



# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

## UN TESORO IN LIGURIA

**N**asce in luogo ricco di tradizioni e attenzione all'ambiente, dove **sapori e benessere si uniscono**: è l'olio extra vergine di oliva biologico, frutto di una passione centenaria: perché ad Arnasco, nell'entroterra savonese, è coltivata da secoli una specifica varietà di olivo denominata, per l'appunto, "Arnasca".

L'olivo Arnasca incarna perfettamente il concetto di terroir: adattata a un territorio complesso, con scarsa piovosità e suolo roccioso, ha creato un **connubio di ambiente, botanica e cultura rurale unico nel suo genere**. E naturalmente vincente. Perché ad Arnasco, grazie a un attento lavoro sul territorio, si sono create **le condizioni ideali per una produzione di olio extra vergine di oliva 100% biologico**.

### I VALORI DELLA PRODUZIONE BIOLOGICA

Fare agricoltura biologica significa salvaguardare l'agrosistema dall'introduzione di energia da processi industriali, con l'obiettivo di conservare la sostanza organica nel terreno, reimpiegandola e creando un **sistema agricolo autosufficiente**, che produce alimenti di alta qualità nutritiva.

### I PERCHÉ DEL SUCCESSO DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO AD ARNASCO

«Dopo la raccolta, rigorosamente manuale, lavoriamo le olive entro 24 ore, separatamente dalle altre» prosegue il Presidente, che precisa come in campo e in frantoio si svolgono analisi di conformità. L'olio





viene valutato chimicamente e organoletticamente appena lavorato e prima del confezionamento. Perché **bassa acidità, ricchezza di polifenoli ed equilibrio al palato sono le sue caratteristiche vincenti, e imprescindibili.**

«La rintracciabilità qui è totale: **le olive provengono esclusivamente da aziende socie, certificate e controllate. E coltivate sulle nostre “fasce”, sostenute dai tipici muretti a secco.**» racconta Gallizia, con orgoglio.

Un olio biologico fino alla fine. Perché, conclude il presidente, «Siamo **un frantoio a impatto zero**: reimpieghiamo i residui della lavorazione nei terreni e come “combustibile verde” per il riscaldamento.»

**CERTIFICAZIONE BIOLOGICA E DI RINTRACCIABILITÀ**

Tutte le fasi di produzione vengono monitorate, per garantire qualità e origine.. Nel caso di Arnasco, l'olio biologico è anche certificato per la rintracciabilità di filiera ISO 22005:08.

La produzione biologica è regolamentata dall'Unione Europea che, tramite le certificazioni, promuove qualità e sicurezza alimentare.. La certificazione garantisce anche la sicurezza igienico - sanitaria

dell'olio: così, grazie all'**etichettatura** è possibile, per il consumatore, identificare i **valori aggiunti al prodotto**, tra cui quello di una gestione etico-sociale della produzione.

**L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA ARNASCA BIOLOGICO IN CUCINA**

L'olio extravergine di oliva Arnasca biologico ha un sapore piacevolmente amarognolo, dal leggero retrogusto di pinolo, e un profumo intensamente fruttato. **Equilibrato e dalla forte personalità**, si presta per il classico pesto genovese o per stoccafisso e verdure ripiene. A crudo è un condimento eccellente, su pasta, pesce, verdure e molto altro.

**UN TESORO NEL PIATTO: OPPORTUNITÀ PER CONOSCERLO**

**Emblema del binomio gusto-salute**, l'olio extra vergine di oliva biologico offre un **alto standard qualitativo** e consente un'eccellente presentazione al consumatore, valorizzando il collegamento del prodotto con il territorio.



**APRILE 2017 AD ARNASCO (SV)**

“Un tesoro nel piatto: l'olio EVO biologico”

workshop per ristoratori (chef e maître) con la collaborazione di Solidus e di Carlo Romito

contatti: info@coopolivicolarnasco.it / tel. 0182.76.11.78 /www. coopolivicolarnasco.it