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

Itrana

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 Dop Colline Pontine dell'Azienda Agricola Paola Orsini

Il territorio e la varietà

Gli oliveti – quasi 40 ettari con circa 7000 piante secolari di varietà Itrana – si trova a circa 150 metri di altitudine. La zona è collinare, il terreno è prevalntemente calcareo e il clima è mite. L'Itrana è una cultivar autoctona della provincia di Latina.

La coltivazione

Il terreno si fertilizza ad anni alterni con concime organico. Le erbe spontanee si trinciano e si lasciano in 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 di origine naturale.

La raccolta

A partire da ottobre, quando le drupe raggiungono circa il 30% dell'invaiatura (ossia l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), si esegue la raccolta con attrezzature agevolatrici che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Subito dopo le olive sono raccolte manualmente, riposte in cassette e cassoni in plastica forata e trasportate in frantoio.

La lavorazione

Si esegue entro 8 ore dalla raccolta nel frantoio aziendale a ciclo continuo, distante circa 800 metri dagli oliveti. Le olive lavate, si frangono e la pasta ottenuta si gramola e si passa nel decanter a due fasi e mezzo.

La conservazione e il confezionamento

L'olio extravergine di oliva Biologico Dop Colline Pontine viene travasato e quindi filtrato, per essere conservato in fusti in acciaio inox sotto azoto (che impedisce l'ossidazione) e, si imbottiglia in vetro scuro.