

Il produttore

Villa Cavalletti
Di Società Agricola Terre S.r.l.
Grottaferrata (RM)
Via XXIV Maggio 73/75
cell. 339 3877250
tel. 06 945416001
info@villacavalletti.it
www.villacavalletti.it



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:



L'extravergine del Presidio

Leccino, Frantoio, Rosciola

 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 et Amo® Villa Cavalletti” Olio Extravergine di Oliva Biologico, blend Leccino, Frantoio, Rosciola di Villa Cavalletti

Il territorio e la varietà

L'oliveto, quasi 27 ettari con circa 1600 piante secolari di varietà Leccino, 1500 di Rosciola e 1500 di Frantoio, si trova a 350 metri sul livello del mare. La zona è collinare, il clima è mediterraneo e ventilato, le estati sono calde e asciutte, gli inverni miti e piovosi. Il terreno è vulcanico, ricco di coni e bocche eruttive eccentriche, saldame lavico, scorie, agglomerati e lapilli stratificati grazie al prezioso Vulcano Laziale.

La coltivazione

Il terreno viene fertilizzato annualmente con concime organico e biostimolanti fogliari nelle più importanti fasi fenologiche. Le erbe spontanee, insieme ai residui della potatura vengono trinciati e lasciati in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d'acqua dal suolo. Non viene praticata l'irrigazione e per il controllo delle malattie vengono utilizzati prodotti a base di rame.

La raccolta

Da metà settembre a fine ottobre quando le drupe raggiungono circa il 40% dell'invaiaitura (l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore) inizia la raccolta manuale con l'utilizzo di abbacchiatori elettrici che provocano la caduta delle olive nell'agevolatore ad ombrello rovescio per la tutela l'integrità e la pulizia del frutto, evitandone il contatto con il suolo e il calpestamento. Le olive vengono riposte in cassette areate e trasportate in frantoio.

La lavorazione

Avviene entro 2 ore dalla raccolta nel frantoio oleario Fontana Laura di Monte Compatri, sito a circa 8 km dagli oliveti. Le olive, una volta lavate, vengono frante e la pasta ottenuta viene gramolata e passata nel decanter a due fasi. Segue l'azione del separatore centrifugo da cui si ottiene l'olio che viene filtrato, l'estrazione avviene a bassa temperatura.

La conservazione e il confezionamento

Conservato in contenitori in acciaio inox, sotto battente di azoto che contrasta l'ossidazione, l'olio extravergine di oliva biologico “Olio et Amo®” è quindi pronto per essere imbottigliato in vetro scuro e latta.