

L'oro dei Bruzi

II Edizione

Selezione
degli

*Oli
Extravergini*

della **provincia** di

Caserta
2014



L'oro dei Bruzi

II Edizione

Selezione
degli *Oil*
Extravergini
della provincia di
Cosenza
2014



Cosenza
made in Sud Italy



Camera di Commercio
Cosenza



PROMIO COSENZA

ASSOCIAZIONE
SINACI DI SUD ITALIA Cosenza





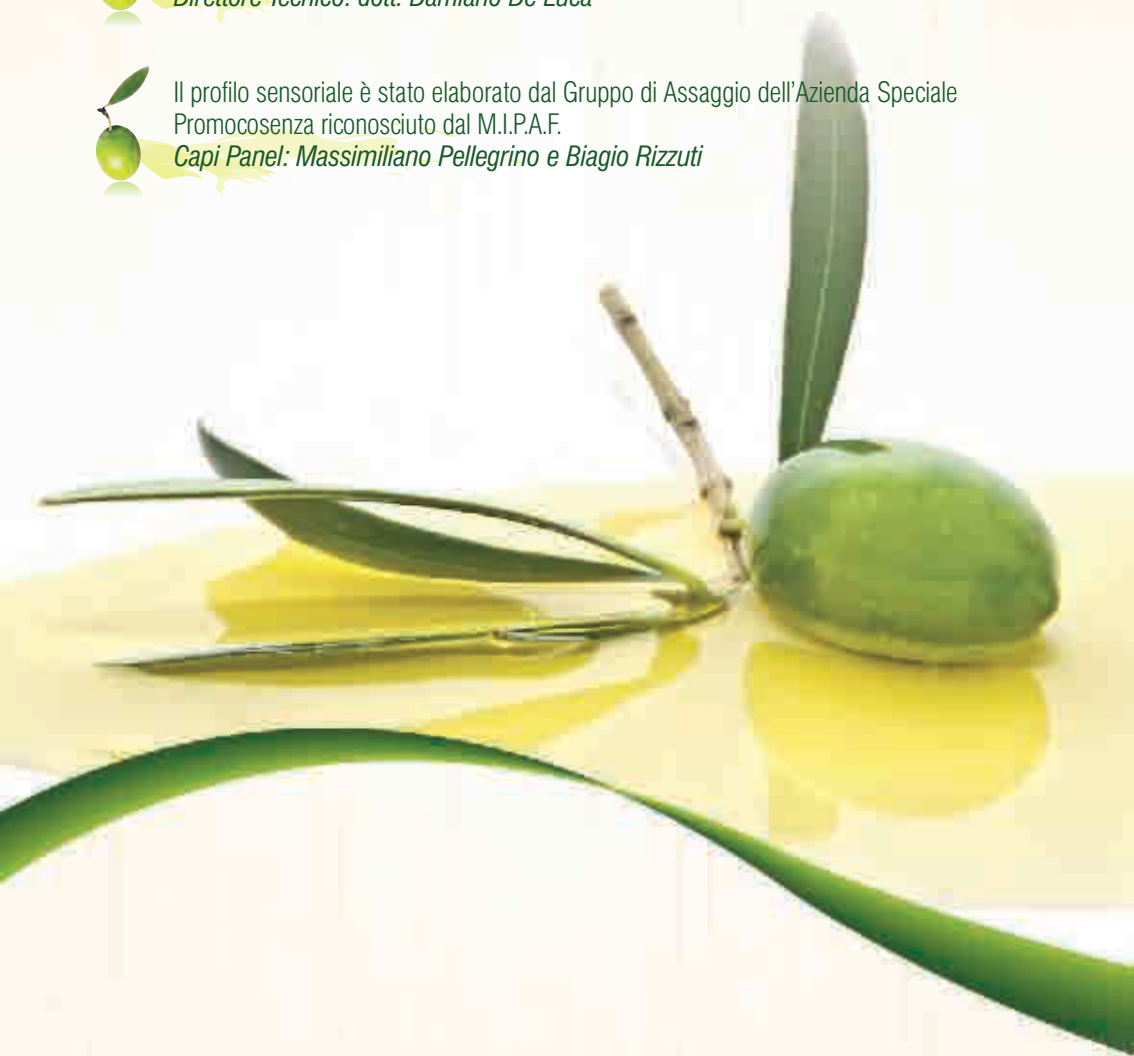
La guida è stata realizzata dall' Azienda Speciale Promocosenza
Commissario straordinario: Avv. Pasquale Monea
Direttore: dott.ssa Donatella Romeo



Le analisi chimiche sono state eseguite dall' Azienda Speciale Promocosenza della
Camera di Commercio di Cosenza - Divisione Laboratorio Chimico - ACCREDIA n. 0311
Direttore Tecnico: dott. Damiano De Luca



Il profilo sensoriale è stato elaborato dal Gruppo di Assaggio dell'Azienda Speciale
Promocosenza riconosciuto dal M.I.P.A.F.
Capi Panel: Massimiliano Pellegrino e Biagio Rizzuti





INTRODUZIONE

Nel perseguimento dell'obiettivo di miglioramento della qualità degli oli del territorio, la Camera di Commercio di Cosenza, per il tramite della sua azienda speciale Promocosenza, realizza anche quest'anno, per la quarta volta la selezione dei migliori oli extravergini della provincia.

Dunque l'olio d'oliva e le aziende produttrici locali sono i protagonisti assoluti della presente guida che ha l'ambizione di essere un faro per le aziende, una guida per i consumatori che possono avere immediata visibilità dei prodotti, uno strumento di promozione delle imprese e del territorio sia in Italia che all'estero.

La selezione è frutto di una minuziosa attività di laboratorio. Infatti, attraverso gli esami analitici eseguiti dal laboratorio chimico, accreditato ACCREDIA (0311), dell'Azienda Speciale camerale "Promocosenza", e successivo

esame organolettico eseguito dalla commissione PANEL del laboratorio riconosciuta dal M.I.P.A.F. si è giunti all'elenco degli oli inseriti nel fascicolo.

Nell'ambito dei processi di promozione delle imprese, la guida è anche un'occasione per premiare i tre migliori extravergini appartenenti alle rispettive tre **categorie del fruttato leggero, fruttato medio, e fruttato intenso** evidenziati all'interno della pubblicazione.

Il premio denominato **"L'oro dei Bruzi"**, giunto alla seconda edizione, prende il nome dall'antica tradizione della nostra provincia, e rappresenta un ulteriore riconoscimento alla produzione olivicola provinciale che continua a prestare attenzione alla qualità, tanto da poter competere con le migliori produzioni olivicole nazionali.

ASSOCIAZIONE L'OLIVICOLA COSENTINA

L'AZIENDA

INDIRIZZO

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

TITOLARE

Magliocchi Massimino

RESPONSABILE COMMERCIALE

Magliocchi Massimino

IL PROFILO AZIENDALE

La O.P. Associazione Olivicola Cosentina Soc. Coop. a r.l. opera nel settore olivicolo sin dal 1982 e conta su circa 5.000 soci, a cui corrisponde una superficie olivetata pari ad Ha 35000 circa, con una produzione in olio pari a circa 50.000 quintali annui. L'attività della O.P. è di assistenza ai soci, mentre l'oggetto sociale si concentra in ogni aspetto dell'atti-

vità olivicola, da quello strettamente tecnico-produttivo a quello economico-commerciale. Ciò si concretizza con il passare dalla formazione del personale sino alla promozione e commercializzazione del prodotto finito, l'olio extravergine di oliva a marchio "TRAPETUM".

The O.P. Association Olivicola Cosentina Soc. to R.L. work in the olive sector since 1982

and has about 5,000 members, which corresponds to an olive area equal to about

35000 Ha, producing oil approximately 50,000 tons annually.

The activity of O.P. is support for members, while the social object

is focused in every aspect of olive oil, from the strictly technical-productive to the economic and commercial aspects. This is carried out with the switch from staff training up to the promotion and marketing of the finished product, the extra virgin olive oil brand "trapetum".





INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	10 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	15.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Rende – Montalto Uffugo
ALTITUDINE MEDIA	250 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	In conversione
CULTIVAR PREVALENTI	80% Carolea – 20% altro
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Agevolata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aceto
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 litri




OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TRAPETUM



LE ANALISI




Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,5 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,92
K₂₆₈	0,12
ΔK	0,00
Polifenoli totali	263 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di frutta e verdure mature accompagnate da lievi note di erba fresca. Amaro leggero, piccante mediamente percepito e persistente.



 The oil has a light fruity olive oil with hints of ripe fruit and ripe vegetables accompanied by subtle notes of fresh grass. Slightly bitter, spicy average perceived and persistent.

AZIENDA AGRICOLA ARCAVERDE

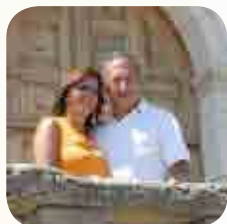


**2° Classificato
Fruttato Medio**

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Arcaverde di Barone Maria Grazia
Via Roma, 20
87070 Cerchiara di Calabria
Tel.: +39 030 3760312
fax: +39 340 5546960
e-mail: info@olioarcaverde.com
Sito web: www.olioarcaverde.com



TITOLARE

Alessandro Caruso

RESPONSABILE COMMERCIALE

Maria Grazia Barone

IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda agricola ARCAVERDE è situata sulle colline del comune di Cerchiara di Calabria, inserite nel Parco Nazionale del Pollino. Promuoviamo un'agricoltura di qualità, compatibile con il paesaggio, che costituisce l'identità della nostra regione. I nostri oli sono ottenuti da antiche varietà di olive locali che noi abbiamo recuperato; tra queste la Spezzanese,

definita dal CRA Oli "cultivar autoctona". La Spezzanese è ora una "nuova accessione" tutelata nel Campo Collezionista Nazionale per la Preservazione della Biodiversità dell'Ulivo situato a Mirto. Recuperare le antiche varietà di ulivo è fondamentale per preservare la biodiversità che si è selezionata nel nostro territorio.

ARCAVERDE The farm is situated in the hills of the town of Cerchiara Calabria, included in the Pollino National Park. We try to promote a model of agriculture focused on quality and compatible with the environment, in particular, we pay attention to the issue of conservation of the landscape, which still constitutes the cultural identity and geomorphology of the region. The oils produced were derived from ancient varieties of local olives that we have reco-

vered almost extinct and we try to valorizzare. Esse are Spezzanese, the Mafrà, the Tondina, Olivella Cerchiarese, the carnelian, the Sweet Cerchiara, varieties spread only in traditional olive groves. "The Spezzanese, such as cultivar, is now a "new accession" protected area in the National Collection for the Preservation of Biodiversity located in the Olive Myrtle. The duty to recover the ancient olive variety is essential for us to preserve biodiversity olive oil which over the centuries has been selected in our area.

Selezione degli Oli Extravergini della provincia di Cosenza 2014



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	8 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	2160
ZONA DI COLTIVAZIONE	Colline di Cerchiara di Calabria
ALTITUDINE MEDIA	600 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Spezzanese, Grossa di Cassano, Corniola, Olivella Cerchiarese, Tondina, Carolea
PERIODO DI RACCOLTA	Ultima decade di ottobre
METODO DI RACCOLTA	Manuale e agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Giovazzini Giuseppe piana di Cerchiara di Calabria
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo a tre fasi con frangitore a martelli
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Az. Agr. Laino Rosa c/da piana Cerchiara di Calabria
CONFEZIONAMENTO	0,50 - 0,75 litri



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA MONOCULTIVAR SPEZZANESE




LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,2 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	9 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,76
K₂₆₈	0,12
ΔK	0,00
Polifenoli totali	292 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva colta al giusto grado di maturazione con sentori di erbaceo e foglia di pomodoro. Al gusto si riscontra la foglia di pomodoro piacevolmente accompagnata dall'erbaceo. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. Olio armonico.



Fruity olive oil taken at the right stage of ripeness with hints of herbs and tomato leaf. On the palate there is the tomato leaf pleasantly accompanied by herbaceous. Bitterness and pungency are on average perceived and persistent. Oil harmonious.

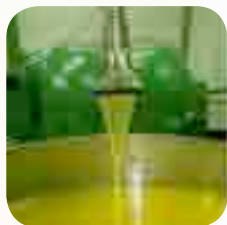


AZIENDA AGRICOLA BAFFA STEFANIA

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Frantoio Oleario Baffa Stefania
C/da Serra di Cicco
87048 Santa Sofia D'Epiro
Tel. e fax: +39 0984 957328
Cell.: +39 389 1511245
e-mail: oleificiobaffa@alice.it
Sito web: www.oleificiobaffa.com



TITOLARE

Baffa Stefania
Solfaro Gianfranco

RESPONSABILE COMMERCIALE

IL PROFILO AZIENDALE

L'Oleificio Baffa, nasce nel 2005 e tramanda le antiche tradizioni familiari legate alla terra e al paese di Santa Sofia d'Epiro. Grazie all'esperienza, l'azienda utilizza i nuovi metodi di raccolta che hanno aperto prospettive verso nuovi mercati. Le olive vengono raccolte a mano o con l'ausilio di attrezzature meccaniche e molite nelle 8 ore successive

alla raccolta. Attraverso le fasi di molitura, frangitura e gramolazione, si arriva allo stoccaggio del prodotto nei silos di acciaio inox, al riempimento dei quali, si passa alla fase di pre-analisi e poi all'imbottigliamento che è l'operazione più delicata ed avviene senza manipolazione, trattamento o filtrazione.

The Oil Mill Baffa, was born in 2005 and passed down the old family traditions tied to the land and the village of Santa Sofia of Epirus. Thanks to the experience, the company uses new methods of collection that have opened prospects into new markets. The olives are harvested by hand or with the aid of mechanical equipment and pressed within 8 hours after collection. Through the stages of

milling, crushing and kneading, it comes to storage of the product in silos of stainless steel, to the filling of which, is passed to the pre-analysis and then bottling, which is the most delicate operation and takes place without handling, treatment or filtration.

INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	30 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	3000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Santa Sofia D'Epiro
ALTITUDINE MEDIA	450 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Convenzionale
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Dolce di Rossano
PERIODO DI RACCOLTA	Novembre - Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo PIERALISI
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Aziendale
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 - litri



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP BRUZIO

“Valle Crati”

TENUTE QUERCIA BACIATA


LE ANALISI



Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,89
K₂₆₈	0,15
ΔK	0,00
Polifenoli totali	362 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine

IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori di erba di sfalcio, mandorla e pomodoro. Al gusto si avvertono il pomodoro, la mandorla, accompagnate dall'erbaceo. Nel complesso l'amaro ed il piccante si avvertono piacevolmente con percezione media e persistenza.

 *The oil has a fruity green olive with hints of grass mowing, almond and tomato. The taste is experiencing tomato, almond, accompanied by herbaceous. Overall, the bitter and spicy, you will hear nicely with media perception and persistence.*



AZIENDA AGRICOLA BELLUCCI LEOPOLDO

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Bellucci Leopoldo
Via Caminona, 70 - 87069 San Demetrio Corone
Tel.: +39 0984 956025
Fax: +39 0984 956025
Cell. +39 347 4698111
e-mail: leopoldobellucci@tiscali.it
Sito web: www.aziendagricolabellucci.it



TITOLARE

Leopoldo Bellucci

RESPONSABILE COMMERCIALE

Leopoldo Bellucci

IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda agricola della famiglia Bellucci, fondata nel 1878, produce olio di oliva da quattro generazioni. Gli uliveti di proprietà si estendono sul versante nord-occidentale della Sila Greca, nel territorio di San Demetrio Corone, tipicamente votato all'olivicoltura. La superficie aziendale originaria è stata ampliata nel corso degli anni, fino a raggiunge-

re le dimensioni attuali di 27 ettari, che dal 1998 sono coltivati interamente secondo il metodo biologico.



The family farm Bellucci, founded in 1878, produces olive oil for four generations. The olive groves owned extend on the north-western part of the Sila Greca, in the territory of San Demetrio Corone, typically voted olives. The company's original surface has

been expanded over the years to reach its current size of 27 acres, which since 1998 have grown entirely organically.



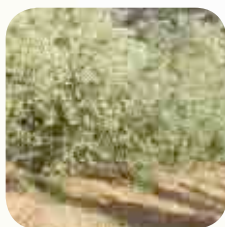


INFORMAZIONI

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



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA BELLUCCI






LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,90
K₂₆₈	0,15
ΔK	0,00
Polifenoli totali	490 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori di erba fresca di sfalcio, erbe aromatiche, mandorla, carciofo e foglia di pomodoro. Al gusto si riscontra la mandorla e il carciofo e la foglia di pomodoro accompagnate dall'erbaceo. Amaro deciso, piccante mediamente percepito e persistente.

 The oil has a fruity green olive with hints of fresh grass mowing, herbs,  almond, artichoke and tomato leaf. On the palate there is the almond  and artichoke and tomato leaf accompanied by herbaceous. Decided bitter, spicy average perceived and persistent



AZIENDA AGRICOLA dott. BOScarelli GABRIELE

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola dott. Boscarelli Gabriele
Via Alimena, 99
87100 Cosenza
Tel. e fax: +39 0984 29410
Cell.: +39 368 991064
e-mail: gabriele.boscarelli@alice.it
Sito web: www.filiereunaprol.it

TITOLARE

Gabriele Boscarelli

RESPONSABILE COMMERCIALE

Francesca Boscarell

IL PROFILO AZIENDALE

La famiglia Boscarelli produce l'olio extravergine a Bisignano, dalle olive coltivate nella tenuta agricola di proprietà e trasformate nel moderno frantoio aziendale. Gli oliveti, in parte secolari, si estendono sulle suggestive colline che circondano la valle del fiume Crati. Tutte le fasi produttive, a partire dalla coltivazione degli olivi fino all'imbottigliamen-

to dell'olio, sono seguite con cura, ponendo particolare attenzione ai tempi ed alle modalità di raccolta dei frutti.

Boscarelli's family produces extra virgin olive oil in Bisignano, olives cultivated in farm property and transformed in the modern mill company. The olive groves, partly secular, extend the scenic hills surrounding the valley of the river the crater. All stages of production, from the cultivation of the olive oil until it is bottled, are followed

carefully, paying particular attention to the timing and method of harvesting the fruit.



INFORMAZIONI

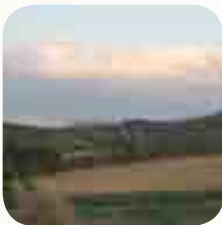
SUPERFICIE OLIVETATA	90 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	11.000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Bisignano
ALTITUDINE MEDIA	300 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato, convenzionale
CULTIVAR PREVALENTI	Dolce di Rossano, Carolea, Frantoio, Nocellara del Belice, Moraiolo
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre – Novembre – Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	via Ardigò, 8 – 87043 Bisignano (CS)
CONFEZIONAMENTO	Bottiglie 0,25 - 0,50 - 0,75 – 1 lt - Lattine 3 - 5 lt



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA POSTARA



LE ANALISI



Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,85
K₂₆₈	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	189 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato medio di oliva matura con sentori di mandorla ed erbaceo. Al gusto si avverte l'erba di campo, la mandorla e le verdure mature. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



The oil has a fruity olive oil with hints of almond and mature herbaceous. The taste is the grass of the field, almond and ripe vegetables. Bitterness and pungency are on average perceived and persistent.



AZIENDA AGRICOLA CESARIO

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda Agricola Cesario Rossella
Contrada Petrarò
87030 San Vincenzo La Costa
Cell.: +39 327 2655765 – +39 338 6605353
e-mail: aziendaagricola.azzinnaro@gmail.com
Sito web: www.aziendaagricolaazzinnaro.it

TITOLARE

Rossella Cesario

RESPONSABILE COMMERCIALE

Vincenzo Azzinnaro

IL PROFILO AZIENDALE

Sulle colline di San Vincenzo la Costa, nella frazione di San Sisto dei Valdesi, si trova l'Azienda Agricola Cesario & Azzinnaro. Gli uliveti si estendono lungo dolci pendii in un microclima ottimale per la coltivazione biologica dell'olivo. Da generazioni ci dedichiamo a tre tipiche varietà di olive e alla produzione di olio di alta qualità: seguiamo con rigore tutti i passaggi dell'iter produttivo, dalle pra-

tiche agronomiche fino alla trasformazione con tecnologia a ciclo continuo nel frantoio. Le olive vengono raccolte a mano e, entro le 24 ore, molite a freddo. Questo sistema conserva le naturali sostanze dell'oliva e conferisce all'olio sfumature aromatiche, colore verde con riflessi dorati, profumo fruttato, un sapore armonico e rotondo.

At San Vincenzo la Costa, in the hamlet of San Sisto of the Valdesi, lies the farm Cesario & Azzinnaro. The olive trees stretch along the gentle slopes, in a favorable position, the clean air, the nature of the soil determine an optimal microclimate for growing organic olives. From generation we are dedicated to the cultivation of three typical varieties of olives: Carolea, Leccino and Tondina and production of high quality

oil: follow with rigor and experience all phases of production, from agricultural practices to the transformation cycle technology in the olive. The olives at the right moment of ripeness, are hand picked directly from the tree and, within 24 hours, cold pressed, in the oil press. This system preserves the natural substances contained in the fresh and gives extra virgin olive oil of the farm, like aromatic nuances, green color with golden hues, fruity, harmonious taste, round, with a perfect combination of bitter and pungent.

Selezione degli OLI Extravergini della provincia di Cosenza 2014



INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	4 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	1.200
ZONA DI COLTIVAZIONE	San Vincenzo La Costa
ALTITUDINE MEDIA	400 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Convenzionale
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre
METODO DI RACCOLTA	Meccanica - Manuale
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Frantoio Alimena di Montalto Uffugo
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Frantoio Alimena di Montalto Uffugo
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 litri



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ORGOLIO



LE ANALISI



Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,79
K₂₆₈	0,12
ΔK	0,00
Polifenoli totali	279 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva colta al giusto grado di maturazione con sentori di erba fresca e verdure mature. Nel retrogusto si riscontra l'erba di campo e le verdure. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.

- The oil has a light fruity olive taken at the right stage of ripeness with
- hints of fresh grass and ripe vegetables. In the aftertaste there is the
- grass of the field, and vegetables. Bitterness and pungency are on average perceived and persistent.



AZIENDA AGRICOLA CHIMENTI FEDELE



**1° Classificato
Fruttato Intenso**



L'AZIENDA

INDIRIZZO

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



TITOLARE

Fedele Chimenti

RESPONSABILE COMMERCIALE

Fedele Chimenti



IL PROFILO AZIENDALE

L'incantevole valle entro cui scorre il fiume Crati fa da sfondo alla maestosità degli ulivi secolari dell'azienda della famiglia Chimenti, fondata nel lontano 1920. Oggi, l'azienda è sapientemente guidata da Fedele, instancabile appassionato del proprio lavoro, continuamente impegnato nel preservare la purezza degli ambienti in cui porta avanti le

produzioni. Dal 1997 l'oliveto è coltivato con metodo biologico. Alla produzione di olio extravergine di oliva, che è l'attività aziendale prevalente, si affiancano le colture dei cereali e delle piante medicinali.

The enchanting valley where the river Crati is the background to the majesty of ancient olive trees of the family Chimenti company, founded in 1920. Today, the company is expertly guided by Fedele, tireless passionate about his work, continually engaged in preserve the purity of the environments in which carries out production.

Since 1997, the olive is grown organically. To the production of extra virgin olive oil, which is the predominant business activity, alongside the cereal crops and medicinal plants.



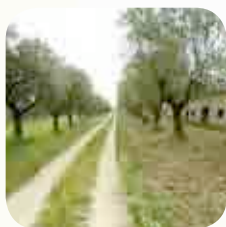


INFORMAZIONI

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



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA CHIMENTI




LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	2,04
K₂₆₈	0,13
ΔK	0,00
Polifenoli totali	429 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

Fruttato intenso di oliva verde con sentori di carciofo, cicoria, foglia di pomodoro e mandorla amara. Al gusto si riscontrano piacevoli note di carciofo e cicoria accompagnate dal pomodoro e la mandorla. Amaro e piccante decisi e persistenti. L'olio presenta un complesso quadro aromatico ed una notevole struttura che lo rendono armonico.

 *Intensely fruity green olive with hints of artichoke, chicory, tomato leaf and bitter almond. The taste is experiencing pleasant notes of artichoke and chicory accompanied by tomato and almond. Bitterness and pungency are determined and persistent. The oil has a complex aromatic profile and a remarkable structure that make it harmonious.*



AZIENDA AGRICOLA CHIMENTO PAOLO



**1° Classificato
Fruttato Leggero**

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda Agricola Chimento Paolo
C/da Mustica
87048 Santa Sofia d'Epiro
Tel. E fax: +39 0984 957733
Cell.: +39 360 759687
e-mail: paolo.chimento@alice.it

TITOLARE

Paolo Chimento

RESPONSABILE COMMERCIALE

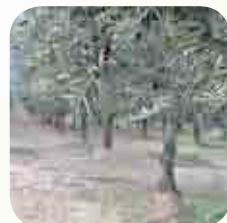
Paolo Chimento

IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda si occupa di coltivazione e raccolta di olive derivanti da cultivar autoctone e alloctone e dell'imbottigliamento dell'olio che da esse ne deriva, il tutto secondo i criteri della coltivazione biologica. L'azienda è inoltre accreditata del sistema di qualità per la rintracciabilità di filiera ai sensi dell'UNI EN ISO 22005.



The company is engaged in growing and harvesting olive cultivars derived from native and allochtnous and bottling of the oil that derives from them, all with the criteria of organic farming. The company is also accredited quality system for traceability in accordance with the UNI EN ISO 22005.





INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	31.9 Ha
NUMERO PIANTE TOTALI	8000
ZONA DI COLTIVAZIONE	Santa Sofia d'Epiro
ALTITUDINE MEDIA	550 m s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Roggianella, Carolea, Leccino, Biancolilla
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Gennaio
METODO DI RACCOLTA	Abbacchiatore
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Olearia SOFIOTA s.n.c. di Chimento
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 litri



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA AZIENDA AGRICOLA CHIMENTO



LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità')	0,4 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	8 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,76
K₂₆₈	0,13
ΔK	0,00
Polifenoli totali	283 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

Fruttato leggero di oliva matura con sentori di frutta matura ed erba. Al gusto si riscontra l'erba-ceo e la frutta matura. Amaro e piccante decisi e persistenti.



Light fruity olive ripe with hints of ripe fruit and grass. On the palate there is the herbaceous and ripe fruit. Bitterness and spicy are determined and persistent.



AZIENDA AGRICOLA DIANA

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Diana
C/da Mileo - 87010 Saracena
Tel.: +39 0981 349249
Fax: +39 0981 349850
Cell.: +39 347 3892928
e-mail: info@aziendaagricoladiana.it
Sito web: www.aziendaagricoladiana.it

TITOLARE

Biagio Diana

RESPONSABILE COMMERCIALE

Vincenzo Diana

IL PROFILO AZIENDALE

L'Azienda Agricola Diana si estende per circa 20 ettari in agro del comune di Saracena. Il territorio, percorso da venti che creano un ambiente costantemente asciutto, generando le tipiche temperature mediterranee, rappresenta l'habitat più idoneo alla coltura dell'ulivo, che caratterizza queste zone per le produzioni di olio di elevato pregio. L'Azienda

Agricola Diana è conosciuta, inoltre, per la sua produzione di Moscato Passito, un particolare vino dolce prodotto esclusivamente nel territorio di Saracena.

The Farm Diana covers approximately 20 acres in the countryside of the town of Saracen. The territory is crossed by winds that create a constantly dry, resulting in the typical Mediterranean temperatures, is the most suitable habitat for the cultivation of the olive, which characterizes these areas for the production of oil of great value.

The Farm Diana is known also for its production of Moscato Wine, a special sweet wine produced exclusively in the territory of the Saracena.



INFORMAZIONI

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



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DIANA



LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,4 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,69
K₂₆₈	0,13
ΔK	0,00
Polifenoli totali	241 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio è caratterizzato da un fruttato medio di oliva verde con sentori di erba di sfalcio, mandorla e verdure acerbe. Al gusto si avverte la mandorla e le verdure, accompagnate da gradevoli note di erba che danno freschezza all'olio. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



The oil has a fruity green olive with hints of grass mowing, almond and bitter vegetables. The taste is the almond and vegetables, accompanied by pleasant notes of grass that give fresh oil. Bitterness and spicy are on average perceived and persistent.



AZIENDA AGRICOLA E FRANTOIO LA MOLAZZA



**3° Classificato
Fruttato Intenso**



L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda Agricola e Frantoio "La Molazza"
C/da Mezzofato, 1 - 87060 Corigliano Calabro
Tel: +39 0983 80115/ 0983 80533
Fax: +39 0983 808956
Cell. +39 329 9509243
e-mail: lamolazza@minisci.it
Sito web: www.lamolazza.it



TITOLARE

Edmondo Minisci

RESPONSABILE COMMERCIALE

Alberto Bua



IL PROFILO AZIENDALE

Fondata nel 1986, le sue origini sono molto più antiche e risalgono al 1946, quando inizia l'attività del frantoio utilizzato per la molitura delle olive, proprie e dei coltivatori locali. Oggi, "La Molazza" produce olio extravergine di oliva nelle tre diverse linee: DOP, da agricoltura biologica e convenzionale, derivato da blend selezionati per armonizzare il gusto,

e ottenere un olio limpido, dolce e genuino. Il frantoio "La Molazza" si differenzia per il continuo puntare a un alto target qualitativo unendo, anno dopo anno, tradizione e innovazione nel pieno rispetto delle normative, dell'etica professionale e della tutela ambientale.

Founded in 1986, its origins are much older and date back to 1946, when he began working the olive-press mused for grinding of the olives, and their local farmers. Today, "The Molazza" produces extra virgin olive oil in three different lines: DOP, organic and conventional, derived from a blend selected to harmonize the taste, and get

a clear oil, sweet and genuine. The crusher "The Molazza" is distinguished by the continuous point to a high quality target joining, year after year, tradition and innovation in the full respect of the law and professional ethics and environmental protection.





INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	15 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	4500
ZONA DI COLTIVAZIONE	Colline Joniche Presilane
ALTITUDINE MEDIA	400 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Coratina, Nocellara del Belice, Biancolilla, Dolce di Rossano
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre – Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Agevolatori
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 3 fasi con frangitura a martelli e molazze
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Aziendale
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 5 lt



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA “CORIOLANUM”





LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,4 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	11 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,91
K₂₆₈	0,12
ΔK	0,00
Polifenoli totali	285 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

Fruttato intenso di oliva al giusto grado di maturazione con sentori di erbaceo, origano e cardo. Al gusto è presente il cardo e le verdure acerbe accompagnate piacevolmente dall'origano. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti. Olio molto armonico.

 *Intensely fruity olive oil to the right level of ripeness with hints of herbaceous, thistle and oregano. The taste is the thistle, and vegetables accompanied pleasantly bitter from the oregano. Bitterness and spicy are on average perceived and persistent. Oil very harmonious.*



AZIENDA AGRICOLA FERAUDO ADELAIDE



**3° Classificato
Fruttato Medio**

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Feraudo Adelaide
Via Arabia, 42
87100 Cosenza
Tel.: +39 0984 24147
Fax: +39 0984 1901005
Cell.: +39 336 304248
e-mail: agriferaudo@gmail.com

TITOLARE

Adelaide Feraudo
Dott. Filippo De Santis

RESPONSABILE COMMERCIALE

IL PROFILO AZIENDALE

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

uliveti sono coltivati con metodo biologico e le produzioni sono garantite dal controllo di tecnici qualificati.



Feraudo The company is located in the municipality of Terranova from Sibari, in the heart of the valley of the Crati and one of the National Parks of the Sila and Pollino. The company's activities are divided between agricultural crops and breeding of cattle and horses. The cultures relate olive trees, cereals for human food, citrus,

fodder and high quality timber. All the olive trees are grown using organic methods and products are guaranteed by the control of qualified technicians.





INFORMAZIONI

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



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA POGGIO PATURSO






LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità')	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,93
K₂₆₈	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	272 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

Fruttato medio di oliva matura, con sentori di erba di campo e frutta matura. Al gusto è presente la frutta matura accompagnate dalle erbe di campo. Amaro mediamente percepito, piccante deciso e persistente. Olio armonico.

 *Ripe fruity olive oil, with hints of ripe fruit and grass of the field.*
 *The taste is of ripe fruit accompanied by herbs. Average perceived bitter, spicy strong and persistent. Oil harmonious.*




AZIENDA AGRICOLA LAINO ROSA

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Laino Rosa
Contrada Piana
87070 Cerchiara di Calabria
Tel. e fax: +39 0981 994204
Cell.: +39 339 6704866
e-mail: info@eleusi.net
sito web: www.eleusi.net

TITOLARE

Rosa Laino
Pietro Giovazzini

RESPONSABILE COMMERCIALE

IL PROFILO AZIENDALE

La famiglia Giovazzini-Laino da decenni produce esclusivamente olio extravergine di oliva di qualità, trasformando le olive che coltiva. Giuseppe Giovazzini iniziò negli anni '60 con le prime 150 piante. Il figlio Pietro negli anni '80 e suo figlio Giuseppe, con la moglie Rosa dal '97, impiantarono nuovi uliveti fino ad arrivare alle attuali 2100 piante. Nel '99 si decise di costruire un frantoio per poter gestire e imple-

mentare le fasi del processo in azienda. Negli ultimi anni i figli Pietro ed Emilia, conclusi gli studi universitari, si sono dedicati all'azienda introducendo anche la fase dell'imbottigliamento. Nelle terre dell'azienda sono presenti anche agrumeti coltivati a clementine, mandarini e limoni delle migliori varietà, utilizzati per creare la linea dei condimenti, apprezzata dai cultori della gastronomia.

The family - Giovazzini Laino for many years exclusively produces extra virgin olive oil quality. The company was founded and continues to have a solely agricultural vocation, that is, turning the olives that grow for many decades. Giuseppe Giovazzini in the '60s began with the first planting 150 trees. The son Joseph and his wife Rosa in 1997 planted new olive groves up to the current 2100 plants. In 1999 it

was decided to build a mill in order to manage and implement the steps of the process in the company. In recent years, the children Peter and Emilia, after graduating from university, we are dedicated to the family business, introducing in the processing cycle also the bottling phase. The farm lands are also planted with citrus clementines, mandarins and lemons of the best varieties ... these fruits are used to create the line of condiments, finely appreciated by important chefs and lovers of gastronomy.

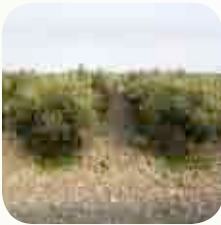


INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	7.0 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	2.200
ZONA DI COLTIVAZIONE	Pianura di Sibari
ALTITUDINE MEDIA	150 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
CULTIVAR PREVALENTI	Grossa di Cassano, Tondina, Carolea
PERIODO DI RACCOLTA	Ottobre - Novembre
METODO DI RACCOLTA	Meccanizzata
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Aziendale
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo 3 fasi
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	In azienda
CONFEZIONAMENTO	0,75 litri



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA ELEUSI



LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,6 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	10 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,81
K₂₆₈	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	170 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori di erbaceo, carciofo e cardo. Al retrogusto si confermano i sentori di carciofo e cardo accompagnati dall'erbaceo. L'amaro è avvertito leggermente, mentre il piccante risulta piacevolmente percepito e persistente.



The oil has a fruity green olive with hints of grass, artichoke and cardoon. The aftertaste is confirmed by the hints of artichoke and cardoon accompanied by herbaceous. The bitterness is felt slightly, while the perceived pleasantly spicy and persistent.



AZIENDA AGRICOLA MAURO SALVATORE

L'AZIENDA

INDIRIZZO

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

TITOLARE

Mauro Salvatore

RESPONSABILE COMMERCIALE

Chimento Carmela

IL PROFILO AZIENDALE

Gli uliveti dell'Azienda Mauro sono siti nel Comune di San Demetrio Corone (Cs), in quella fascia collinare da dove si scorge il mare a vista, nel microclima mediterraneo, l'ambiente naturale dell'ulivo. L'Azienda è ricompresa nell'area della DOP BRUZIO, sottozona COLLINE JONICHE PRESILANE. Le cultivar prevalenti sono la Dolce di Rossano e la Roggianella, tipiche del territorio, alle quali

si affianca la Nocellara del Belice, un'eccellenza nazionale, resa unica dai terreni collinari della nostra azienda. L'Azienda Mauro ha puntato alla creazione di un prodotto di altissima qualità, praticando un'agricoltura biologica nel pieno rispetto dell'ambiente, forte di quella cultura della passione che nella "gente di Calabria" si tramanda di padre in figlio.

The olive Mauro Company are located in the Municipality of San Demetrio Corone, set in the hilly area of Ionian Calabria where the Plain of Sybaris slowly begins to give step in the rolling hills from which you can see the sea view, characterized by a typical Mediterranean climate and the natural environment that is most appropriate for the olive tree. The Company is recompressed in the area BRUZIO PDO, sub HILLS JONICHE Presilane.

The cultivars are prevalent Dolce di Rossano and Roggianella, typical expression of our territory, which is accompanied by the Nocellara Belice, now considered national excellence, made unique by the hilly terrain of our company.

The Company Mauro has focused on the creation of a high quality product, practicing organic farming in an environmentally and territory, stronger than the culture in which "the people of Calabria" is handed down from father to son.



INFORMAZIONI

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



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA TERRE DI MAURO MONTEMORO



LE ANALISI



Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,4 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	12 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,92
K₂₆₈	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	161 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine



IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato medio di oliva verde con sentori di erbaceo, mandorla e floreale. Al gusto si avvertono il floreale accompagnato dalla mandorla e dall'erba. L'amaro si avverte leggermente, mentre il piccante risulta mediamente percepito e persistente.



The oil has a fruity green olive with hints of herbs, almond and floral. The taste you experience the floral accompanied by almond and grass. The bitterness is felt slightly, while the hot is on average perceived and persistent.

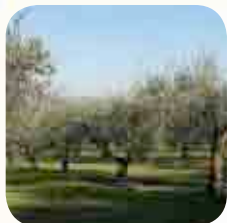


AZIENDA AGRICOLA SANTILLI ELENA

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Santilli Elena
Loc. Cammarata, C.da Familongo
87012 Castrovillari (CS)
Tel. e fax: +39 0984 73134
Cell.: +39 338 9334642 – 346 2373321
e-mail: elena2473@libero.it
Sito web: www.aziendasantilli.it

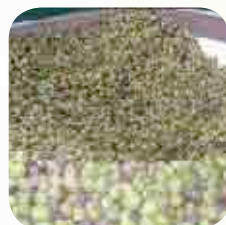


TITOLARE

Elena Santilli

RESPONSABILE COMMERCIALE

Elena Santilli



IL PROFILO AZIENDALE

L'azienda "Santilli Elena" localizzata nella Piana di Sibari ha una superficie di circa Ha 32 (Ha 7.17.69 oliveto, Ha 07.12.00 Clementine comuni, Corsica 2 e Naveline, Ha 17.67.12 seminativo). L'azienda punta sulla coltivazione di piante in buono stato fisiologico e sulla produzione di olive sane attraverso il metodo di coltivazione integrato. L'olio extravergine d'oliva "Santilli" è un olio ottenuto da diverse

varietà di olive di cui l'80% "Carolea" e il restante 20% costituito da "Coratina", "Cassanese", "Nocellara Messinese", "Nocellara etnea" e "Nocellara del Belice" opportunamente miscelate. La spremitura avviene a freddo al fine di ottenere un olio extravergine d'oliva di elevata qualità con buone caratteristiche organolettiche.

The company "Elena Santilli" located in the Plain of Sybaris has an area of about 32 Ha. The company focuses on the cultivation of plants in good physiological state and the production of healthy olives through the integrated method of cultivation. The extra virgin olive oil "Santilli" is an oil obtained from different varieties of olives, of which 80% "Carolea" and the

remaining 20% consisting of "Coratina", "Cassanese", "Nocellara Messina", "Nocellara Etna" and "Nocellara del Belice" suitably mixed. The squeezing is cold in order to obtain an extra virgin olive oil of high quality with good organoleptic characteristics.

INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	7 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	3300
ZONA DI COLTIVAZIONE	Piana di Sibari
ALTITUDINE MEDIA	100 s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Integrato
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea (80%), Cassanese, Coratina, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Nocellara messinese (20%)
PERIODO DI RACCOLTA	Fine Ottobre - Inizio Novembre
METODO DI RACCOLTA	A mano con agevolatori meccanici
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Oleificio "Rovitti" - C.da Piana, Cerchiara di Calabria (CS)
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Oleificio "Rovitti" - C.da Piana, Cerchiara di Calabria (CS)
CONFEZIONAMENTO	0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 3 - 5 litri

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SANTILLI





LE ANALISI

Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,4 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	12 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,78
K₂₆₈	0,09
ΔK	0,00
Polifenoli totali	141 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine

IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato leggero di oliva matura con sentori di mandorla dolce e verdure mature. Al gusto si presenta tendenzialmente dolce con note di verdure mature e mandorla, accompagnate da sentori di erbe di campo. Amaro avvertito leggermente, mentre il piccante risulta mediamente percepito e persistente.

 The oil has a light fruity olive ripe with hints of sweet almond and ripe vegetables. The taste is slightly sweet with hints of almond and ripe vegetables, accompanied by hints of herbs.

 Felt slightly bitter, spicy while the average is perceived and persistent.



AZIENDA AGRICOLA VIA GIUSEPPE

L'AZIENDA

INDIRIZZO

Azienda agricola Via Giuseppe
Via Mattia Preti, 19
87041 Acri (CS)
Tel.: +39 0984 941483
Cell.: +39 338 9450908
e-mail: giuseppevia@alice.it
Sito web: www.enotri.it



TITOLARE

Giuseppe Via

RESPONSABILE COMMERCIALE

Giuseppe Via

IL PROFILO AZIENDALE

L'Azienda Via, situata nei comuni di Acri e S.Sofia D'Epiro, ad un'altitudine media di 400 m slm, ha in produzione 2350 piante di olivo delle varietà Carolea, Nocellara del Belice, Frantoio, Dolce di Rossano e alcune cultivar locali di alto pregio, tutte a coltivazione Biologica.

Tradizione ed innovazione: questa è la filoso-

fia aziendale con il continuo miglioramento delle pratiche colturali, per offrire al consumatore un olio extravergine di Alta Qualità.

Via's company, located in the cities of Acri and S.Sofia de Piro, at an average altitude of 400 m above sea level, has production in 2350 olive trees of the varieties Carolea Nocellara Belice, Frantoio, Dolce di Rossano and some cultivars local high value, all in cultivation Organic. Tradition and innovation: this is the philosophy with the conti-

nuous improvement of cultivation practices, to offer the consumer a high quality extra virgin olive oil.

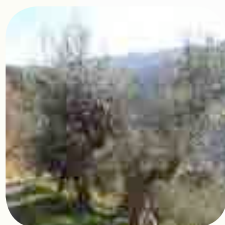
INFORMAZIONI

SUPERFICIE OLIVETATA	7.50 ettari
NUMERO PIANTE TOTALI	2350
ZONA DI COLTIVAZIONE	Acri – Santa Sofia D'Epiro
ALTITUDINE MEDIA	400 – 450 metri s.l.m.
METODO DI COLTIVAZIONE	Biologico
CULTIVAR PREVALENTI	Carolea, Frantoio, Nocellara del Belice
PERIODO DI RACCOLTA	inizio Novembre, metà Dicembre
METODO DI RACCOLTA	Manuale
FRANTOIO DI TRASFORMAZIONE	Az. Agr. LE CONCHE - Bisignano (CS)
TECNOLOGIA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo
LUOGO D'IMBOTTIGLIAMENTO	Az. Agr. LE CONCHE - Bisignano (CS)
CONFEZIONAMENTO	0,25 - 0,50 - 0,75 - 1 - 5 - litri



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO MONTI FERTILI

LE ANALISI




Acidi Grassi Liberi (Acidità)	0,3 % (acido oleico)
Numero di Perossidi	7 meq O ₂ /Kg
Analisi spettrofotometrica nell'UV:	
K₂₃₂	1,87
K₂₆₈	0,11
ΔK	0,00
Polifenoli totali	302 mg/Kg
Valutazione organolettica	Extravergine

IL PROFILO SENSORIALE

L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde con sentori di frutta e verdura acerbe. Al gusto sono presenti gradevoli note di mandorla e verdure acerbe, accompagnate piacevolmente dall'erba di campo e dalle erbe aromatiche. Amaro e piccante mediamente percepiti e persistenti.



 The oil has a fruity green olive with hints of unripe fruits and vegetables. On the palate there are pleasing hints of almond and bitter vegetables, nicely accompanied by the grass of the field and the herbs. Bitterness and spicy are on average perceived and persistent.