

*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 cerasuola*

• ANNATA AGRARIA 2015 •



Presidio Slow Food<sup>®</sup>

## Etichetta narrante

### *L'extravergine del Presidio*

*Olio extravergine di oliva Porti Calazzo Antico Baglio di Rosa Maria Ingardia di Paceco, in provincia di Trapani.*

#### Il territorio e la varietà

Gli oliveti si trovano nella valle sottostante il monte Erice, a 7 chilometri dal mare, in una zona pianeggiante con terreno di medio impasto. Sono coltivati circa 12 ettari con quasi 1600 olivi secolari di varietà cerasuola. Diffusa nelle province di Palermo, Agrigento e Trapani, la cerasuola dona all'olio un fruttato di media intensità con note di erba fresca, mandorla verde e foglia. Al gusto l'olio manifesta armonia tra amaro, piccante e dolce.

#### La coltivazione

Il terreno è fertilizzato con concimi organici. Le erbe spontanee sono falciate e lasciate in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d'acqua dal suolo. Le leguminose coltivate negli oliveti e i residui trinciati della potatura sono interrati attraverso arature. È praticata l'irrigazione di soccorso e per il controllo di malattie e parassiti sono utilizzati prodotti ammessi in agricoltura biologica.

#### La raccolta

Da metà ottobre a metà novembre, quando le drupe raggiungono il 30-60% dell'invaiaitura (l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), si esegue la raccolta con l'ausilio di attrezzature agevolatrici che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Subito dopo sono raccolte manualmente, riposte in cassette di plastica forata e trasportate in frantoio.

#### La lavorazione

Avviene entro 10 ore dalla raccolta nel frantoio aziendale a ciclo continuo Basicò di Paceco, distante circa 5 chilometri dagli oliveti. Le olive lavate sono frante e la pasta ottenuta è gramolata e passata nel decanter. Segue infine l'azione del separatore centrifugo da cui si ottiene l'olio.

#### La conservazione e il confezionamento

L'olio è conservato in azienda all'interno di contenitori in acciaio inox ed è travasato per separarlo dal residuo solido che si è depositato sul fondo. L'olio extravergine di oliva è quindi pronto per essere imbottigliato in vetro scuro. Dell'annata 2015 sono stati prodotti circa 12 ettolitri.