

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[®]

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

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



L'extravergine del Presidio

Varietà tonda iblea

• ANNATA AGRARIA 2015 •



Presidio Slow Food[®]

Etichetta narrante

L'extravergine del Presidio

Olio extravergine di oliva Nettarebleo dell'azienda Agrestis di Buccheri, in provincia di Siracusa

Il territorio e la varietà

Gli oliveti – quasi 20 ettari con circa 4000 piante secolari di varietà tonda iblea – si trovano sulle pendici del Monte Lauro, a 500-600 metri di altitudine. La zona è collinare ed è caratterizzata 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 fine settembre a inizio 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 50 ettolitri.