

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.



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:



ETICHETTA NARRANTE

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

Olive trasformate da olivi secolari di varietà Taggiasca dell'azienda Vincenzo Salvo

Il territorio e la varietà

Sono coltivati 11 ettari con circa 3285 olivi di varietà Taggiasca. Le piante sono tutte secolari e gli oliveti si trovano in 4 appezzamenti tra 150 metri e 400 metri di altitudine, in una zona collinare, terrazzata, con pendenze intorno al 20%. Il clima è temperato, mediterraneo, e il terreno risulta prevalentemente di medio impasto, argilloso.

La coltivazione

Gli oliveti sono fertilizzati annualmente con concimi organo-minerali e si utilizza letame come ammendante. Le erbe spontanee e i residui della potatura sono trinciati e lasciati in campo. Viene praticata l'irrigazione di soccorso, non vengono effettuati trattamenti fitosanitari.

La raccolta e la lavorazione

Da ottobre fino a febbraio, quando le drupe raggiungono un range tra il 20% dell'invaiaura (l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore) fino all'invaiaura completa, si esegue la raccolta manuale con l'utilizzo di agevolatori che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Le olive sono riposte in cassette in plastica forata e trasportate in frantoio. La lavorazione delle olive per il consumo da tavola avviene entro 12 ore dalla raccolta.

Per la realizzazione di olive in salamoia, le olive, dopo essere state calibrate, vengono inserite in fusti contenenti acqua e sale. I fusti sono conservati, con tutte le precauzioni del caso, in apposito spazio esterno. Successivamente, pri-

Olivi secolari

Taggiasca



ma del confezionamento, le olive vengono sciacquate dalla vecchia salamoia che viene sostituita da una nuova caratterizzata da una percentuale inferiore di sale.

Per il prodotto denocciolato, il processo di lavorazione è identico a quello riservato alle olive in salamoia sino all'avvio al confezionamento. Le olive, poi, vengono lavate, denocciolate e, a seguire, immediatamente confezionate in olio extravergine di oliva senza che le stesse siano, nuovamente, stoccate in acqua e sale.

Per il paté il processo di lavorazione è identico a quello riservato alle olive denocciolate sino alla denocciolatura. Le olive, a questo punto, vengono macinate e la crema, della consistenza voluta, immediatamente confezionata in olio extravergine di oliva.