

La nostra Azienda Agricola si trova in **Calabria** ed è ubicata nella fertile **Piana di Lamezia Terme**, in provincia di Catanzaro, sul **Golfo di Sant'Eufemia** lungo la costa tirrenica. Appartenente alla Famiglia Cerra da oltre tre generazioni e condotta con **passione** secondo **tradizione familiare**, si estende per circa 6 ettari in C.da San Sidero, interamente coltivata ad uliveto composto da oltre 700 piante secolari. La cultivar di oliva è Carolea, tipica del Sud Italia, in particolare della Calabria.

La nostra Azienda Agricola ha ricevuto in più occasioni da Suolo e Salute S.r.l., ente di controllo e certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, la **certificazione biologica** ed aderisce al **SQNPI - Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata**, pertanto l'**attività svolta** è **certificata come rispettosa dell'ambiente naturale e della salute dell'uomo**.

Dopo una paziente e lunga opera di lavorazione del terreno e delle piante (potatura, irrorazione post-potatura, aratura, concimazione) all'inizio dell'invaiaitura, prima cioè che cambino il loro caratteristico colore verde, le olive vengono raccolte tra novembre e dicembre attraverso lo scotitore e le reti. Immediatamente dopo la raccolta vengono portate in frantoio per l'**estrazione a freddo** dell'olio. In tal modo l'**olio** prodotto è di tipo **extravergine** essendo **estratto da olive sane** (cioè che non hanno toccato terra) ed immediatamente dopo la loro raccolta **attraverso un procedimento puramente meccanico** (cioè per sola pressione delle olive senza uso di procedimenti e additivi chimici) e l'**acidità** ha un valore di **0,2**. Viene conservato in recipienti di acciaio inox lontano da fonti di calore e di luce diretta per evitarne l'alterazione. Il sistema di produzione è tale, quindi, da garantire un olio di elevata qualità, dotato delle sue tipiche caratteristiche organolettiche, le sue proprietà nutrizionali ed i suoi benefici per la salute. E' inoltre **monocultivar** essendo prodotto al 100% da cultivar d'oliva **Carolea**. E' infine **non filtrato**: presenta infatti il tipico sapore intenso e amarognolo, che va attenuandosi, e colore verdastro opaco, che diventa trasparente e più chiaro dopo qualche mese quando l'olio *si spoglia*. A questo punto viene travasato da un recipiente ad un altro per lasciare sul fondo il residuo naturale che si è depositato nel frattempo: la filtrazione avviene cioè attraverso un processo e metodo naturale.

Facciamo presente che l'olio **I.G.P. Calabria**, uno dei soli quattro I.G.P. che l'Unione Europea ha riconosciuto alla produzione olivicola italiana, deve essere composto almeno al 90% da una determinata tipologia di cultivar d'oliva tipica del territorio calabrese (tra queste vi è appunto la Carolea) e l'acidità deve essere compresa fra 0,2 e 0,8. In definitiva si tratta di un **prodotto tipico ed interamente della nostra terra, italiano** (nello specifico **calabrese**) **al 100%**. Più genuino di così ☺

Il prezzo è indicativamente di € 10,00 al litro (compresa IVA) più le spese di spedizione, ma può variare in base al quantitativo ordinato ed in base ad accordi raggiunti. Le confezioni sono latte da 3, 5 o 10 litri con possibilità di invio attraverso una pedana, abbattendo in tal modo i costi di spedizione, se il quantitativo richiesto lo consente.

Ringraziando per l'attenzione rimaniamo a disposizione per qualsiasi ulteriore richiesta di informazioni o delucidazioni.

Cordialmente,

Debora Cerra
addetta commerciale Azienda Agricola Cerra