

Il produttore

Frantoio oleario Cassese srl
di Giovanni Cassese
Villa Castelli (Br)
Via Luigi Einaudi, 14
tel. 340 6311724
info@frantoiocassesesrl.com
www.frantoiocassesesrl.com



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it

Per maggiori
informazioni
sul Presidio:



L'extravergine del Presidio

Leccino e Ogliarola



ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

*Olio extravergine di oliva L'Amalio di Frantoio
Oleario Cassese srl*

Il territorio e la varietà

Gli oliveti - circa 22 ettari con più di 2500 piante secolari di varietà Leccino e Ogliarola - si trovano ad un'altitudine media di 300 metri. Il clima mediterraneo è condizionato dalla presenza del mare, distante circa 25 km dagli oliveti.

La coltivazione

La concimazione si effettua con prodotti organici e praticando il sovescio. Le erbe spontanee si trinciano e i residui si lasciano sul campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d'acqua dal suolo. Non si pratica l'irrigazione e, per il controllo delle malattie e dei parassiti, si utilizzano prodotti a base di rame e zolfo.

La raccolta

Tra ottobre e novembre, si esegue la raccolta per mezzo di agevolatori che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Le olive si raccolgono, si ripongono in cassoni in plastica forata e si trasportano in frantoio.

La lavorazione

Entro 4 ore dalla raccolta le olive si lavorano nel frantoio aziendale. Le olive, una volta defogliate e lavate, sono frante e la pasta ottenuta è gramolata e passata nel decanter a due fasi.

La conservazione e il confezionamento

L'olio extravergine di oliva L'Amalio si filtra, si conserva in contenitori di acciaio inox sotto azoto (che contrasta l'ossidazione) e, infine, si imbottiglia in vetro scuro o si confeziona in latta.