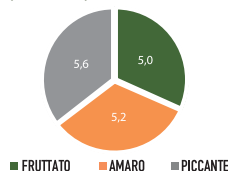
The ARCAVERDE company is located on the hills of the municipality of Cerchiara di Calabria overlooking the Ionian Sea, in the pristine environment of the Pollino National Park. The olive groves, located at an average altitude of 600 meters above sea level, are cultivated according to the canons of organic farming.

The cultivation practices we implement in the olive grove ecosystem have a very low environmental impact as we do not use fertilizers and pesticides. Furthermore, we carry out very little work on the soil to safeguard and improve environmental biodiversity such as wild flowers and plants, wild animals, birds and insects.

The main objective pursued by the company is to safeguard the rich olive biodiversity that has been selected over the centuries in the Cerchiara area. The cultivars we have recovered and enhanced, typical and exclusive of the territory, are the "Spezzanese", the "Mafra di Cerchiara", the "Olivella Cerchiarese", the "Dolce di Cerchiara", all included in the Italian olive germplasm. Through our work we want to produce tangible beneficial effects on the environment. In fact, we have chosen to allocate about 50% of the farm area to woods in order to make a strong contribution to the sequestration of CO2 from the atmosphere and to counteract the greenhouse effect. Arcaverde is a small family-run company that aims to create an organic, sustainable extra virgin that helps the preservation and growth of the territory, without ever losing sight of the intrinsic qualities of the product. For us it is important to conserve and protect the olive groves in a productive marginal area such as the high hill, but with very important landscape and environmental values.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "ARCAVERDE BIOLOGICO BLEND"

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di carciofo erbe di campo e aromatiche. Al gusto prevale il carciofo seguito dalle erbe di campo e aromatiche ed in chiusura gradevoli note di verdure. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,15 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	6,4 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,84
K268	0,10
ΔK	0,003
Polifenoli totali mg/Kg	327
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	11,59
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,85
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,16
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,27
Acido Stearico (C18:0)	2,79
Acido Oleico (C18:1)	73,73
Acido Linoleico (C18:2)	9,08
Acido Linolenico (C18:3)	0,64
Acido Arachico (C20:0)	0,43
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,30
Acido Behenico (C22:0)	0,11
Acido Lignocericico (C24:0)	0,05
Valutazione organolettica	Extravergine

www.olioarcaverde.com
info@olioarcaverde.com
 tel +39 340 5546960
 Cerchiara di Calabria (CS)



SUPERFICIE OLIVETATA
8 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Cerchiara di Calabria

ALTITUDINE MEDIA
600 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
2000

CULTIVAR PREVALENTI
**Corniola, Spezzanese, Grossa di Cassano,
 Olivella Cerchiarese, Mafra,
 Dolce di Cerchiara, Tondina**

METODO DI COLTIVAZIONE
Biologico

PERIODO DI RACCOLTA
Seconda metà di Ottobre

METODO DI RACCOLTA
Manuale e con agevolatori elettrici

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
**Frantoio Giovazzini Giuseppe
 Contrada Piana Cerchiara di Calabria**

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
**Azienda Eleusi
 Contrada Piana
 Cerchiara di Calabria**

AZIENDA AGRICOLA BELLUCCI LEOPOLDO



L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



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 oculute 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 farm 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 covers about 48 hectares of olive groves. The prevalent cultivars are: dolce di Rossano, Roggianella, Carolea, Coratina and Nocellara del Belice.

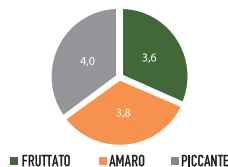
For four generations it has been involved in the cultivation, harvesting, processing of olives, storage, packaging and sale of oil.

The company makes use of a great deal of experience in the sector, of the most modern technologies both in terms of harvesting and processing olives. The low environmental impact olive grove, together with a careful and selected choice of harvesting times and methods of milling in the company oil mill, result in an oil of excellent quality, the result of careful cultural operations.

The company has been subject to organic farming since 1998, sells organic oil, and is present on both wholesale and retail markets.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "AZIENDA AGRICOLA BELLUCCI LEOPOLDO"

Fruttato medio di oliva verde con sentori di carciofo, erbe di campo e mandorla. Al gusto si avverte il carciofo seguito dalle erbe di campo ed in chiusura dalla mandorla. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,12 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	7,8 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,88
K268	0,15
ΔK	0,005
Polifenoli totali mg/Kg	371
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	9,64
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,78
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,08
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,13
Acido Stearico (C18:0)	2,64
Acido Oleico (C18:1)	78,04
Acido Linoleico (C18:2)	6,81
Acido Linolenico (C18:3)	0,91
Acido Arachico (C20:0)	0,43
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,35
Acido Behenico (C22:0)	0,13
Acido Lignoceric (C24:0)	0,08
Valutazione organolettica	Extravergine

www.aziendaagricolabellucci.it
leopoldobellucci@tiscali.it
 tel +39 0984 956025
 + 39 347 4698111
 San Demetrio Corone (CS)



SUPERFICIE OLIVETATA
48 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
San Demetrio Corone - Longobucco

ALTITUDINE MEDIA
500 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
6270

CULTIVAR PREVALENTI
Dolce di Rossano, Carolea, Coratina, Roggianella, Leccino

METODO DI COLTIVAZIONE
Meccanico

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre - Dicembre

METODO DI RACCOLTA
Meccanico

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
Frantoio Aziendale

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
**In Azienda
 Via Caminona, 70
 San Demetrio Corone**

AZIENDA AGRICOLA RITA BILOTTI



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 mono - cultivar ottenuto dalla spremitura di olive di qualità tondina, oliva tipica della zona di Altomonte, piccola e molto fruttata.

L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



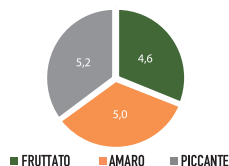
The company is located in the municipality of Altomonte, in a gently hilly area close to the mild Sibari plain.

The secular olive trees are cultivated according to biological methods and the two types of extra virgin olive oil that derive from them are the "Mariantonietta" and the "Castello".

The first is obtained from the pressing of frantoio and leccino quality olives, while the second is a mono - cultivar obtained from the pressing of round quality olives, an olive typical of the Altomonte area, small and very fruity.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "CASTELLO"

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



LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi **0,17 % (acido oleico)**

Determinazione dell'indice di perossidi **9,2 meq O2/Kg**

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232 **2,04**

K268 **0,15**

ΔK **0,005**

Polifenoli totali mg/Kg **449**

Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:

Acido Miristico (C14:0) **0,01**

Acido Palmitico (C16:0) **14,04**

Acido Palmitoleico (C16:1) **1,21**

Acido Eptadecanoico (C17:0) **0,09**

Acido Eptadecenoico (C17:1) **0,18**

Acido Stearico (C18:0) **2,12**

Acido Oleico (C18:1) **74,38**

Acido Linoleico (C18:2) **6,29**

Acido Linolenico (C18:3) **0,82**

Acido Arachico (C20:0) **0,38**

Acido Eicosenoico (C20:1) **0,30**

Acido Behenico (C22:0) **0,11**

Acido Lignocericico (C24:0) **0,06**

Valutazione organolettica **Extravergine**

www.serragiumenta.com

info@serragiumenta.it

tel +39 0981 1906901

Altomonte (CS)



SUPERFICIE OLIVETATA
55 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Collinare

ALTITUDINE MEDIA
120 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
6000

CULTIVAR PREVALENTI
Tondina, Frantoio e Leccino

METODO DI COLTIVAZIONE
A palmetta

PERIODO DI RACCOLTA
15 Ottobre - 31 Dicembre

METODO DI RACCOLTA
Semi meccanica

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
Oleificio Le Conche

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo a freddo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
In Azienda

**C.da Serragiumenta
Altomonte (CS)**



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 esaltarne 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'olio extravergine da noi 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 extravergine.

Le cultivar presenti nella nostra azienda sono la Carolea, la Nocellara del Belice, il Leccino e la Coratina.

La qualità del nostro olio è, altresì, favorita dalle condizioni pedoclimatiche dei terreni, situati a 350 metri s.l.m.; ne deriva un extra vergine sano e genuino, ottimo da usare crudo per minestrini, passati di verdure e nelle insalate; in cottura, è prelibato per la preparazione di salse, arrosti, sia di carne che di pesce, ma anche per le frittiture, poichè il suo punto di fumo è più alto rispetto agli altri olii.

I formati di vendita sono le lattine da 5 litri e le bottiglie da 750 millilitri.

Effettuiamo spedizioni in tutta Italia e all'estero.

L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



The Capparelli farm is located in the Cosentino hinterland, at the foot of the first foothills of the Pollino, in the locality of Zalapino in the Municipality of Acquaformosa.

The oil is produced exclusively with olives grown on the company's land, cold pressed to enhance the aroma to the maximum, and strictly within 24 hours of harvesting.

The production chain is based exclusively on obtaining the best possible quality, at the expense of a lower yield of the olives.

The extra virgin olive oil we produce is the final result of a daily activity that we personally follow all year round, from pruning to flowering, from the olive harvest to the extraction of extra virgin olive oil.

The cultivars present in our company are Carolea, Nocellara del Belice, Leccino and Coratina.

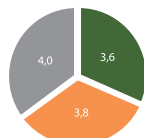
The quality of our oil is also favored by the pedoclimatic conditions of the land, situated at 350 meters above sea level; the result is a healthy and genuine extra virgin, excellent to use raw for soups, vegetable soups and in salads; in cooking, it is delicious for the preparation of sauces, roasts, both meat and fish, but also for frying, as its smoke point is higher than other oils.

The sales formats are 5-liter cans and 750-milliliter bottles.

We ship throughout Italy and abroad.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "ZALAPINO"

L'olio presenta un fruttato medio di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di mandorla ed erbe di campo. Al gusto si avverte la mandorla e l'erba di campo accompagnata da sentori di verdure mature. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



■ FRUTTATO ■ AMARO ■ PICCANTE

LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,18 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	7,1 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,88
K268	0,11
ΔK	0,002
Polifenoli totali mg/Kg	222
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	11,25
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,82
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,06
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,09
Acido Stearico (C18:0)	3,22
Acido Oleico (C18:1)	75,59
Acido Linoleico (C18:2)	7,26
Acido Linolenico (C18:3)	0,75
Acido Arachico (C20:0)	0,48
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,30
Acido Behenico (C22:0)	0,11
Acido Lignocericico (C24:0)	0,05
Valutazione organolettica	Extravergine

aziendaagricolacapparelli@gmail.com

facebook.com/olioevozalapino

tel +39 0983 511950

+ 39 338 7934930

Corigliano-Rossano (CS)



SUPERFICIE OLIVETATA
4 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Collinare - Colline pre polliniche
dell'Arberia - Acquaformosa

ALTITUDINE MEDIA
350 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
1500

CULTIVAR PREVALENTI
Carolea, Roggianella, Leccino,
Coratina e Nocellara del Belice

METODO DI COLTIVAZIONE
Biologico

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre - Novembre

METODO DI RACCOLTA
A mano con agevolatori a batteria

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
Frantoio Figoli
C.da Ogliastretti Corigliano-Rossano (CS)

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Estrazione a freddo

Impianto a due fasi a ciclo continuo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
Frantoio Figoli
C.da Ogliastretti Corigliano-Rossano (CS)

ALTRE INFORMAZIONI
**Molitura effettuata nella
stessa giornata della raccolta**

AZIENDA AGRICOLA CHIMENTI FEDELE



L'incantevole valle entro cui scorre il fiume Crati fa da sfondo alla maestosa 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.

Alla produzione di olio extravergine di oliva, che è l'attività aziendale prevalente, si affiancano le colture dei cereali e delle piante medicinali.

L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



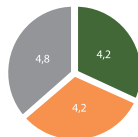
The enchanting valley within which the Crati river flows is the backdrop to the majesty of the centuries-old olive trees of the Chimenti family company, founded in 1920.

Today, the company is wisely led by Fedele, a tireless enthusiast of his work, continually committed to preserving the purity of the environments in which it carries out its productions.

The production of extra virgin olive oil, which is the main business activity, is accompanied by the cultivation of cereals and medical plants.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "CHIMENTI"

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



■ FRUTTATO ■ AMARO ■ PICCANTE

LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,11 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	7,8 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,99
K268	0,11
ΔK	0,004
Polifenoli totali mg/Kg	403
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	13,26
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,32
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,12
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,21
Acido Stearico (C18:0)	2,75
Acido Oleico (C18:1)	72,37
Acido Linoleico (C18:2)	8,35
Acido Linolenico (C18:3)	0,66
Acido Arachico (C20:0)	0,45
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,31
Acido Behenico (C22:0)	0,12
Acido Lignocericico (C24:0)	0,06
Valutazione organolettica	Extravergine

fedelechimenti@virgilio.it
[facebook.com/fedele.chimenti.9](https://www.facebook.com/fedele.chimenti.9)
 tel + 39 340 3838362
 Montalto Uffugo (CS)



SUPERFICIE OLIVETATA
13 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Montalto Uffugo

ALTITUDINE MEDIA
300 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
1500

CULTIVAR PREVALENTI
Roggianella, Carolea, Ottobratica

METODO DI COLTIVAZIONE
Convenzionale

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre - Dicembre

METODO DI RACCOLTA
Agevolatori meccanici

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
**Frantoio Alimena Francesco
 Montalto Uffugo (CS)**

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
**In Azienda
 Contrada Insidia, 2
 Montalto Uffugo (CS)**

TENUTA FABIANO SOCIETÀ AGRICOLA SRL



Nello storico comune di Castiglione Cosentino, per oltre sei ettari di superficie, si estende Tenuta Fabiano, un'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.

Riconosciuti come eccellenze del settore da Slow Food, il movimento culturale che punta alla valorizzazione della tradizioni agricole ed enogastronomiche, che li ha inseriti nella guida degli oli extravergine di oliva degli ultimi anni, Don Angelo è il risultato di un gusto che si distingue per raffinatezza e genuinità.

L'ORO
DEI BRUZI
X EDIZIONE



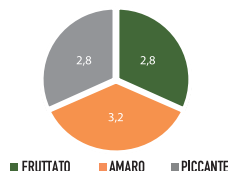
Tenuta Fabiano, a company specializing in the production of extra virgin olive oil, extends over an area of over six hectares in the historic town of Castiglione Cosentino.

A family gift that, since the 1950s, has been handed down from generation to generation, reserving great care and attention to the selection and production processes.

Recognized as excellence in the sector by Slow Food, the cultural movement that aims to enhance agricultural and food and wine traditions, which has included them in the guide of extra virgin olive oils in recent years, Don Angelo is the result of a taste that stands out for its refinement and authenticity

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "DON ANGELO"

Fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di carciofo, erba e mandorla. Al gusto prevale il carciofo accompagnato da note di erba fresca e mandorla. Amaro mediamente percepito, piccante leggero.



LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi **0,14 % (acido oleico)**

Determinazione dell'indice di perossidi **6,0 meq O2/Kg**

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232 **1,90**

K268 **0,15**

ΔK **0,003**

Polifenoli totali mg/Kg **360**

Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:

Acido Miristico (C14:0) **0,01**

Acido Palmitico (C16:0) **13,94**

Acido Palmitoleico (C16:1) **1,44**

Acido Eptadecanoico (C17:0) **0,20**

Acido Eptadecenoico (C17:1) **0,38**

Acido Stearico (C18:0) **2,78**

Acido Oleico (C18:1) **73,30**

Acido Linoleico (C18:2) **6,45**

Acido Linolenico (C18:3) **0,59**

Acido Arachico (C20:0) **0,46**

Acido Eicosenoico (C20:1) **0,29**

Acido Behenico (C22:0) **0,11**

Acido Lignocericico (C24:0) **0,05**

Valutazione organolettica **Extravergine**



flora.fabiano@villafabiano.it

www.villafabiano.it

tel +39 0984 838620

+ 39 335 6888603

Castiglione Cosentino (CS)

SUPERFICIE OLIVETATA
6 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Castiglione Cosentino

ALTITUDINE MEDIA
350 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
510

CULTIVAR PREVALENTI
**Carolea, Coratina, Nocellara,
Etna e Frantoio**

METODO DI COLTIVAZIONE
Semi intensivo

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre

METODO DI RACCOLTA
Scuotitura meccanica

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
Frantoio Le Conche Bisignano (CS)

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
Frantoio Le Conche Bisignano (CS)

ANTICA TENUTA FERRARA DI ELISABETTA FERRARA



L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



Nasce dalla tradizione e guarda al futuro.

Sorge tra le colline di Saracena ai piedi del Monte Pollino ed è immersa tra i colori e i profumi della natura. Immaginate un'azienda agricola dall'anima spessa come i legami che la radicano al suo territorio da quasi quattro secoli. Un sapere antico che si tramanda da generazioni. La storia della Tenuta nasce con il nonno Vincenzo, farmacista del paese, la cui professione è un punto di riferimento per un'intera comunità. Dall'indole buona e generosa, ama la natura e i suoi prodotti. Una forma di rispetto che si traduce nella scelta di coltivare in modo sano. "Nel 2003 - racconta Elisabetta Ferrara - dopo un'intensa esperienza da Direttore tecnico in importanti aziende cosmetiche - decido di tornare e assumo la guida dell'azienda di famiglia che si estende per circa 140 ettari. *"Il mio percorso è stato stimolato dal profondo legame con la mia terra e ho pensato che fosse giunto il momento di dare continuità ad una storia che proseguiva intatta da quattro generazioni. I miei studi e le esperienze maturate in tema di Fitoterapia, Piante Officinali e Piante Medicinali, amalgamandosi con la saggezza dei miei avi, potevano davvero disegnare un futuro luminoso per l'azienda"*. Elisabetta reinterpreta così vecchie ricette di famiglia in chiave moderna, supportata dalla profonda conoscenza della Biologia e dei benefici che scaturiscono da ogni prodotto.

L'Olio Extravergine di Oliva "Caretta" che produciamo all'Antica Tenuta Ferrara nasce da una distesa di 20 ettari che ospita circa 6 mila piante. È frutto di uno scrupoloso processo di preparazione:

- 1) coltivazione: i terreni degli oliveti vengono inerbiti con piante officinali e aromatiche, (come la Malva, la Calendula, il Lupino, il Coriandolo, il Finocchio selvatico, il Favino, grano Saraceno, ecc) che trasmettono un gusto unico all'olio e fissano l'azoto nel terreno senza utilizzo di concimi
- 2) raccolta: a mano e agevolata
- 3) molitura: entro 4-8 ore dal raccolto con estrazione a freddo 20-23°C.

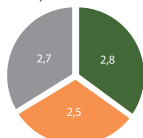
Tutto questo consente di ottenere un olio di qualità superiore Salutistico-Nutraceutico ricco in biofenoli (idrossitirosole 7,5 mg in 20 gr del nostro olio e tirosole 8,0 mg in 20 gr di olio). Con un consumo di 20 gr del nostro olio, si ha un comprovato effetto benefico, sulla salute del neonato e del bambino.

Presenta un gusto delicato e fruttato, espressione delle dolci colline da cui nasce. Apprezzato da neonati e bambini. Ottimo per una sana crescita e un corretto sviluppo dell'organismo, è consigliato anche nello svezzamento.

It comes from tradition and looks to the future. It stands in the hills of Saracena at the foot of Mount Pollino and is surrounded by the colors and scents of nature. Imagine a farm with a soul as thick as the ties that have rooted it in its territory for almost four centuries. An ancient knowledge that has been handed down for generations. The history of the estate began with grandfather Vincenzo, a local pharmacist, whose profession is a point of reference for an entire community. With a good and generous nature, he loves nature and its products. A form of respect that translates into the choice to cultivate in a healthy way. "In 2003 - says Elisabetta Ferrara - after an intense experience as Technical Director in major cosmetic companies - she decides to return and takes over the leadership of the family business which covers about 140 hectares. My path was stimulated by the deep bond with my land and I thought it was time to give continuity to a story that has been going on intact for four generations. My studies and the experiences gained in the field of Phytotherapy, Official Plants and Medicinal Plants, blending with the wisdom of my ancestors, could really design a bright future for the company". Elisabetta thus reinterprets old family recipes in a modern key, supported by her profound knowledge of Biology and the benefits that come from each product. The "Caretta" Extra Virgin Olive Oil that we produce at the Antica Tenuta Ferrara comes from an expanse of 20 hectares that is home to about 6,000 plants. It is the result of a scrupulous preparation process: 1) cultivation: the grounds of the olive groves are grassed with medicinal and aromatic plants, (such as Mallow, Calendula, Lupine, Coriander, Wild fennel, Favino, Buckwheat, etc.) which transmit a unique taste to the oil and fix nitrogen in the soil without using fertilizers. 2) harvest: by hand and facilitated, 3) milling: within 4-8 hours from harvest with cold extraction 20-23°C. All this allows to obtain an oil of superior quality Health-Nutraceutical rich in biophenols (hydroxytyrosol 7.5 mg in 20 g of our oil and tyrosol 8.0 mg in 20 g of oil). With a consumption of 20 grams of our oil, there is a proven beneficial effect on the health of the newborn and the child. It has a delicate and fruity taste, an expression of the gentle hills from which it is born. Appreciated by babies and children. Excellent for healthy growth and proper development of the organism, it is also recommended for weaning.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "OLIO BABY CARETTA BIOLOGICO-SALUTISTICO NUTRACEUTICO"

Fruttato leggero di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erbe di campo e 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 leggermente percepiti e persistenti.



■ FRUTTATO ■ AMARO ■ PICCANTE

LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,09 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	8,1 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,79
K268	0,16
ΔK	0,003
Polifenoli totali mg/Kg	294
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	13,01
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,11
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,08
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,14
Acido Stearico (C18:0)	2,70
Acido Oleico (C18:1)	77,49
Acido Linoleico (C18:2)	3,71
Acido Linolenico (C18:3)	0,74
Acido Arachico (C20:0)	0,46
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,34
Acido Behenico (C22:0)	0,16
Acido Lignocericico (C24:0)	0,06
Valutazione organolettica	Extravergine



www.anticatenutaferrara.it
anticatenutaferrara1@gmail.com
 tel +39 0981 34008
 +39 334 1037724
 Saracena (CS)

SUPERFICIE OLIVETATA
20 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Saracena - Lungro

ALTITUDINE MEDIA
500 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
5000

CULTIVAR PREVALENTI
Tondina

METODO DI COLTIVAZIONE
Biologico

PERIODO DI RACCOLTA
Inviatura dal 1 al 20 Novembre olio Baby

METODO DI RACCOLTA
Con agevolatori

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
Saracena

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo 2 fasi

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
Corigliano-Rossano (CS)

ALTRE INFORMAZIONI

Non utilizziamo concime ma inerbimento con piante aromatiche e officinali, stoccaggio sotto azoto liquido in cisterne di acciaio

AZIENDA AGRICOLA MARCHESI GALLO DI FEDERICA 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 nonché dimora della famiglia si caratterizza ed è specializzata nella produzione di Olio Biologico. Estesa su altre 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.

L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



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

The heir Ambrogio reorganized and cultivated the entire inherited olive heritage, the varieties of which represent a sure agronomic reference in the large territory at the foot of the Pollino, as they are very ancient cultivars.

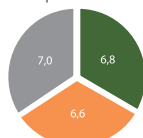
The company as well as the family home is characterized by and specializes in the production of Organic Oil. Extending over another 40 hectares, this splendid estate has preserved its olive-growing tradition for several generations, just think of the considerable number of centuries-old trees (over 500 years old) still present and productive.

Over 20 varieties of olives in cultivation. Thanks to the enthusiasm of the young heirs Federica Gallo and Francesco Barbino, the company has set itself the goal of achieving uncompromising excellence.

The company has been dedicated for several years to producing on demand for the best chefs and restaurants in Italy.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DEI MARCHESI GALLO "MONOCULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE"

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori di carciofo, foglia di pomodoro ed erba di campo. Al gusto è presente il carciofo accompagnato dalla foglia di pomodoro, dalle erbe di campo e da erbe aromatiche. Amaro e piccante decisi e persistenti.



■ FRUTTATO ■ AMARO ■ PICCANTE

LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi **0,10 % (acido oleico)**

Determinazione dell'indice di perossidi **5,8 meq O2/Kg**

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232 **1,73**

K268 **0,12**

ΔK **0,003**

Polifenoli totali mg/Kg **643**

Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:

Acido Miristico (C14:0) **0,01**

Acido Palmitico (C16:1) **11,71**

Acido Palmitoleico (C16:1) **0,89**

Acido Eptadecanoico (C17:0) **0,04**

Acido Eptadecenoico (C17:1) **0,06**

Acido Stearico (C18:0) **4,02**

Acido Oleico (C18:1) **72,31**

Acido Linoleico (C18:2) **9,14**

Acido Linolenico (C18:3) **0,80**

Acido Arachico (C20:0) **0,56**

Acido Eicosenoico (C20:1) **0,28**

Acido Behenico (C22:0) **0,12**

Acido Lignoceroico (C24:0) **0,06**

Valutazione organolettica **Extravergine**



www.marchesigallo.it
marchesigallo@gmail.com
 tel +39 328 8353035
 Castrovillari (CS)

SUPERFICIE OLIVETATA
40 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Colline di Castrovillari

ALTITUDINE MEDIA
200-230 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
6500

CULTIVAR PREVALENTI
**Nocellara del Belice, Tondina,
 Coratina, Dolce di Rossano**

METODO DI COLTIVAZIONE
Agricoltura biologica

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre

METODO DI RACCOLTA
Raccolta a mano, agevolatori, scuotitore

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
Frantoio Santa Lucia OMT

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
**C.da Chiurazzo
 Castrovillari (CS)**



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. Circa 16 ettari di superficie di pertinenza aziendale, di cui 12 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. In particolare, la molitura è fatta con un frantoio Mori Tem "Linear", dotato di raffreddatore, che consente di conservare al massimo il contenuto fenolico nell'olio.

Un altro aspetto che abbiamo particolarmente a cuore è l'accorciamento della filiera. Per questo abbiamo pensato ad uno spazio nel web, dal quale possiamo raggiungere buona parte delle persone che hanno principi ed esigenze simili alle nostre, e alla presenza in pochi negozi qualificati.

L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



Madreterra is a small organic company that deals with the production of oil - honey - citrus fruits in the territory of Calopezzati, a medieval village located on a hill overlooking the nearby Ionian Sea, a few kilometers south of Rossano Calabro. Approximately 16 hectares of land belonging to the company, of which 12 are olive groves, mostly secular and 1 of orange groves (Washington).

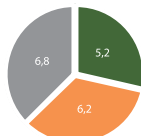
Food production takes place with maximum respect for natural cycles and without using pesticides, not even those whose use is permitted by the regulations governing organic farming.

We firmly believe, as consumers and as food producers, that the traceability of these products must be absolute. For this reason, our products are divided into lots that identify the plot where the harvest was made and the period of production. In particular, the extra virgin olive oil is equipped with an identity card that indicates the place where the olives were harvested, the date, the time elapsed between harvesting and milling and the physical parameters of the milling itself, as well as the total quantity of the batch, and complete oil analysis. To better guarantee the traceability and quality of the final product, all the production stages of Madreterra oil are managed by the company. Therefore, we do pruning, shredding, amending the olive trees as well as harvesting the fruit, milling and packaging the oil on our own, respecting nature, places and people. In particular, the milling is done with a Mori Tem "Linear" crusher, equipped with a cooler, which allows for the maximum preservation of the phenolic content in the oil.

Another aspect that we particularly care about is the shortening of the supply chain. This is why we have thought of a space on the web, from which we can reach most of the people who have principles and needs similar to ours, and to be present in a few qualified shops.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "MARIA"

Fruttato medio di oliva verde con sentori di carciofo, erbe aromatiche e pomodoro. Al gusto si avverte deciso il carciofo e la mandorla amara ed in chiusura gradevoli note di erbe aromatiche e pomodoro. Amaro e piccante decisi e persistenti.



■ FRUTTATO ■ AMARO ■ PICCANTE

LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,15 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	3,8 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,85
K268	0,15
ΔK	0,004
Polifenoli totali mg/Kg	518
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	12,93
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,82
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,05
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,07
Acido Stearico (C18:0)	2,49
Acido Oleico (C18:1)	74,11
Acido Linoleico (C18:2)	7,72
Acido Linolenico (C18:3)	0,81
Acido Arachico (C20:0)	0,44
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,36
Acido Behenico (C22:0)	0,12
Acido Lignocericico (C24:0)	0,06
Valutazione organolettica	Extravergine



www.madreterra.calabria.it

edocarea@gmail.com

tel +39 0983 47248

+39 335 1329187

Calopezzati (CS)

SUPERFICIE OLIVETATA
16 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Calopezzati

ALTITUDINE MEDIA
200 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
2500

CULTIVAR PREVALENTI
**Dolce di Rossano, Nocellara di Belice,
Coratina**

METODO DI COLTIVAZIONE
Intensivo, tradizionale

PERIODO DI RACCOLTA
Settembre - Novembre

METODO DI RACCOLTA
Scuotitore e abbacchiatori

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
Calopezzati

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
**Continuo con refrigeratore pasta e
gramole sigillate**

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
Calopezzati (CS)

FATTORIE GRECO SRL



L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



A cavallo tra i territori magno greci delle antiche Kroton e Sybaris, lì dove ancora scorre il Nicà, il fiume della Vittoria, in quella terra che fu enotria, bruzia e bizantina, iGreco ereditano millenni di tradizioni ed esperienze sulla cultura e sulla coltura dell'ulivo e della vite. Fondata da Tommaso Greco, oltre mezzo secolo fa ed ormai alla terza generazione, l'Azienda è un libro aperto sul valore dell'identità, sulle emozioni dell'autenticità, sulla forza della Storia e sul Senso della Calabria. Ed è il Sole l'icona di questo percorso familiare ed imprenditoriale. Stella madre attorno alla quale orbita la Terra e simbolo antico dell'impegno d'amore del futuro sposo nel gesto di chiedere la mano della sua amata. Abbracciato da sette cerchi concentrici, come i fratelli iGreco, distanziati dalla loro età anagrafica, insieme ai punti ed alle linee che rappresentano la grande squadra dei collaboratori, al tempo stesso cuore e forza di un'unica grande famiglia. Dai vitigni autoctoni del Nero di Calabria, del Gaglioppo e del Greco Bianco, iGreco producono e commercializzano nei migliori ristoranti e nelle migliori enoteche di tutto il mondo vini che negli anni hanno conquistato premi ed apprezzamenti internazionali, prestigiosi ed ambiti.

L'extravergine di categoria superiore è spremuto direttamente dalle proprie olive biologiche, Dop Bruzio e 100% italiana, unicamente mediante procedimenti meccanici e da piante coltivate direttamente nei 250 ettari di uliveti, dal terroir ionico del Cirò fino in Sila. Dopo il passaggio nei laboratori aziendali dotati di attrezzature all'avanguardia, premiato nei principali concorsi internazionali, l'oro verde de iGreco viene consegnato direttamente a domicilio a migliaia e migliaia di famiglie e commercializzato in diversi continenti.

L'extravergine d'oliva svolge un'azione antinfiammatoria e antibatterica. È una fonte naturale di vitamina E, considerata la vitamina della bellezza: previene l'invecchiamento. Nel laboratorio aziendale gli extravergine vengono analizzati e classificati, dunque stoccati in cisterne di acciaio inox, dotati di un sistema che immette azoto al posto dell'aria in modo da evitare il contatto del prodotto con l'ossigeno e quindi prevenire eventuali ossidazioni dell'extravergine.

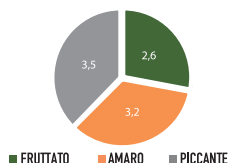
L'ambiente che le ospita è buio e a temperatura controllata per consentire la decantazione naturale.

L'extravergine così prodotta, non filtrato, è subito pronto per essere consumato.

Straddling the Greek territories of the ancient Kroton and Sybaris, where the Nicà still flows, the Victory River, in that land that was Enotria, Bruzia and Byzantine, the Greek inherit millennia of traditions and experiences on the culture and cultivation of olive trees and vines. Founded by Tommaso Greco, over half a century ago and now in its third generation, the company is an open book on the value of identity, on the emotions of authenticity, on the strength of history and on Sense of Calabria. And the Sun is the icon of this family and entrepreneurial journey. Mother star around which the Earth orbits and an ancient symbol of the commitment to love of the future groom in the gesture of asking for the hand of his beloved. Embraced by seven concentric circles, like the iGreco brothers, spaced from their age, together with the points and lines that represent the great team of collaborators at the time same heart and strength of one big family. From the native vines of Nero di Calabria, Gaglioppo and Greco Bianco, iGreco produce e they sell wines in the best restaurants and wine shops around the world years they have won prestigious and coveted international awards and appreciation. The extra virgin of superior category is squeezed directly from its own organic olives, Dop Bruzio and 100% Italian, solely through mechanical procedures and from cultivated plants directly in the 250 hectares of olive groves, from the Ionian terroir of Cirò to Sila. After moving to the company laboratories equipped with state-of-the-art equipment, he was awarded an award in the major international competitions, iGreco's green gold is delivered directly to home to thousands and thousands of families and marketed on various continents. The extra virgin olive oil has an anti-inflammatory and antibacterial action. It is a natural source of vitamin E, considered the vitamin of beauty: it prevents aging. In the company laboratory, the extra virgin olive oils are analyzed and classified, then stored in stainless steel tanks, equipped with a system that injects nitrogen instead of air in order to avoid contact of the product with oxygen and thus prevent any oxidation of the extra virgin olive oil. The environment that houses them is dark and at a controlled temperature to allow decanting natural. The extra virgin thus produced, unfiltered, is immediately ready to be consumed.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGRECO DOP "COLLINE JONICHE PRESILANE"

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva verde con sentori di erba di campo e mandorla. Al gusto è presente la mandorla ed il carciofo accompagnato dall'erba di campo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,11 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	6,8 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,79
K268	0,12
ΔK	0,001
Polifenoli totali mg/Kg	249
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	13,66
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,19
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,06
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,11
Acido Stearico (C18:0)	2,88
Acido Oleico (C18:1)	71,65
Acido Linoleico (C18:2)	8,84
Acido Linolenico (18:3)	0,73
Acido Arachico (C20:0)	0,44
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,27
Acido Behenico (C22:0)	0,10
Acido Lignocericico (C24:0)	0,05
Valutazione organolettica	Extravergine

www.igreco.eu
commerciale@igreco.it
 tel +39 0983 969441
 Cariati Marina (CS)



SUPERFICIE OLIVETATA
60 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
 Cariati, Terravecchia, Cirò, Scala Coeli

ALTITUDINE MEDIA
0 - 450 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
10000

CULTIVAR PREVALENTI
80% Dolce di Rossano

METODO DI COLTIVAZIONE
Tradizionale

PERIODO DI RACCOLTA
**Dalla maturazione fino
 al 15 gennaio di ogni anno**

METODO DI RACCOLTA
Brucatura con agevolatori pneumatici

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
**Frantoio Fattorie Greco
 C.da Guardapiedi - Cariati Marina (CS)**

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Estratto a freddo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
**Frantoio Fattorie Greco
 C.da Guardapiedi - Cariati Marina (CS)**

ALTRE INFORMAZIONI
 Si precisa che i dati riportati
 riguardano solo ed esclusivamente la
 superficie e il numero di piante DOP

BIO FATTORIA SOCIALE MARINELLO



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

La Fattoria diventa così un luogo educativo, sociale, rieducativo e terapeutico.

L'azione coinvolge altre aziende del territorio e soggetti del privato sociale ed è finalizzata allo sviluppo rurale valorizzando le sue risorse ambientali e socio-culturali.

In azienda si producono cereali, 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.

L'ORO DEI BRUZI

10^a EDIZIONE



The Marinello Social Bio Farm is a business development project that aims at product differentiation and creates multifunctional agriculture, which is characterized by the offer of services to the person, aimed at social integration. The farm thus becomes an educational, social, re-educational and therapeutic place.

The action involves other companies in the area and private social entities and is aimed at rural development by enhancing its environmental and socio-cultural resources.

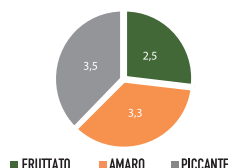
The farm produces cereals, vegetables, vines, olives and figs.

There are small poultry, pig and rabbit farms.

Since 2009 the company has been certified organic. ICEA certification body.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO EVO "MARINELLO"

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori mandorla dolce ed erba. Al gusto, si presenta la mandorla dolce accompagnata dall'erba. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,40 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	8,8 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	2,07
K268	0,11
ΔK	0,002
Polifenoli totali mg/Kg	206
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	13,05
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,50
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,14
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,31
Acido Stearico (C18:0)	2,29
Acido Oleico (C18:1)	75,42
Acido Linoleico (C18:2)	5,70
Acido Linolenico (C18:3)	0,73
Acido Arachico (C20:0)	0,39
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,30
Acido Behenico (C22:0)	0,12
Acido Lignoceric (C24:0)	0,05
Valutazione organolettica	Extravergine

info@fattoriamarinello.it
www.fattoriamarinello.it
tel +39 320 8495417
Cervicati (CS)



SUPERFICIE OLIVETATA
7 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
C.da Marinello - Cervicati

ALTITUDINE MEDIA
250 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
850

CULTIVAR PREVALENTI
Dolce di Rossano, Roggjanella,
Nocellara Messinese, Carolea

METODO DI COLTIVAZIONE
Biologico

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre - Dicembre

METODO DI RACCOLTA
Agevolatori meccanici

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
Azienda Agricola Bilotti Maurizio
Mongrassano Scalo (CS)

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo a freddo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
Azienda Agricola Bilotti Maurizio
Mongrassano Scalo (CS)

PAPALEO SRL FRANTOIO OLEARIO



L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



La nostra azienda nasce ad Altomonte, antico borgo ricco di cultura e tradizioni, che sorge tra le rigogliose colline del basso Pollino.

E' qui che dal 1961 la famiglia Papaleo dedica tutto il suo impegno, la sua passione e l'esperienza tramandata per generazioni alla produzione di un olio di qualità, servendo sulle tavole un prodotto sano e genuino dal sapore inconfondibile, dal gusto che è sinonimo di tradizione.

"Essere frantoiani è uno stile di vita..." così sosteneva nonno Luigi, fondatore della nostra azienda che con gran dedizione e sacrificio ha posto le basi per un progetto di famiglia, sviluppato con cura dal figlio Carlo e a tutt'oggi da noi nipoti, che rendiamo tale filosofia di vita criterio essenziale per proseguirne l'opera.

Il nostro Extra Vergine è ottenuto dalle migliori olive accuratamente selezionate e provenienti dal territorio di Altomonte.

La trasformazione avviene utilizzando le più moderne tecnologie, mantenendo comunque inalterate le caratteristiche proprie di un olio artigianale. L'olio ottenuto viene stoccato in appositi contenitori di grossa capacità di acciaio inox, dove viene lasciato decantare per un certo periodo e successivamente imbottigliato.

Our company was born in Altomonte, an ancient village rich in culture and traditions, which rises among the luxuriant hills of the lower Pollino.

It is here that since 1961 the Papaleo family has dedicated all its commitment, its passion and experience handed down for generations to the production of a quality oil, serving on the tables a healthy and genuine product with an unmistakable flavor, with a taste that is synonymous of tradition.

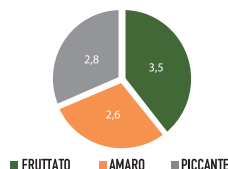
"Being oil millers is a way of life ..." said grandfather Luigi, founder of our company who with great dedication and sacrifice laid the foundations for a family project, developed with care by his son Carlo and still today by us grandchildren, who let us make this philosophy of life an essential criterion for continuing its work.

Our Extra Virgin is obtained from the best carefully selected olives from the Altomonte area. The transformation takes place using the most modern technologies, while maintaining the characteristics of an artisanal oil unaltered. 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

"1961 Millenovecentosessantuno"

Fruttato medio di oliva matura, con sentori di mandorla ed erba di campo. Al gusto è presente la mandorla e le verdure mature seguite dall'erba di campo. Amaro e piccante leggermente percepiti e persistenti.



LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi **0,13 % (acido oleico)**

Determinazione dell'indice di perossidi **5,6 meq O2/Kg**

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232 **1,92**

K268 **0,14**

ΔK **0,004**

Polifenoli totali mg/Kg **347**

Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:

Acido Miristico (C14:0) **0,01**

Acido Palmitico (C16:0) **12,72**

Acido Palmitoleico (C16:1) **1,28**

Acido Eptadecanoico (C17:0) **0,10**

Acido Eptadecenoico (C17:1) **0,26**

Acido Stearico (C18:0) **1,64**

Acido Oleico (C18:1) **79,32**

Acido Linoleico (C18:2) **3,06**

Acido Linolenico (C18:3) **0,81**

Acido Arachico (C20:0) **0,33**

Acido Eicosenoico (C20:1) **0,33**

Acido Behenico (C22:0) **0,10**

Acido Lignocericico (C24:0) **0,05**

Valutazione organolettica **Extravergine**

www.oliopapaleo.com
olio.papaleo@tiscali.it
tel +39 347 0188978
Altomonte (CS)



SUPERFICIE OLIVETATA
4 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Altomonte

ALTITUDINE MEDIA
250 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
400

CULTIVAR PREVALENTI
Tondina

METODO DI COLTIVAZIONE
Convenzionale

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre - Novembre

METODO DI RACCOLTA
Manuale e con agevolatori

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
Altomonte (CS)

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
Altomonte (CS)

AZIENDA AGRICOLA PARISI DONATO



L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



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 autoctone calabresi accuratamente selezionate e molite in poche ore dal momento di raccolta; questo permette di preservare le 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) in cisterne di acciaio inox.

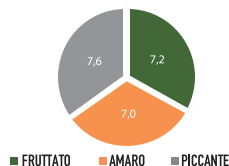
The Parisi family has been running the company for four generations, of which Giuseppe Donato Parisi, born in 1879, was the pioneer. The cultivation of the olive tree is the common thread that binds the company to the territory, defending its biodiversity. Particular attention is paid to identifying the right time for the olive harvest, as for the "Dolce di Rossano", an indigenous variety that takes its name from the same city of Rossano.

In 2019 the new IGP selection - Organic OIL OF CALABRIA was presented in a limited edition that respects the strict production regulations. The PGI derives only from Calabrian native olives carefully selected and pressed in a few hours from the moment of harvesting; this allows to preserve the details organoleptic properties.

Finally, all the oil produced follows a careful analysis process and is then stored in the special room at a controlled temperature (between 15 and 18 ° C) in stainless steel tanks.

"1879 - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO GIUSEPPE DONATO PARISI"

Fruttato intenso di oliva verde con sentori di pomodoro, carciofo ed erbe aromatiche. Al gusto prevale il pomodoro ed il carciofo ed in chiusura da note decise di erba aromatica. Amaro e piccante decisi e persistenti.



LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,20 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	5,9 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,87
K268	0,13
ΔK	0,003
Polifenoli totali mg/Kg	365
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	15,03
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,41
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,10
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,19
Acido Stearico (C18:0)	2,55
Acido Oleico (C18:1)	65,89
Acido Linoleico (C18:2)	13,18
Acido Linolenico (C18:3)	0,78
Acido Arachico (C20:0)	0,43
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,26
Acido Behenico (C22:0)	0,10
Acido Lignocericico (C24:0)	0,05
Valutazione organolettica	Extravergine



www.olioparisi.it
vendita@olioparisi.it
tel +39 0983 64956
Corigliano-Rossano (CS)

SUPERFICIE OLIVETATA
45 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Corigliano-Rossano

ALTITUDINE MEDIA
50 - 200 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
11000

CULTIVAR PREVALENTI
Dolce di Rossano, Nocellara del Belice,
Nocellara Messinese,
Tondina (Roggianella), Carolea

METODO DI COLTIVAZIONE
Biologico

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre - Novembre

METODO DI RACCOLTA
A mano e con agevolatori meccanici

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
Aziendale

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
Imbottigliamento aziendale - C.da Scinetto
Corigliano-Rossano (CS)

ALTRE INFORMAZIONI
Durante la raccolta delle olive accogliamo
famiglie con bambini per mostrare
loro la bellezza dell'olivicoltura.
L'agricoltura è anche divertimento

FRANTOIO SANTA LUCIA SRL



L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



Il Frantoio Santa Lucia nasce nel 2007 a Roggiano Gravina (CS), 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 possibile ottenere un prodotto di alta qualità con caratteristiche organolettiche e nutrizionali uniche.

Il Frantoio Santa Lucia vanta una superficie olivetata di 15 ettari con 2500 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.

Ci troviamo a Roggiano Gravina in provincia di Cosenza ed esportiamo olio in tutta Italia.

Tutte le fasi della produzione, raccolta, trasformazione, stoccaggio, confezionamento e commercializzazione del prodotto finito, vengono curate e controllate per offrire un prodotto di qualità strettamente legato al territorio.

The Frantoio Santa Lucia was founded in 2007 in Roggiano Gravina (CS), in the center of the Esaro Valley. From the very beginning, the company mission was to produce a quality extra virgin olive oil, enhancing the native cultivar of the area: 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 Frantoio Santa Lucia boasts an olive grove area of 15 hectares with 2500 plants. The cultivation of olive trees follows an organic regime and the model of the Short Chain, in which all the production phases are carried out and followed in the company.

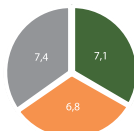
The olives are harvested manually with mechanical harvesters and the transformation takes place within 12 hours after harvesting, to preserve the quality and integrity of the fruit.

We are located in Roggiano Gravina in the province of Cosenza and we export oil throughout Italy.

All stages of production, harvesting, transformation, storage, packaging and marketing of the finished product are treated and controlled to offer a quality product closely linked to the territory.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "MONOCULTIVAR ROGGIANELLA PRODOTTO IN ITALIA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA"

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori carciofo, erbe aromatiche e mandorla. Al gusto si avverte sin da subito il carciofo e l'erba aromatica seguita dalla mandorla fresca e da gradevoli note di foglia di pomodoro. Amaro e piccante decisi e persistenti.



■ FRUTTATO ■ AMARO ■ PICCANTE

LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,15 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	4,1 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,87
K268	0,19
ΔK	0,005
Polifenoli totali mg/Kg	569
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	10,56
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,47
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,05
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,06
Acido Stearico (C18:0)	3,02
Acido Oleico (C18:1)	77,98
Acido Linoleico (C18:2)	6,17
Acido Linolenico (C18:3)	0,74
Acido Arachico (C20:0)	0,47
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,31
Acido Behenico (C22:0)	0,11
Acido Lignoceric (C24:0)	0,05
Valutazione organolettica	Extravergine



www.frantoiosantalucia.com

frantoiosantalucia@libero.it

tel +39 340 3451914

+ 39 347 8972781

Roggiano Gravina (CS)

SUPERFICIE OLIVETATA
20 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Roggiano Gravina

ALTITUDINE MEDIA
250 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
2500

CULTIVAR PREVALENTI
Roggianella

METODO DI COLTIVAZIONE
Tradizionale Biologico

PERIODO DI RACCOLTA
Novembre

METODO DI RACCOLTA
Tradizionale

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
In Azienda

**Contrada Santa Lucia
Roggiano Gravina (CS)**

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo con estrazione a freddo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
Frantoio Santa Lucia

**Contrada Santa Lucia
Roggiano Gravina (CS)**

FRANTOIO OLEARIO ANDREA SCURA



L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



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'olivicultura ha rappresentato una delle attività principali; la natura del territorio favorisce, infatti, l'agricoltura in genere e l'olivicultura in modo particolare.

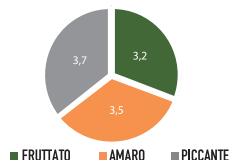
Da tre generazioni la famiglia Scura lavora nel settore olivicolo, da quando "nonno" Andrea e suo figlio Giuseppe diedero inizio alla loro attività imprenditoriale con un frantoio a pietra per la molitura delle olive di produzione propria e conto terzi. L'estrazione dell'olio richiedeva molto tempo, dopo la molitura la pasta doveva essere disposta su cerchi di ferro ricoperti dai fiscoliche 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 30 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.

Our company is located in the province of Cosenza, in Vaccarizzo Albanese, a town of Arberese origin, among the pre-Silane Ionian hills where olive growing has always been one of the main activities; in fact, the nature of the territory favors agriculture in general and olive growing in particular. The Scura family has been working in the olive sector for three generations, ever since the "grandfather" Andrea and his son Giuseppe started their business with a stone mill for the pressing of their own olives and for third parties. The extraction of the oil took a long time, after the milling the pasta had to be placed on iron circles covered by the fiscolics which were then placed in the presses and, subsequently, the extracted oil was filtered. All this until 1989 when Andrea, the current owner, renewed the processing method with a continuous cycle system which, thanks to cold pressing and extraction, is able to best enhance the taste and genuineness of the oil. The activity of the mill has always been supported by that of the farm which today boasts a variety park of about 30 hectares made up of local and modern cultivars. The harvest, which takes into great consideration the degree of ripeness of the olives, takes place with hand stripping on cloths and mechanical facilitators; the olives are processed in the mill as soon as they are harvested to further enhance the quality of the product.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "OLIO SCURA"

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



LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi **0,14 % (acido oleico)**

Determinazione dell'indice di perossidi **6,3 meq O2/Kg**

Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:

K232 **1,87**

K268 **0,12**

ΔK **0,003**

Polifenoli totali mg/Kg **271**

Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:

Acido Miristico (C14:0) **0,01**

Acido Palmitico (C16:0) **12,22**

Acido Palmitoleico (C16:1) **1,00**

Acido Eptadecanoico (C17:0) **0,09**

Acido Eptadecenoico (C17:1) **0,14**

Acido Stearico (C18:0) **3,43**

Acido Oleico (C18:1) **72,63**

Acido Linoleico (C18:2) **8,73**

Acido Linolenico (C18:3) **0,81**

Acido Arachico (C20:0) **0,49**

Acido Eicosenoico (C20:1) **0,28**

Acido Behenico (C22:0) **0,11**

Acido Lignocericico (C24:0) **0,05**

Valutazione organolettica **Extravergine**



www.olioscura.com
frantoioolearioscura@libero.it
tel +39 320 0849874
+ 39 339 3621533
Vaccarizzo Albanese (CS)

SUPERFICIE OLIVETATA
2 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Pre Sila-Ionica

ALTITUDINE MEDIA
400 metri s.l.m.

CULTIVAR PREVALENTI
Nocellara del Belice

METODO DI COLTIVAZIONE
Biologico

PERIODO DI RACCOLTA
Novembre

METODO DI RACCOLTA
Abbacchiatori

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
**C.da Loggitelle
Vaccarizzo Albanese (CS)**

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo con estrazione a freddo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
Frantoio Oleario Andrea Scura

LE CONCHE DI SPOSATO VINCENZO



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, 4 investiti a vigneto 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.

Il processo di estrazione a freddo, è garantito dal controllo elettrico della temperatura in tutte le fasi di lavorazione, essa non deve superare i 25°; l'estrazione a freddo mantiene all'olio tutti gli aromi ed i sapori, 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.

L'ORO DEI BRUZI

IX EDIZIONE



From the passion for nature, for life in the fields, in 1990 the "Le Conche" farm was born, located 500 meters above the sea, on the rugged, but at the same time sweet hills of Bisignano, province of Cosenza on the right of the river Crati. Ideal environment for growing olive trees according to nature, dry, ventilated, away from sources of pollution, which has always been the cradle of vines and olives. It has an extension of 43 hectares of which 13 are invested with intensive olive trees, 4 with vineyards and the remaining with black pigs from Calabria.

The olive grove is rigorously cultivated with organic methods, which allows us to obtain an oil of great quality, golden-green in color, with an intense flavor, a fruity smell and a bitter and spicy taste. The olive groves are mainly made up of local varieties, Carolea and Roggianella, the others minority, are entirely grassed and irrigated with sub-irrigation systems, have an annual production of 500-600 quintals of entirely organic olives.

The olives are harvested with a mechanical shaker when they are still green. They are then pressed on the same day in the company oil mill, equipped with a two-phase continuous cycle plant with cold extraction process.

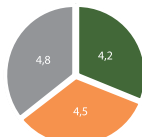
The cold extraction process is guaranteed by the electrical control of the temperature in all stages of processing, it must not exceed 25 °; cold extraction maintains all the aromas and flavors of the oil, as well as the polyphenols and antioxidants, without altering it in any way and guaranteeing maximum authenticity.

The oil is then stored in the company plant in stainless steel tanks at a constant temperature of 12-15 ° C and away from substances that can transmit bad odors.

The oil leaves the factory exclusively bottled and labeled.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "LE CONCHE BIO"

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.



■ FRUTTATO ■ AMARO ■ PICCANTE

LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,10 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	5,5 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,77
K268	0,11
ΔK	0,003
Polifenoli totali mg/Kg	436
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	12,75
Acido Palmitoleico (C16:1)	1,10
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,13
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,23
Acido Stearico (C18:0)	2,97
Acido Oleico (C18:1)	74,62
Acido Linoleico (C18:2)	6,65
Acido Linolenico (C18:3)	0,64
Acido Arachico (C20:0)	0,45
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,28
Acido Behenico (C22:0)	0,12
Acido Lignocericico (C24:0)	0,05
Valutazione organolettica	Extravergine



www.leconche.it
leconche@leconche.it
 tel +39 0984 943982
 +39 329 6178169
 +39 338 1692600
 Bisignano (CS)

SUPERFICIE OLIVETATA
10 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
C.da Franci - Bisignano

ALTITUDINE MEDIA
500 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
3000

CULTIVAR PREVALENTI
Carolea, Leccino, Tondina

METODO DI COLTIVAZIONE
Biologico

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre - Novembre

METODO DI RACCOLTA
Meccanica

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
**C.da Franci n. 2
 Bisignano (CS)**

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Continuo a 2 fasi estrazione a freddo

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
**C.da Franci n. 2
 Bisignano (CS)**

TERRE DEL LAO SRL



L'ORO DEI BRUZI

X EDIZIONE



La nostra storia aziendale inizia nel lontano 1958 ad Orsomarso (CS) con i nostri nonni e poi proseguita dai nostri genitori, Piero ed Adriana, che con tanta passione ed impegno portarono avanti il Frantoio di famiglia, l'obiettivo era quello di produrre un olio extravergine di oliva Italiano, buono e genuino. Lo stesso obiettivo che oggi, noi figli, perseguiamo giorno dopo giorno, per produrre sempre prodotti di ottima qualità, apprezzati in tutto il mondo.

Immersi nel Parco Nazionale del Pollino produciamo olio extravergine di oliva dalle elevate caratteristiche organolettiche. Coltiviamo i migliori oliveti rispettando il nostro meraviglioso territorio, il quale ci ripaga con frutti sani e naturalmente buoni.

Con passione e dedizione, selezioniamo le più buone olive coltivate lungo la valle del fiume Lao, territorio ricco di acqua e con un particolare microclima che esalta la qualità di questo prezioso frutto, caratterizzato da una bassissima acidità e da un profumo inconfondibile.

Durante la fase di trasformazione delle olive, utilizziamo macchinari di ultima generazione in modo da estrarre gli oli cercando di conservare le migliori qualità organolettiche.

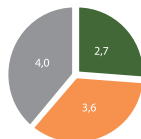
L'olio extravergine di oliva come tanti altri prodotti affini che produciamo, sono il risultato di tanta esperienza e lavoro, e grazie a questo che ogni giorno abbiamo la soddisfazione di portare sulle tavole dei nostri clienti prodotti semplici, naturali e di ottima qualità.

Our company history begins in 1958 in Orsomarso (CS) with our grandparents and then continued by our parents, Piero and Adriana, who with so much passion and commitment carried out the family oil mill, the goal was to produce an oil Italian extra virgin olive oil, good and genuine. The same goal that today, we children, pursue day after day, to always produce products of excellent quality, appreciated all over the world.

Immersed in the Pollino National Park we produce extra virgin olive oil with high organoleptic characteristics. We cultivate the best olive groves respecting our wonderful territory, which repays us with healthy and naturally good fruits. With passion and dedication, we select the best olives grown along the Lao river valley, an area rich in water and with a particular microclimate that enhances the quality of this precious fruit, characterized by a very low acidity and an unmistakable scent. During the transformation phase of the olives, we use the latest generation machinery in order to extract the oils trying to preserve the best organoleptic qualities. Extravirgin olive oil, like many other related products we produce, are the result of a lot of experience and work, it is thanks to this that every day we have the satisfaction of bringing simple, natural and excellent quality products to our customers' tables.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "IL PRELIBATO"

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



■ FRUTTATO ■ AMARO ■ PICCANTE

LE ANALISI

Determinazione Acidi Grassi Liberi	0,16 % (acido oleico)
Determinazione dell'indice di perossidi	5,9 meq O2/Kg
Analisi spettrofotometrica nell'ultravioletto:	
K232	1,78
K268	0,16
ΔK	0,004
Polifenoli totali mg/Kg	252
Esteri Metilici degli Acidi Grassi %:	
Acido Miristico (C14:0)	0,01
Acido Palmitico (C16:0)	10,19
Acido Palmitoleico (C16:1)	0,40
Acido Eptadecanoico (C17:0)	0,04
Acido Eptadecenoico (C17:1)	0,06
Acido Stearico (C18:0)	2,23
Acido Oleico (C18:1)	78,50
Acido Linoleico (C18:2)	6,71
Acido Linolenico (C18:3)	0,79
Acido Arachico (C20:0)	0,44
Acido Eicosenoico (C20:1)	0,45
Acido Behenico (C22:0)	0,13
Acido Lignoceric (C24:0)	0,06
Valutazione organolettica	Extravergine



www.terredellao.it
commerciale@terredellao.it
tel +39 0985 939902
+ 39 353 3973112
Santa Domenica Talao (CS)

SUPERFICIE OLIVETATA
20 ettari

ZONA DI COLTIVAZIONE
Santa Domenica Talao/Orsomarso

ALTITUDINE MEDIA
110 metri s.l.m.

NUMERO PIANTE TOTALI
6500

CULTIVAR PREVALENTI
Carolea, Roggianella, Leccino, Coratina

METODO DI COLTIVAZIONE
Convenzionale

PERIODO DI RACCOLTA
Ottobre - Novembre

METODO DI RACCOLTA
A mano e scuotitori meccanici

LUOGO DI TRASFORMAZIONE
Terre del Lao srl
C.da San Filippo
Santa Domenica Talao (CS)

TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo due fasi

LUOGO DI CONFEZIONAMENTO
Terre del Lao srl
C.da San Filippo
Santa Domenica Talao (CS)



Abbinamento olio extravergine di oliva al cibo

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

- l'**amaro** - questa componente si percepisce solo all'assaggio; un olio più amaro è un olio di maggior pregio da un punto di vista chimico in quanto è molto ricco di polifenoli con natura antiossidante (vitamina E);
- il **piccante** - anche questa componente si può percepire solo all'assaggio; questa come l'amaro rappresentano la ricchezza in polifenoli di un olio, in genere un olio amaro è anche abbastanza piccante.

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

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

- alle caratteristiche proprie della Cultivar o delle Cultivar che lo compongono (blend di più oli);
- all'annata e al suo microclima;
- alla modalità di coltivazione delle olive e all'epoca di raccolta;
- alla tipologia di produzione.

I consigli dell'abbinamento olio-cibo

Un olio extravergine si abbina per affinità di sapori:

- a cibi delicati vanno accostati oli extravergine d'oliva fruttati leggeri, mentre a cibi saporiti oli fruttati medi o intensi che possano sovrastare il sapore del piatto stesso;
- gli oli extravergine di oliva con una componente amara spiccata sposano bene cibi con la stessa tendenza aromatica; primi piatti con il radicchio, ragù, borragine, cicoria, ma anche carne rossa alla brace;
- gli oli extravergine di oliva molto piccanti sono perfetti per ravvivare piatti sostanziosi con sapori pieni. Un esempio potrebbero essere le zuppe di legumi (lagane e ceci), bistecche alla brace, ma anche crostini con pane casereccio, sughi a base di pomodoro;

- gli oli extravergine di oliva con sentori dolci (in genere di mandorla, frutta a polpa bianca) vanno bene con cibi delicati come le carni bianche, crostacei bolliti, salmone e pesce spada alla griglia;
- gli oli extravergine di oliva con sentori vegetali (pomodoro, carciofo, erba) rinfrescano i sapori ma allo stesso tempo li coprono leggermente. Si sposano bene con ogni tipo di bruschetta, insalata di pomodori, zuppa di cereali, caprese, pesce arrosto.

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

In cucina

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

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

Per giudicare se un olio sia più o meno adatto alla frittura si devono considerare le alterazioni chimiche e fisiche verificate durante il trattamento termico.

Diverse prove di laboratorio hanno dimostrato che, a parità di condizioni di riscaldamento, sono più soggetti ad alterarsi gli oli che contengono una maggiore quantità di acidi grassi insaturi e polinsaturi, che nell'olio di oliva sono inferiori rispetto ad altri oli, come quelli di soia o girasole.

La sensazione di maggior leggerezza del fritto con olio di semi è quindi solo apparente, dovuta com'è alla maggiore fluidità e insipidezza dell'olio di semi, mentre l'olio di oliva può essere considerato senz'altro il più adatto alla frittura.

Un buon fritto è una delizia, ma sicuramente è il risultato di una vera e propria arte. I cibi devono essere dorati e croccanti, ma non imbevuti del grasso di cottura.

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

Consigli per la frittura e la cottura di cibi ad elevate temperature

Per friggere o cucinare ad elevate temperature è vivamente consigliabile usare oli e grassi ad un elevato punto di fumo, così da creare il minor numero di danni possibile alla salute.

Il consiglio nella frittura è quello di usare preferibilmente olio extravergine di oliva, che ha un punto fumo intorno ai 210°C, e non i soliti oli di semi molto più economici, ma con punto di fumo molto più basso, come ad esempio l'olio di girasole, il quale punto di fumo è inferiore ai 130°C o quello di soia che è di 130°C.

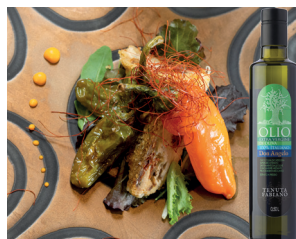
La temperatura deve essere sempre controllata (magari acquistando un termometro da cucina): moderata (140-150°C) per vegetali e altri alimenti in pezzi piuttosto grossi, elevata (160-170°C) per alimenti tagliati piccoli e ripassati all'uovo e impanati, elevatissima (oltre i 170°C) per alimenti molto piccoli.

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

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

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

RICETTE



FRANTOLIO ACRI DI ACRI GIOVANNI

Ingredienti

Vermicelli

Alici

Finocchietto selvatico

Mollica di pane

Pomodorini pachino

Olio extravergine d'oliva Frantolio Acri Vivace

Aglione

Vino bianco

Peperoncino

Procedimento

Tostare la mollica del pane con pepe rosso macinato e uno spicchio d'aglio, mettere da parte.

Rosolare in padella Olio EVO, spicchio d'aglio e peperoncino.

Aggiungere filetti di alici e sfumare con un mezzo bicchiere di vino bianco.

Ultimare con pomodorini pachini e finocchietto selvatico, salare e far cuocere per 5 minuti.

Amalgamare il tutto con vermicelli al dente, impiattare e aggiungere la mollica di pane precedentemente tostato e messo da parte, mettere un filo di Olio Extravergine di oliva a crudo e servire.

Chef Benedetto Nigro

VERMICELLI CON ALICI, FINOCCHIETTO SELVATICO E MOLLIKA DI PANE CROCCANTE



AZIENDA AGRICOLA RITA BILOTTI

Ingredienti per 4 persone

Olio Castello 300 gr
Uova 4
Filetto di vacca Podolica 200 gr
Riso Karnak della piana di Sibari 200 gr
Brodo vegetale 800 gr
Cicorietta selvatica 200 gr
Aceto di vino dealcolizzato 30 gr
Sale q.b.
Olive tondina denocciolate 100 gr

Per la cialda di riso

Cuocere il riso per 40 minuti nel brodo vegetale. Frullare con il frullatore ad immersione. Passare al colino e stendere su un silpat. Disidratare in forno a 80°C per 8-10 ore. Spezzare la cialda ottenuta a grandezza desiderata e friggere in olio Castello a 190°C

Per la maionese di cicorietta selvatica all'olio Castello

Sbollentare la cicorietta in acqua per 30 secondi, raffreddare con ghiaccio frullare e passare al colino. Montare i rossi d'uovo aggiungendo l'olio Castello a filo fino ad ottenere la consistenza desiderata aggiungere aceto e il sale. Incorporare la crema di cicorietta con una spatola.

Per la tartare di vacca Podalica

Tagliare la carne a cubetti regolari condire con olio Castello e sale mettere sottovuoto al massimo della potenza. Lasciar marinare per 10 minuti a temperatura ambiente. Per la polvere di olive tondina mature. Stendere le olive su un silpat e disidratare in forno a 60°C per 12-16 ore. Frullare al cutter fino a raggiungere la grana desiderata.

Montaggio

Adagiare la tartare sulle cialde di riso; con l'aiuto di una sac-a-poche creare tre spuntoni di maionese e finire con una spolverata di olive e olio Castello.

**TARTARE DI MANZO
PODOLICO SERVITA SU
CIALDA SOFFIATA DI RISO
KARNAK DELLA PIANA
DI SIBARI CONDITA DA
MAIONESE LEGGERA ALLA
CICORIETTA SELVATICA
EMULSIONATA ALL'OLIO
CASTELLO E POLVERE DI
OLIVE TONDINA MATURE**



AZIENDA AGRICOLA CAPPARELLI GIANLUCA

Ingredienti

Spaghetti 300 gr

Mollica di pane raffermo

Olio Extravergine di Oliva Biologico "ZALAPINO"

Prezzemolo

Aglione

Peperoncino

Sale

Procedimento

Vengono saltati in padella con pane grattugiato al posto del parmigiano, come da tradizione della cucina povera.

Regola importante è non bruciare l'aglio ed usare peperoncino calabrese sbriciolato e non in polvere.

Ovviamente olio extravergine di oliva italiano di qualità.

Io uso olio evo "Zalapino".

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO



TENUTA FABIANO SOCIETÀ AGRICOLA SRL

Ingredienti

Pesce spada 500 gr
Melanzana 200 gr (una)
Frigitelli 12 pezzi
Pomodorini datterini 50 gr
Caciocavallo silano 50 gr
Pepe crusco 50 gr
Capperi 20 g
Olive denocciate 50 gr
Pancarrè macinato 200 gr
Vino bianco 50 cl
Olio Evo Tenuta Fabiano
Prezzemolo, basilico, sale, pepe

Procedimento

Tagliare le fettine di spada spesse 1/2 cm asciugare bene con carta assorbente e conservarle in frigo. Togliere dalle melanzane la buccia nera ed affettarle dello stesso spessore del pesce spada, passare nella farina e friggere a 180°C. Asciugare con carta assorbente.

Preparare il pane saporito tritando, anche manualmente, il pancarrè, eliminando la parte esterna, aggiungere olio EVO TENUTA FABIANO, curry, prezzemolo, vino bianco, sale, pepe, basilico e capperi.

Prepariamo l'involentino

Adagiare 2 fettine di pesce spada sul tagliere condirli con sale e pepe, una spolverata di pane saporito, EVO TENUTA FABIANO, la melanzana e la fettina di caciocavallo silano e il datterino rosso tagliato a cubetti i piccoli. Per chiudere l'involentino è necessario piegare le 2 estremità laterali ed arrotolare dal basso verso l'alto, finita questa fase passarlo per intero nel pane saporito. Adagiarlo su una teglia con fondo oleato per 16 min a 170°C. Nel frattempo friggere i Friggitelli interi a 160°C ed asciugarli. Togliere dal forno gli involtini, farli raffermare per 2 min e tagliarlo a fette da 2 cm, posizionarlo su un piatto di portata con la misticanza di verdure, adagiare i Friggitelli sugli involtini e i filetti di pepe crusco.

**INVOLTINI DI PESCE SPADA
RIPIENI CON MELANZANE,
CACIOCVALLO SILANO,
DATTERINI ROSSI,
PANE SAPORITO ALLE
ERBETTE E FRIGITELLI**



ANTICA TENUTA FERRARA DI ELISABETTA FERRARA

Il brodo vegetale si prepara con le verdure fresche di stagione adatte a un bambino di 5/6 mesi: patate, carote, piselli, zucchine.

Ingredienti

Carote biologiche 2

Zucchina biologica 1

Patate biologiche 2

Cucchiari di piselli freschi biologici 2

Pastina in semola di grano duro 100% di origine biologica arricchita con ferro, calcio e vitamine del gruppo B - 2/3 cucchiari

Formaggio grattugiato Parmigiano Reggiano 2 Cucchiaini

Olio Evo Bio della Linea Baby "Caretta" di Elisabetta Ferrara - 1 cucchiaino

Acqua quanto basta

Procedimento

Inserire carote, zucchine, patate e piselli accuratamente puliti in una pentola capiente e coprire di acqua.

Far cuocere per due ore circa a fuoco molto lento.

Sollevare le verdure e versare nel brodo la pastina e cuocere fino alla consistenza desiderata.

Servire quasi asciutta con un (1) cucchiaino di olio evo a crudo e i due cucchiaini di parmigiano.

Il brodo vegetale non va posto in frigo, ma deve essere usato nella giornata.

PASTINA CON BRODO VEGETALE



AZIENDA AGRICOLA MARCHESI GALLO DI FEDERICA GALLO

Porzioni: 1 persona

Tempo: 20 minuti

Cottura: con pentola pietra lavica

Portata: secondo

Difficoltà: facile

Ingredienti

Branzino 200 gr

Aglione 1

Basilico q.b

Olio aromatizzato al limone di Marchesi Gallo

Preparazione

Pulire il branzino dalle spine.

Adagiarlo su una pentola di pietra lavica ed unire all'aglio, il basilico e un filo di olio aromatizzato al limone di Marchesi Gallo.

Cuocere per 20 minuti a fuoco lento e il piatto è pronto!

Buon appetito

BRANZINO AROMATIZZATO AL LIMONE



MADRETERRA DI EDOARDO GIUDICEANDREA

Ingredienti:

Peperoni
Pomodoro, salsa o pelati
Olio Evo biologico "Maria"
Cipolla fresca di Tropea
Prezzemolo
Peperoncino piccante

Procedimento

Prima di essere utilizzati i peperoni vengono essiccati ovvero vengono infilati con l'ago e lo spago e vengono appesi in un luogo asciutto e fresco, non al sole. Oppure vengono messi e fatti asciugare in una cassetina di legno. Dopo qualche mese i peperoni risulteranno secchi e quindi saranno pronti per essere cucinati. Per prima cosa bisogna lavare per bene i peperoni precedentemente essiccati e lasciare a mollo per 10/15 minuti in acqua calda. Dopodiché vengono aperti e spezzettati per bene e vengono messi in padella con abbondante olio EVO, noi in genere utilizziamo dell'olio EVO biologico "Maria" dell'azienda Madreterra che con le sue caratteristiche da ancora più sapore al nostro piatto, sale e abbondante cipolla rigorosamente fresca di Tropea dal sapore dolce.

Far soffriggere il tutto ed in seguito aggiungere del pomodoro, salsa o pelati e coprirli con abbondante prezzemolo (se lo si preferisce). In seguito aggiungere dell'acqua e farli cuocere per bene fin quando l'acqua non si sia ristretta. Infine aggiungere del peperoncino piccante (se lo si preferisce).

Ristorante pizzeria La Tavernetta - Calpezzati (CS)

PIP A RU FILAR



FATTORIE GRECO SRL

Ingredienti per 2 persone

Carne di vitello 300 gr
Scaglie di pecorino q.b.
Polvere di nocciola q.b.
Burro 30 gr
Olio Evo DOP Greco q.b.
Farina q.b.
Limone 1
Prezzemolo q.b.

Preparazione

Tagliare la carne a fettine dello stesso spessore e infarinare leggermente.

Sciogliere il burro in padella con un paio di cucchiai di olio Evo DOP.

Quando comincerà a spumeggiare aggiungere gli straccetti infarinati.

Aggiungere un pò di sale e lasciare rosolare gli straccetti per qualche minuto a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto.

Quando saranno ben dorati aggiungere il succo di un limone e la polvere di nocciola.

Lasciare addensare il sughetto un paio di minuti e spolverare, a piacere, con prezzemolo tritato e un altro pizzico di polvere di nocciola.

Per il metodo **FLAMBÈ**

Aggiungere un bicchierino di cognac e portare ad accensione con un fiammifero.

STRACCETTI DI VITELLINO PODOLICO AL FLAMBÈ



BIO FATTORIA SOCIALE MARINELLO

Ingredienti

Triglie di scoglio

Cozze 500 gr

Acqua di mozzarella 200 gr

Sale q.b.

Olio Evo Bio "Marinello" q.b.

Erba cipollina q.b.

Cime di rape

Cedro candito

Mozzarella di bufala

Procedimento

Sfilettare le triglie tenendole attaccate per la coda, condire con olio evo, cedro candito e mozzarella.

Avvolgere ognuna di esse con due fette rettangolari di pane raffermo, porre in una padella con dell'olio e spadellare rapidamente su entrambi i lati.

Preparare un pesto con le cime di rape e la frutta secca a piacimento.

Composizione del piatto

Al centro del piatto appoggiare la triglia.

Terminate il tutto, con il pesto di cime di rape e l'acqua di mozzarella, le cozze e la mozzarella di bufala.

TOAST DI TRIGLIA DI SCOGLIO



PAPALEO SRL FRANTOIO OLEARIO

“Il classico secondo piatto della domenica. Quello che ti fa sentire subito a casa. Alle ricorrenze passate con i propri cari.”

Ingredienti

Coniglio

Uova

Succo di limone q.b.

Vino, sale, pepe q.b.

Olio Evo 1961

Procedimento

Scaldate l'olio evo in un tegame, aggiungete il coniglio e fatelo rosolare a fuoco alto. Sfumate con vino, salate, pepate e lasciate cuocere con coperchio per mezz'ora.

Sbattete le uova, unite il succo del limone e salate.

A questo punto, togliete il tegame dal fuoco e aggiungete il composto d'uovo al coniglio mescolando. Adesso, il vostro coniglio in fricassea è pronto. Aggiungete su ogni piatto un pò di Olio Evo 1961 a crudo.

Un pezzo di tradizione gastronomica, non servono lunghe ore di cottura, la carne che diventa tenera in poco tempo.

Il tocco finale è, poi, l'**olio evo 1961** a crudo ad esaltare la sua fragranza.

Buon Appetito

CONIGLIO ALLA FRICASSEA



AZIENDA AGRICOLA PARISI DONATO

Ingredienti

Olio Extravergine di Oliva Biologico linea 1879 -
Giuseppe Donato Parisi

Tonnarelli (pasta fresca) 500 g

Pomodorini 400 g

Alici 300 g

Spicchio d'aglio 1

Foglia di alloro 1

Peperoncino fresco piccante

Vino bianco q.b.

Finocchietto selvatico

Prezzemolo

Pane tostato q.b.

Procedimento

In un'ampia padella mettere Olio Extravergine di Oliva Biologico linea 1879 - Giuseppe Donato Parisi in abbondanza, uno spicchio d'aglio, del peperoncino piccante (a piacimento) ed una foglia d'alloro.

Lasciare rosolare ed aggiungere i pomodorini, da sfumare con del vino bianco.

Procedere poi con l'aggiunta delle alici spinate, da far cuocere il tempo necessario affinché evapori l'acqua in eccesso.

Cuocere la pasta in acqua leggermente salata ed ultimare la cottura nella padella insieme al condimento.

Servire con una spolverata di pane precedentemente tostato in padella, del prezzemolo tritato, qualche ciuffo di finocchietto selvatico ed un filo generoso di Olio Extravergine di Oliva Biologico linea 1879 - Giuseppe Donato Parisi.

TONNARELLI, POMODORINI ED ALICI



FRANTOIO SANTA LUCIA SRL

Ingredienti

Spaghetti 200 gr

Mollica di pane raffermo

Olio extravergine di oliva "MONOCULTIVAR
ROGGIANELLA prodotto in Italia da agricoltura
biologica"

Peperoncino

Aglione

Prezzemolo

Sale

Procedimento

Preparate la mollica, che deve essere ricavata da pane di grano duro raffermo, sbriciolandola con le mani, in modo irregolare.

Sbucciate e schiacciate uno spicchio d'aglio e strofinatelo sul fondo di una padella, unite tre cucchiaini di olio extravergine di oliva ed un peperoncino piccante a pezzetti.

Fate soffriggere il tutto per pochi secondi e, quando lo spicchio d'aglio sarà lievemente imbrunito, toglietelo dalla padella e versatevi la mollica sbriciolata.

Rigirare finché la mollica sarà d'orata e ben tostata. Nel frattempo, preparate gli spaghetti, immergendoli nell'acqua bollente.

A cottura ultimata, versateli nella padella aromatizzata all'aglio e peperoncino.

Concludete con l'aggiunta di prezzemolo fresco.

SPAGHETTI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON LA MOLLIKA DI PANE



LE CONCHE DI SPOSATO VINCENZO

Ingredienti per 4 persone:

Baccalà 12 pz

Spicchio d'aglio 1

Sedano q.b.

Alloro q.b.

Olive nere q.b.

Olio extravergine di oliva "LE CONCHE BIO" in
dose generosa

Procedimento

In una padella capiente mettere abbondante olio, l'aglio, il sedano e l'alloro, fare leggermente soffriggere e poi aggiungere il Baccalà, mettere mezzo bicchiere d'acqua coprire e lasciare cuocere per 10-15 minuti, prima della fine della cottura aggiungere le olive nere.

Questo piatto veniva preparato anticamente nei Frantoi (trappiti), mentre si aspettava che uscisse l'olio infatti il piatto ha la caratteristica di avere abbondante olio e le olive nella ricetta e prende il nome proprio da questo Baccalà alla Trappitara.

BACCALÀ ALLA "TRAPPITARA"



TERRE DEL LAO SRL

Ingredienti

Linguine 300 gr

Olive nere denocciolate 200 gr

Pomodorini pachino o piccadilly 250 gr

Filetti di acciughe sott'olio 4

Spicchio d'aglio ½

Olio extravergine di oliva "IL PRELIBATO"

Sale q.b.

Preparazione

All'interno di un mixer, unire le olive nere snocciolate, mezzo spicchio d'aglio e cinque cucchiaini di olio extravergine di oliva.

Frullare fino a ottenere un composto omogeneo.

Spezzettare i filetti di acciuga, lavare i pomodorini, tagliarli a metà e privarli dei semi.

Aggiungere i filetti di acciuga spezzettati e i pomodorini al pesto di olive insieme a qualche fogliolina di basilico fresco.

Lessare le linguine in abbondante acqua salata, scolare la pasta al dente e trasferirla nel contenitore con il condimento preparato in precedenza.

Far insaporire la pasta con gli altri ingredienti e servire irrorando con un filo di olio extravergine di oliva.

LINGUINE AL PESTO DI OLIVE NERE



ATTIVITÀ PROMOCOSENZA

L'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza " Promocosenza" attraverso le due divisioni **LABORATORIO** e **PROMOZIONE** persegue specificatamente, i seguenti scopi:

- **attività analitica (divisione laboratorio chimico Calab)** facente parte **della Rete dei laboratori camerali**, dislocati su tutto il territorio nazionale. Il Laboratorio in particolare 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 **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 Prove accreditate ACCREDIA olio e vino e pertanto con l'Autorizzazione MIPAF** 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. Per il settore olivicolo, inoltre è dotato di una **Sala Panel-Test e di un comitato di assaggio olio interprofessionale** Riconosciuto **MIPAF - I Reg. (CEE)258/91 e (CE) 796/02**;
- **servizi di assistenza** alle aziende sulla interpretazione dei risultati analitici, sul controllo dei punti critici di processi produttivi (es. settore alimentare), sull'etichettatura dei prodotti (**Sportello etichettatura**) e sulla redazione della tabella nutrizionale;
- **attività di ricerca scientifica applicata** in collaborazione con l'Università della Calabria su temi di interesse per le aziende del territorio;
- **attività di formazione alle imprese** relative alle esigenze emergenti dalle domande delle imprese a livello locale, regionale, nazionale ed internazionale., sia sotto il profilo tecnico come corsi di assaggio olio e vino ,o seminari di informazione tecnico/scientifica i sia sotto il profilo normativo;
- **attività di supporto** alla Camera di Commercio nella gestione di eventi rivolti alle imprese del territorio;

- **attività di supporto all'internazionalizzazione** attraverso lo Sportello Promositalia: gestione di progetti finalizzati all'internazionalizzazione forniti gratuitamente alle aziende del territorio;
- **organizzazione e partecipazione ad eventi, fiere e manifestazioni per la promozione del territorio** e del sistema imprenditoriale;
- **attività di realizzazione e/o collaborazione** con altri Enti ed Istituzioni di progetti, programmi ed eventi aventi ad oggetto le **promozioni e lo sviluppo delle imprese** del settore agroalimentare, turistico e culturale in tutte le loro espressioni, connessioni e articolazioni.



PROMO COSENZA
AZIENDA SPECIALE
CAMERA DI COMMERCIO COSENZA



PROMO COSENZA
AZIENDA SPECIALE
CAMERA DI COMMERCIO COSENZA