

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

**Scopri di più:**



Presidio Slow Food<sup>®</sup>

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

**[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)**

Slow Food ha attivato un Presidio sull'olio extravergine italiano per promuovere il valore ambientale, paesaggistico ed economico di questa produzione.

**[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)**



# L'extravergine del Presidio

*Varietà tonda iblea*

• ANNATA AGRARIA 2015 •



Presidio Slow Food<sup>®</sup>

## Etichetta narrante

### *L'extravergine del Presidio*

*Olio extravergine di oliva Fiore D'Oro dell'azienda Agrestis di Buccheri, in provincia di Siracusa*

#### Il territorio e la varietà

Gli oliveti – quasi 10 ettari con circa 2200 piante secolari di varietà tonda iblea – si trovano sulle pendici del Monte Lauro, in media a 700 metri di altitudine. La zona è collinare ed è caratterizzata da terrazzamenti e da terreno prevalentemente calcareo.

Varietà dominante nella produzione degli oli nelle province di Siracusa e Ragusa, la tonda iblea caratterizza oli intensi con sicura percezione di amaro e piccante e sentori di pomodoro verde.

#### La coltivazione

Il terreno è arato per favorire il drenaggio e fertilizzato con concime organico e interrando ad anni alterni le erbe spontanee. Le erbe spontanee sono anche trinciate e lasciate in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d'acqua dal suolo. L'irrigazione non è praticata e per il controllo dei parassiti e delle malattie sono utilizzati prodotti ammessi in agricoltura biologica.

#### La raccolta

Da metà a fine ottobre, quando le drupe raggiungono il 20% dell'invaiaitura (l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), è eseguita

la raccolta a mano. Le olive sono riposte in cassette di plastica forata e trasportate in frantoio.

#### La lavorazione

Avviene entro 10 ore dalla raccolta nel frantoio a ciclo continuo Cutrera di Chiaramonte Gulfi, distante circa 50 chilometri dagli oliveti. Le olive lavate sono frante e la pasta ottenuta è gramolata e passata nel decanter. Infine segue l'azione del separatore centrifugo da cui si ottiene l'olio.

#### La conservazione e il confezionamento

L'olio è filtrato e conservato nel magazzino aziendale all'intero di contenitori di acciaio inox sotto azoto, che impedisce l'ossidazione. L'olio extravergine di oliva è quindi pronto per essere imbottigliato in vetro scuro. Dell'annata 2015 sono stati prodotti circa 20 ettolitri.