Il Presidio

Il Presidio promuove il valore ambientale e paesaggistico degli olivi secolari e delle produzioni che ne derivano.
Si tratta di un progetto nazionale, perché gli olivi secolari affrontano le medesime criticità in tutta Italia.
Gli olivicoltori aderenti al Presidio si prendono cura di cultivar autoctone del territorio.

Slow Food® Presidio

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

www.fondazioneslowfood.it

Per maggiori informazioni sul Presidio:

Olivi secolari

Caninese

Slow Food® Presidio | OLIVI SECOLARI

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 biologico Numero 1 Grand Cru Giocacchina della azienda Ione Zobbi

Il territorio e la varietà

Sono coltivati circa 2 ettari in un unico appezzamento, con 40 olivi secolari di varietà Caninese. Le piante hanno tutte una età di circa 250 anni. Gli oliveti si trovano a una media di 200 metri di altitudine, in una zona collinare con pendenze che arrivano al 5-8%. Il clima è mediterraneo temperato, ben ventilato e soleggiato e il terreno di origine vulcanica di tipo sabbioso - argilloso.

La coltivazione

Il terreno è fertilizzato con prodotti organici una volta all'anno. Le erbe spontanee e i residui della potatura sono trinciati e lasciati in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d'acqua dal suolo. L'irrigazione a goccia è praticata solo in caso di emergenza e per il controllo dei parassiti e delle malattie solo in caso di emergenza si praticano trattamenti a base di prodotti rameici utilizzati in agricoltura biologica.

La raccolta

Ad ottobre, quando le drupe raggiungono almeno il 5-10% dell'invaiatura (l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), si esegue la raccolta manuale con l'utilizzo di agevolatori che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Le olive sono riposte in cassette in plastica forata e trasportate in frantoio.

La lavorazione

Avviene entro le 4 ore dalla raccolta presso il frantoio aziendale, a ciclo continuo, adiacente agli oliveti. Le olive defogliate e lavate sono frante, la pasta ottenuta è gramolata e passata nel decanter a due fasi. Segue l'azione del separatore centrifugo e la filtrazione immediata dell'olio.

La conservazione e il confezionamento

L'olio extravergine di oliva biologico è conservato in contenitori di acciaio inox sotto azoto (che impedisce l'ossidazione) e all'occorrenza è imbottigliato in vetro scuro.