

Ó

-òliocale



Raccolta delle olive in Località Chiancarelle

ó

Salve!

Mi presento, sono il blasonato olio extra vergine di oliva monocoltivar "coratina", figlio di un albero patriarcale e da questo ho ereditato le sue virtù più importanti, forza, resistenza, coraggio e perseveranza. Ti descrivo il mio blasone: su uno zoccolo di terra rossa sono intrecciate fettucce di luce solare rosata al tramonto con piccoli steli verdi del mio albero allietato dai gorgheggi di uccellini che ospito tra i miei rami. Ma non sono solo bello e nobile, sono ricco di qualità molto apprezzate dalle papille gustative, antiossidanti e proprietà organolettiche benefiche per la salute.

Sono **-òliolocale**

Testo di Rossella Paolo Epifani





Raccolta delle olive in Località Chiancanelle

ó

La terra è nel nostro DNA ma abbiamo una grande passione anche per il mare.

Nella nostra famiglia, da generazioni, si mescolano i caratteri peculiari di due aree geografiche della Puglia, distanti e molto diverse fra loro: il Salento e l'altopiano delle Murge, dove è presente un'antica cultura contadina. Qui risiede la nostra azienda agricola, nell'agro di Canosa di Puglia, un piccolo centro dall'illustre storia che domina l'intero Tavoliere e da cui si può scorgere gran parte della Valle dell'Ofanto.

È qui che custodiamo con amore i nostri oliveti secolari, di cultivar "coratina" e "sant'agostino", da cui deriva - òliolocale extra vergine di oliva monovarietale, FRUTTATO INTENSO E MEDIO, le cui note piccanti e amare esprimono l'essenza della nostra terra e un po' il carattere dei suoi abitanti.

Le varie fasi di produzione sono eseguite con grande cura: dalla raccolta, al trasporto e in fine la molitura, esclusivamente a freddo, appena dopo la raccolta per evitare che le olive si possano danneggiare.

Le proprietà dell'olio extra vergine di oliva sono note e apprezzate in tutto il mondo, ma in particolare quello pugliese, il nostro **-òliolocale**, ottenuto dalle olive coratine, è ricco di polifenoli che lo rendono un alleato della salute e un ingrediente fondamentale della dieta mediterranea.





MONOCULTIVAR
SANT'AGOSTINO

Raccolta delle olive in Località Chiancarelle

ó

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
MONOCULTIVAR SANT'AGOSTINO

ESTRATTO A FREDDO
FILTRATO

100% ITALIANO

Una produzione, in edizione limitata, di olio extra vergine di oliva ottenuto dalla frangitura a freddo delle olive varietà sant'agostino provenienti dai nostri fondi.

Un frutto dalla duplice attitudine, apprezzato sia come oliva verde da mensa che come extravergine.

Come gustarlo

A crudo, in un pinzimonio di verdure croccanti, per apprezzarne le note aromatiche che lo contraddistinguono.

Su tartare e carpacci di pesce, insalate dal gusto fresco e mediterraneo, per creare condimenti particolari, come il pesto di mandorle.

Il suo fruttato, erbaceo e di pomodoro verde, si esalta sui formaggi freschi a pasta filante come la straciatella o la burrata, tipici della zona di provenienza della cultivar.

Disponibile in bottiglie da 100, 250, 500 mL e lattine da 175 mL.





O'
-òliolocale

MONOCULTIVAR
SANT'AGOSTINO

Analisi Chimica

ACIDI GRASSI LIBERI 0,16%

N. DI PEROSSIDI 2,7 mq O₂/Kg

BIOFENOLI TOTALI 738 mg/Kg



BIBENDA 2023

I MIGLIORI OLI EXTRAVERGINE D'ITALIA



CINQUE GOCCE



MONOCULTIVAR
CORATINA

Raccolta delle olive in Località Chiancarelle

ó

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
MONOCULTIVAR CORATINA

ESTRATTO A FREDDO
FILTRATO

100% ITALIANO

FRUTTATO INTENSO

La raccolta avviene a mano e con mezzi meccanici alla fine del mese di ottobre, le olive vengono trasportate in breve tempo al frantoio e molite subito dopo in un impianto a ciclo continuo, a due fasi, a temperatura controllata e senza impiego di acqua.

Se ne ricava un olio strutturato, ricco di polifenoli. Al naso il fruttato è intenso, dalle note vegetali spiccate, erbacee, tipiche della cultivar. Balsamico e speziato. Al gusto l'amaro e il piccante sono accentuati ma in equilibrio. Si percepiscono i sentori di carciofo, erba appena tagliata e oliva verde.

La "coratina" è naturalmente ricca di composti antiossidanti pertanto ne deriva un olio dalle straordinarie proprietà nutraceutiche.

Come gustarlo

A crudo per condire bruschette al pomodoro, legumi, verdure di stagione, a contrasto su zuppe saporite, carni rosse alla brace, in un gustoso pinzimonio di verdure croccanti. Come ingrediente principe di uno dei piatti più celebri della cucina pugliese: le orecchiette con le cime di rape e perché no, su una mozzarella anch'essa rigorosamente pugliese.

Disponibile in bottiglie da 100, 250, 500 ml e lattine da 175 ml.





o

-oliolocale

-oliolocale



MONOCULTIVAR
CORATINA
FRUTTATO INTENSO

Analisi Chimica

ACIDI GRASSI LIBERI	0,19%
N. DI PEROSSIDI	2,3 mq O ₂ /Kg
BIOFENOLI TOTALI	876 mg/Kg
ACIDO OLEICO	77,42%
TOCOFEROLI TOTALI (Vitamina E)	308 mg/Kg

Analisi Sensoriale
Valutazione Organolettica

FRUTTATO	6,3 Mf > 0,0
AMARO	4,3
PICCANTE	4,5

La valutazione delle caratteristiche organolettiche è eseguita da un Gruppo Panel riconosciuto dal MASAF



MONOCULTIVAR
CORATINA

Raccolta delle olive in Località Chiancarelle

ó

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
MONOCULTIVAR CORATINA

ESTRATTO A FREDDO
FILTRATO

100% ITALIANO

FRUTTATO MEDIO

La raccolta avviene a mano e con mezzi meccanici all'inizio di novembre, le olive vengono trasportate in breve tempo al frantoio e molite subito dopo in un impianto a ciclo continuo, a due fasi, a temperatura controllata e senza impiego di acqua.

Olio dal fruttato medio e ricco di polifenoli, al naso l'erbaceo è più delicato e, il vegetale richiama il profumo dell'oliva, si percepisce la mandorla dolce e prevalgono i sentori dello speziato e del balsamico.

Equilibrato, le note di amaro e piccante sono spiccate e in armonia con il fruttato.

Come gustarlo

A crudo su bruschette al pomodoro, formaggi freschi, legumi, verdure e zuppe dal sapore più delicato, su carpacci di carne.

Sul pesce crudo dal gusto sapido e deciso, o in un pinzimonio di verdure croccanti.

Come ingrediente principe di uno dei piatti più celebri della cucina pugliese: le orecchiette con le cime di rape. Perché no, per condire con un "fio d'olio" la mozzarella, anch'essa rigorosamente pugliese.

Disponibile in bottiglie da 100, 250, 500 mL, lattine da 175 mL, bag in box da 3 e 5 litri.





MONOCULTIVAR
CORATINA
FRUTTATO MEDIO

Analisi Chimica

ACIDI GRASSI LIBERI	0,20%
N. DI PEROSSIDI	2,8 mq O ₂ /Kg
BIOFENOLI TOTALI	721 mg/Kg

Analisi Sensoriale

FRUTTATO	5,8 Mf > 0,0
AMARO	4,7
PICCANTE	4,5

La valutazione delle caratteristiche organolettiche è eseguita da un Gruppo Panel riconosciuto dal MASAF





MONOCULTIVAR
CORATINA

Raccolta delle olive in Località Chiancarelle

ó

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
MONOCULTIVAR CORATINA

PRIMA SPREMITURA A FREDDO
FILTRATO

100% ITALIANO

FRUTTATO MEDIO

La raccolta avviene a mano e con mezzi meccanici precocemente alla fine del mese di ottobre, le olive vengono trasportate in breve tempo al frantoio e molite subito dopo in un impianto tradizionale che utilizza il sistema della pressione e le macine in pietra di granito per la lavorazione delle olive.

L'olio che se ne ricava è ricco di polifenoli, pertanto le note di amaro e piccante sono accentuate e il fruttato è quello dell'oliva ancora verde, per via della raccolta anticipata.

Come gustarlo

A crudo per condire bruschette al pomodoro, legumi, verdure di stagione, a contrasto su zuppe saporite, carni rosse alla brace e per un gustoso pinzimonio di verdure, come ingrediente principe di uno dei piatti più celebri della cucina pugliese: le orecchiette con le cime di rape e perché no, su una mozzarella anch'essa rigorosamente pugliese.

Disponibile in lattine da 175 ml e 1 litro, bag in box da 3 e 5 litri.





O

-oli locale

MONOCULTIVAR
CORATINA
FRUTTATO MEDIO

Analisi Chimica

ACIDI GRASSI LIBERI	0,20%
N. DI PEROSSIDI	3,4 mq O ₂ /Kg
BIOFENOLI TOTALI	747 mg/Kg

Analisi Sensoriale
Valutazione Organolettica

FRUTTATO	3,7 Mf > 0,0
AMARO	4,4
PICCANTE	3,9

La valutazione delle caratteristiche organolettiche è eseguita da un Gruppo Panel riconosciuto dal MASAF





Raccolta delle olive in Località Chiancarelle

ó

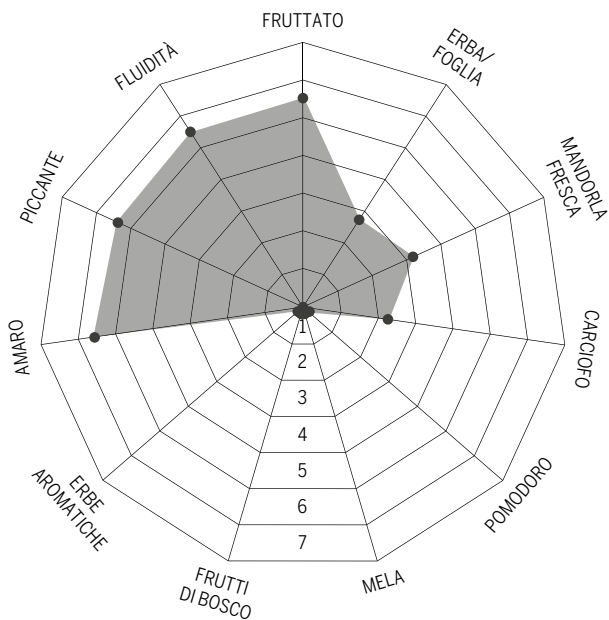
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR CORATINA

DESCRIZIONE DEL PROFILO SENSORIALE

La Rassegna Nazionale degli Oli Monovarietali, promossa e organizzata da ASSAM e Regione Marche, in collaborazione con IBE – CNR Bologna, attraverso particolari analisi statistiche dei campioni presi in esame, determina una semplificazione delle caratteristiche organolettiche degli oli ottenuti da

varietà autoctone italiane, individuando 6 tipologie sensoriali di riferimento. Tale attività è finalizzata a orientare il consumatore nella scelta dell'olio, oltre che a divulgare gli aspetti nutrizionali, salutistici e le note sensoriali del patrimonio olivicolo italiano.

Fonte: www.olimonovarietali.it



Tipologia sensoriale 2

L'olio extra vergine di oliva monovarietale di Coratina è caratterizzato da un livello medio/intenso di

fruttato, amaro e piccante, con sentore prevalente di mandorla fresca e leggere sensazioni di erba/foglia e carciofo.





ó

Raccolta delle olive in Località Chiancarelle

-òlioLocale è anche un alleato di bellezza!

Grazie al suo contenuto di grassi essenziali, polifenoli e vitamine è un trattamento naturale, nutriente, emoliente, lenitivo, anti invecchiamento per la pelle, le mani e i capelli.

Ecco l'idea per una maschera di bellezza:

In una ciotola stemperare 50 gr di farina doppio zero con un cucchiaino di olio extra vergine di oliva ed un tuorlo d'uovo, mescolare accuratamente e se necessario aggiungere acqua quanto basta per ottenere un composto fluido ed omogeneo, applicare la maschera così ottenuta sulla pelle pulita e lasciare agire per 10 minuti, passato questo tempo detergere con acqua di rose e fare asciugare alla luce del sole.

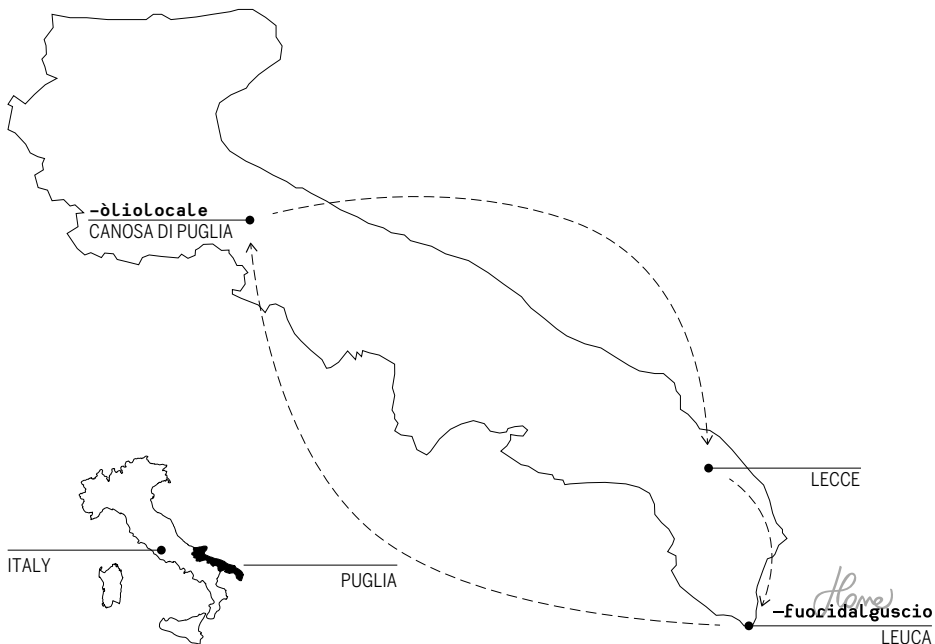
Di Rossella Paolo Epifani





Raccolta delle olive in Località Chiancarelle

ó



Canosa di Puglia è il luogo dove coltiviamo le nostre olive e produciamo il nostro olio, qui è possibile partecipare alla **-òliolocale experience**, una visita guidata nei fondi di famiglia unita ad un picnic e la scoperta del patrimonio archeologico canosino. Tra la fine di settembre e la metà di novembre si può inoltre partecipare alla raccolta delle olive e seguirne le fasi di molitura.

-fuoridalgusciohome è un B&B di charme con vista sulla Marina di Leuca, realizzato in una residenza di famiglia degli anni '60 caratterizzata da linee architettoniche essenziali, la padrona di casa, Silvana, architetto e sommelier dell'olio, propone ai suoi ospiti ma anche ad appassionati gourmand percorsi multisensoriali volti a scoprire e riconoscere le note, i sentori e gli attributi che caratterizzano il proprio **-òliolocale**.



Conservare -òliolocale
in un luogo asciutto
al riparo dalla luce
e da fonti di calore.
Se contenuto in una
lattina, una volta
aperta, travasare e
filtrare l'olio per
evitarne l'ossidazione.

Grafica

pietralocale.it

Foto

Studio DNA

Le immagini del
catalogo, ad eccezione
di quelle dei prodotti,
sono state realizzate
in uno dei fondi di
famiglia, Contrada
Chiancarelle, Canosa
di Puglia (BT), e
raccontano le varie fasi
di raccolta delle nostre
olive.

Fondi

-Chiancarelle
-Quiraldi
-San Giorgio
Canosa di Puglia (BT)

-òliolocale

Azienda Agricola
Rosa D'Agnelli
Canosa di Puglia (BT)
t 3471546462

