



Slow Food® Presidio



L'extravergine del Presidio



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 40° parallelo, DOP Collina di Brindisi, del Frantoio Oleario Casese srl

Il territorio e la varietà Gli oliveti - circa 65 ettari con più di 30.000 piante secolari di varietà Cellina di Nardò 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 annualmente con prodotti organici e praticando il sovescio con pisello nano e favette. Le erbe spontanee vengono trinciate e interrate, i residui della potatura vengono bruciati. Viene praticata l'irrigazione di soccorso con ala gocciolante, per il controllo delle malattie e dei parassiti, si utilizzano prodotti a base di rame e zolfo.

La raccolta Tra ottobre e novembre, quando le drupe raggiungono il 50% dell'invaia-tura (l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore) si esegue la raccolta per mezzo di agevolatori che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Le olive vengono raccolte, si riposte in cassoni e si trasportate in frantoio.

La lavorazione Entro 4 ore dalla raccolta le olive vengono lavorate nel frantoio aziendale. Le olive, una volta defogliate e lavate, vengono frante e la pasta ottenuta è granulata e passata nel decanter a due fasi.

La conservazione e il confezionamento L'olio extravergine di oliva 40° parallelo viene filtrato e conservato in contenitori di acciaio inox sotto azoto (che contrasta l'ossidazione), all'occorrenza viene imbottigliato in vetro scuro, latta o bag in box.



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:

