



**T.E.R.R.A.srl** Via Galleria Progresso 5  
Territorio 30027 S.Donà di Piave VE (IT)  
Ecologia tel +39.0421.332784  
Recupero fax +39.0421.456040  
Risorse http www.terrasrl.com  
Ambiente email info@terrasrl.com

## **OLIO E.V.O. – BIO**

### **Le corti del frate**

L'azienda agricola "Le corti del frate" possiede due impianti ad oliveto disposti su due appezzamenti di terreno posti a circa un chilometrico di distanza ma con differente esposizione, uno a Nord su terreno argilloso ed uno a sud su terreno prevalentemente ghiaioso. L'utilizzo di cultivar autoctone diverse quali Sargano, Piantone di Mogliano, Carboncella, Orbetana, Leccino, ha portato alla realizzazione di un olio di grande soddisfazione olfattiva e gustativa, in cui gli aromi e i sapori tipici di ognuna si fondono per dare un gusto rotondo e armonico.

La raccolta precoce (ad inizio Ottobre) pur penalizzando la quantità, migliora notevolmente la qualità, esaltando l'aroma dell'olio e aumentando la percentuale di polifenoli nonché il rapporto Insaturi/Saturi rendendolo un alimento di elevato valore nutrizionale e salutistico.

Nei nostri uliveti non si effettua nessun trattamento contro la mosca olearia, neanche quelli autorizzati in agricoltura biologica; pertanto non siamo in grado di garantire quantità standard di prodotto e, quando l'attacco è intenso, la raccolta subisce drastiche riduzioni per la selezione che avviene prima della raccolta. Tra i differenti metodi di raccolta praticiamo da sempre l'abbattitura manuale del frutto, che cade in teli stesi sul terreno, i quali di volta in volta vengono vuotati all'interno di cassette della capacità di circa 20 kg. A fine raccolta, e comunque non oltre le 12 ore successive, inizia il processo di molitura. Il metodo scelto è quello classico, che prevede una prima fase di lavaggio e defoliazione per poi passare alla macinatura, con un processo che evita il riscaldamento del prodotto e consente di ottenere una pasta pronta per la gramolatura, fase in cui l'olio fuoriesce naturalmente e durante la quale vengono definiti l'odore e il sapore del prodotto finale. Dalla gramolatrice si passa alla pressa e quindi alla centrifuga a tamburo orizzontale che separa l'olio dall'acqua di vegetazione contenuta nel frutto.

**Nell'intero processo la pasta di olive viene mantenuta ad una temperatura costante tra i 22 e i 26 gradi tale da garantire l'estrazione di tutte le principali essenze aromatiche dal frutto che si trasferiscono nell'olio senza produrre i processi ossidativi innescati dalle alte temperature.**

**Il nostro Olio Extra-Vergine (E.V.O.) è estratto a freddo, non subisce nessun trattamento meccanico o chimico e non viene filtrato; pertanto un residuo sul fondo dei contenitori è possibile ed è garanzia di naturalità del prodotto.**

L'olio extra-vergine è un prodotto vivo che varia con il variare della temperatura e del tempo trascorso dal confezionamento.