

L'extravergine del Presidio

 Slow Food® | OLIVI SECOLARI
Presidio

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 Gentile di Mafalda di Trespaldum

Il territorio e la varietà L'azienda agricola Trespaldum possiede circa 120 olivi secolari di varietà Gentile di Mafalda estesi su poco più di un ettaro di terreno. Gli olivi si trovano a circa 400 metri di altitudine in una zona collinare, caratterizzata da clima mediterraneo con temperature miti e da terreno è di medio impasto.

La coltivazione Il terreno si fertilizza annualmente con composti organici misti. Le erbe spontanee e i residui della potatura 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, non si utilizzano prodotti chimici di sintesi.

La raccolta Durante il mese di ottobre, quando le drupe raggiungono circa il 20% dell'invaiaura (ossia l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), si esegue la raccolta con l'ausilio di agevolatori che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Le olive si raccolgono manualmente, si ripongono in cassette in plastica forata e si trasportano in frantoio.

La lavorazione Entro 10 ore dalla raccolta le olive si lavorano nel frantoio aziendale a ciclo continuo, posto a circa cinque chilometri dall'oliveto. Le olive lavate sono frante e la pasta ottenuta è gramolata e passata nel decanter a tre fasi.

La conservazione e il confezionamento L'olio extravergine di oliva Gentile di Mafalda si filtra, si conserva nel magazzino aziendale in contenitori in acciaio inox sotto argon (che contrasta l'ossidazione) e si confeziona in bottiglie di vetro scuro e in bag in box.

 Slow Food®
Presidio

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

Per maggiori informazioni sul Presidio:

