

Azienda Agricola Olivicola
FIOR ROSSO
di Zeriul Adriana
loc. Prebenico 61
34018 San Dorligo della Valle – Trieste – Italia
www.fiorrosso.it E-mail:bianchera@yahoo.it
cell. +39 3389186872

**SCHEDA TECNICA DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELLA VARIETA'
*BIANCHERA/BELICA***

Zona di produzione:

Comune di San Dorligo della Valle – Provincia di Trieste; Italia
Gps: 45.605575,13.815694

Varietà di olive:

100% Bianchera/Belica, varietà autoctona della provincia di Trieste

Raccolta:

da ottobre alla fine di novembre

Sistema di raccolta:

rigorosamente a mano
subito dopo il raccolto le olive vengono accuratamente selezionate

Stoccaggio olive:

in cassette di plastica forate per favorire l'aerazione delle drupe

Frangitura:

le olive raccolte in giornata vengono molite con il sistema della spremitura a freddo (a temperatura massima di 26 ° C)

Luogo di molitura:

frantoio della Cooperativa Agricola di Trieste della quale la nostra Azienda fa parte in qualità di Socio

Conservazione olio:

l'olio viene conservato in cisterne di acciaio inox e sotto azoto alimentare
in un ambiente con il sistema di temperatura controllata

Decantazione:

naturale

Controllo:

prima dell'imbottigliamento un campione d'olio viene inviato al laboratorio chimico dell'Associazione italiana produttori olivicoli (AIPO), dove vengono analizzate le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche dell'olio

Colore dell'olio:

verde/giallo a seconda della maggiore o minore presenza di clorofille o caroteni

Caratteristiche:

fruttato medio intenso di tipo erbaceo con sentori di carciofo, mandorla, mela e pomodoro verde

al gusto sensazione di amaro e piccante

Impiego:

a crudo, ottimo per esaltare qualsiasi tipo di piatto

ideale per verdure cotte, minestre, riso, pasta, pesce, carni bianche e rosse

OPERAZIONI AGRONOMICHE NELL'OLIVETO**Concimazione:**

non vengono utilizzati fertilizzanti chimici

Potatura:

medio/leggera effettuata ogni anno per permettere alle drupe maggior esposizione possibile all'aria e al sole

Lavorazione del terreno:

vengono effettuate due lavorazioni del terreno all'anno e un taglio di erba prima della raccolta delle olive

Lotta anti-parassiti:

l'oliveto è costantemente monitorato dalla Provincia di Trieste e se necessario viene effettuato un solo trattamento con prodotti ammessi in agricoltura.

Storia dell'Azienda Agricola Olivicola "Fior Rosso":

L'Azienda è a conduzione familiare. La titolare dell'Azienda Agricola Olivicola "Fior Rosso" è Adriana Zeriul. *"Provengo da un'antica famiglia di agricoltori di Prebenico, che già nel XIX° Secolo erano dediti all'olivicoltura. Dagli atti dell'Archivio di Stato di Trieste si può desumere che il mio bisnonno, Antonio Zeriul, già nel lontano 1823 produceva olio d'oliva."*

Il territorio del Comune di San Dorligo della Valle e la maggior parte dell'entroterra della città di Trieste sono da sempre – ancor prima dei tempi degli antichi Romani - fortemente vocati alla coltivazione dell'olivo. Il territorio è caratterizzato dalla presenza di olivi secolari dove predomina la tipica cultivar della varietà autoctona *Bianchera/Belica*.

Una peculiarità importante della zona è rappresentata dalla *bora*, vento insidioso che soffia a intermittenza nella direzione *est/nord est* e spesso i suoi *refoli* superano i 120/130 km/h; a questo vento caratteristico del Golfo di Trieste si è adattata nei secoli la *Bianchera/Belica* con le sue foglie a forma elicoidale e sistemi di autodifesa che spesso sopportano temperature molto rigide, anche fino ai 7°/8° C sotto lo zero.

Le caratteristiche pedoclimatiche unitamente all'eccellente qualità della materia prima impiegata ed al sistema di estrazione a freddo, rappresentano una combinazione ottimale di fattori grazie ai quali è possibile ottenere un olio extravergine d'oliva di qualità eccellente.

Le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche sono uniche, l'olio della varietà *Bianchera/Belica* risulta possedere la più alta concentrazione di polifenoli totali rispetto ad altre varietà d'olivo.

Per quanto riguarda la nostra produzione poniamo particolare cura anche sul sistema di tappatura usando il tappo "un filo d'olio" per esaltare ancor più i pregi del prodotto.

Nell'ultimo decennio 2003 - 2019 l'olio extravergine di oliva dell'Azienda Agricola Olivicola "Fior Rosso" è stato premiato ogni singolo anno a livello comunale, provinciale, regionale, nazionale, internazionale e Salutare.

Olio extravergine di oliva Bianchera/Belica:

rappresenta l'eccellenza della produzione dell'olio da olive.

L'utilizzo dell'olio extravergine di oliva nell'alimentazione è importante per gli effetti benefici sulla salute e sulla prevenzione. In particolare previene l'aterosclerosi, l'infarto e l'insufficienza renale; grazie alla vitamina E ha un'azione antiossidante riducendo i segni d'invecchiamento, migliora la funzionalità dell'apparato digerente e per la sua composizione affine a quella del latte materno è indicato nell'alimentazione dei bambini fin dall'età più tenera.

Per quanto riguarda i valori nutrizionali, un grammo di olio contiene circa 9 calorie il che significa che con 40-60 g di olio al giorno si forniscono all'organismo umano adulto 400-600 calorie sulle 2000 - 3000 necessarie giornalmente

Le proprietà salutistiche dell'olio extravergine di oliva di qualità pregiata:

l'olio extravergine d'oliva risulta il più facilmente digeribile grazie alla sua composizione chimica di grassi prevalentemente monoinsaturi.

Altro ruolo fondamentale dell'olio d'oliva è quello esercitato nei confronti del colesterolo. Va ricordato che la divisione tra colesterolo cattivo e colesterolo buono dipende dalle lipoproteine che lo trasportano. Infatti le LDL (Low Density Lipoprotein) sono le lipoproteine che trasportano l'eccesso di colesterolo ai tessuti con notevoli inconvenienti a carico dell'organismo, che possono portare all'aterosclerosi, mentre le HDL (High Density Lipoprotein) sono le lipoproteine che trasportano l'eccesso di colesterolo al fegato permettendone quindi l'eliminazione attraverso le vie biliari: quest'azione protettiva delle HDL nei confronti dell'aterosclerosi risulta evidentemente più efficace quanto più alto è il loro tasso. L'acido oleico, monoinsaturo, contenuto nell'olio d'oliva, possiede la capacità di agire selettivamente sui due diversi tipi di lipoproteina, riducendo con la sua presenza il livello di LDL e aumentando quello di HDL, costituendo quindi un efficace presidio contro l'insorgere delle patologie legate ad un eccesso del tasso di colesterolo.

Un altro pregio nutrizionale dell'olio d'oliva è la presenza di vitamina E che ha poteri antiossidanti, ovvero che, contrastando i "radicali liberi", rallenta i processi responsabili dell'invecchiamento dell'organismo. Inoltre la vitamina E viene definita "vitamina della fertilità", perché interviene attivamente nella funzionalità dell'apparato riproduttore ed ha effetto antiabortivo.

Fior Rosso è qualità eccellenza e salute, direttamente dalla natura.