

Il tema dell'anno scolastico 2016-2017
del progetto Orto in Condotta Slow Food
è l'olio extravergine di oliva.



Classe 3A
della Scuola
Primaria
Adone Zoli
di Predappio



Scopri di più su www.slowfood.it/educazione

*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-slowfood.it

L'extravergine del Presidio

Varietà tonda iblea

• ANNATA AGRARIA 2016 •



Presidio Slow Food®

Etichetta narrante

L'extravergine del Presidio

Olio extravergine di oliva Fiore D'Oro DOP Monti Iblei 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 2016 sono stati prodotti circa 23 ettolitri.