



VOCATE ALL'ECCELLENZA

Dove siamo

*La nostra azienda agricola si trova in **una delle regioni più belle del mondo, la Puglia**, nel piccolo Comune di **Casalnuovo Monterotaro**, sito nella provincia di Foggia a confine con il Molise, alla contrada Vallevona, tra le colline verdi dei Monti Dauni.*



Ci troviamo a ridosso del **Fiume Fortore** e vicino al **Lago di Occhito**, all'interno di un'area **IBA (Important Bird Areas)** e di un **Sito di Interesse Comunitario (SIC Fortore)** per l'Unione Europea, dove la natura e le attività umane hanno trovato il giusto equilibrio.

Siamo in un ambiente naturale privilegiato, grazie al **clima mediterraneo** e ad un **microclima locale caratterizzato dalla presenza del fiume e dal vento freddo dell'entroterra** che creano le condizioni ideali per le produzioni agricole di qualità.

In questo paradiso territoriale conduciamo la nostra azienda agricola che dispone di terreni seminativi, oliveto e boschi, immersa in un paesaggio incantevole dove l'alternarsi delle stagioni custodisce la biodiversità.



Chi siamo

Siamo la **quarta generazione di una famiglia di agricoltori** che vuole adeguare la produzione olivicola alle nuove tendenze alimentari degli ultimi anni: **la tutela dell'ambiente e l'attenzione alla salute, senza tralasciare il connubio tradizione-innovazione.**

Siamo osservatori del mondo e ci adattiamo ai cambiamenti, mettendo in campo le nostre competenze per divulgare la cultura dell'olio evo ottenuto rispettando la natura e offerto come alimento salutare della dieta mediterranea proclamata dall'Unesco nel 2020 "patrimonio immateriale dell'umanità".

Crediamo che le tecniche di coltivazione delle olive e di produzione dell'olio debbano essere associate alla cultura dell'assaggio attraverso l'analisi organolettica, perché **la storia del nostro olio inizia in campo e terminerà sulle vostre tavole esaltando il piacere dei sensi e preservando la vostra salute.**





Come lavoriamo

Ci occupiamo personalmente della coltivazione del nostro oliveto di tipo tradizionale in perfetta sintonia con le regole della natura e controlliamo tutto il processo di produzione, con la consapevolezza che il pregio di un olio inizia dal campo. Monitoriamo tutti i fattori che determinano la qualità dell'olio nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

PRATICHE COLTURALI

Il terreno non viene lavorato, si lascia inerbire a favore della biodiversità, procedendo con la trinciatura periodica per non alterare la presenza di sostanze organiche del terreno.

La potatura delle piante di olivo viene effettuata annualmente da mani esperte e il monitoraggio continuo delle avversità rappresenta lo strumento per la difesa delle patologie in modo naturale.

RACCOLTA OLIVE

La raccolta delle olive viene anticipata rispetto alle indicazioni agronomiche tradizionali, a favore della qualità chimico-fisica e non della quantità di olio prodotto. Viene effettuata a mano con l'ausilio di mezzi meccanici che non danneggiano le olive.

MOLITURA OLIVE

Le olive raccolte raggiungono in brevissimo tempo il frantoio (sistema continuo a due fasi), in contenitori idonei che favoriscono l'areazione (evitando fermentazioni e formazione di muffe), dove vengono defogliate e molite entro 4 ore dalla raccolta per preservare le caratteristiche di freschezza e integrità delle olive. L'estrazione avviene a freddo e la temperatura di molitura è inferiore ai 27°C.

STOCCAGGIO OLIO

L'olio prodotto è custodito in azienda in cisterne di acciaio inox sottovuoto per garantire nel tempo le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dell'olio appena prodotto. Il confezionamento avviene con cura nel laboratorio aziendale.

Tutto il processo di produzione dell'olio è tracciato dal SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) e le analisi di laboratorio della Camera di Commercio di Bari ne certificano la qualità che noi vi proponiamo.







Cosa produciamo

Produciamo tre oli monovarietali ottenuti da tre cultivar pregiate: **frantoio**, **peranzana** e **coratina**, affiancando la passione per il nostro lavoro e la nostra terra alle competenze tecniche che ci consentono di completare nel migliore dei modi un percorso iniziato dalla natura.

I nostri oli rappresentano il racconto di un'identità storica e culturale legata al territorio, agli antichi saperi e alla generosità delle nostre terre vocate all'eccellenza; sono ottenuti rispettando i parametri di qualità combinati con la tradizione e la passione familiare.

Il gusto autentico e incontaminato dei nostri oli monovarietali rappresentano il territorio ed esprimono le eccellenze organolettiche nelle diverse intensità gustative delle cultivar di appartenenza.





Perché sceglierci

- Siamo produttori agricoli in aree protette di interesse ambientale per l'Unione Europea
- Produciamo solo oli ottenuti con olive selezionate provenienti dalla nostra azienda agricola
- Stocchiamo e imbottigliamo olio in azienda con sistemi di rintracciabilità registrati al SIAN
- Preserviamo la biodiversità e tuteliamo le api ospitando stagionalmente gli apicoltori con le loro arnie
- Rispettiamo per convinzione l'ambiente, il territorio e l'uomo nelle produzioni agricole
- Offriamo un olio di qualità riconosciuta e certificata monitorando i parametri che la caratterizzano
- Proponiamo con la nostra offerta un'esperienza sensoriale di assaggio di tre oli evo monovarietali
- Controlliamo analiticamente la qualità dell'olio presso laboratori autorizzati



Descrizione

NOME OLIO

Dreno

VARIETÀ OLIVE

frantoio

DATA RACCOLTA

26,29/10/2023 4/11/2023

TIPOLOGIA FRANTOIO

a ciclo continuo a due fasi

MOLITURA

entro 4 ore dalla raccolta

TIPO ESTRAZIONE

a freddo a $T < 27^{\circ}\text{C}$

STOCCAGGIO

in cisterne di acciaio inox sottovuoto

Caratteristiche

ACIDITÀ

0,19% acido oleico

POLIFENOLI

272 mg/Kg

FRUTTATO VERDE

medio 4.2

AMARO

leggero 2.5

PICCANTE

medio 3.2

Sentori di carciofo, mandorla fresca e mela.

È consigliato per piatti semplici come il pesce, i crostacei, i frutti di mare, i risotti e le carni bianche.

Le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dell'olio evo sono riportate nel rapporto di prova n. 1966/23 del 10/11/2023 riferito alle analisi di laboratorio della Camera di Commercio di Bari.



Descrizione

NOME OLIO

Frento

VARIETÀ OLIVE

peranzana

DATA RACCOLTA

30,31/10/2023 04/11/2023

TIPOLOGIA FRANTOIO

a ciclo continuo a due fasi

MOLITURA

entro 4 ore dalla raccolta

TIPO ESTRAZIONE

a freddo a $T < 27^{\circ}\text{C}$

STOCCAGGIO

in cisterne di acciaio inox sottovuoto

Caratteristiche

ACIDITÀ

0,17% acido oleico

POLIFENOLI

337 mg/Kg

FRUTTATO VERDE

medio 5.2

AMARO

medio 3.5

PICCANTE

medio 4.2

Sentori di carciofo, mandorla fresca, erba e mela.

È consigliato per piatti dai gusti forti come le carni rosse alla griglia, i funghi porcini e i formaggi stagionati.

Le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dell'olio evo sono riportate nel rapporto di prova n. 1967/23 del 10/11/2023 riferito alle analisi di laboratorio della Camera di Commercio di Bari.



Descrizione

NOME OLIO

Ripano

VARIETÀ OLIVE

coratina

DATA RACCOLTA

31/10/2023

TIPOLOGIA FRANTOIO

a ciclo continuo a due fasi

MOLITURA

entro 4 ore dalla raccolta

TIPO ESTRAZIONE

a freddo a $T < 27^{\circ}\text{C}$

STOCCAGGIO

in cisterne di acciaio inox sottovuoto

Caratteristiche

ACIDITÀ

0,15% acido oleico

POLIFENOLI

528 mg/Kg

FRUTTATO VERDE

medio 6

AMARO

medio 3.2

PICCANTE

medio 4.7

Sentori di carciofo, mandorla fresca, erba e mela.

È consigliato con i legumi, le verdure, le insalate, le bruschette, i formaggi freschi.

Le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dell'olio evo sono riportate nel rapporto di prova n. 1968/23 del 10/11/2023 riferito alle analisi di laboratorio della Camera di Commercio di Bari.



Azienda agricola Terre di Vallevona di De Vita Pasquale.
Contrada Vallevona, 5 - 71033 Casalnuovo M.ro (FG) | www.terredivallevona.it - info@terredivallevona.it