



M i N i K ə

Huitrerie ▪ Mixology ▪ Šabbakehdd

CARTA DEGLI EXTRAVERGINI D'OLIVA



M i N i K ə

Huitserie ▪ Mixology ▪ Šabbakehdd

“La bottiglia dell’olio d’oliva sul tavolo.

È un sentimento.”

(Fabrizio Caramagna)

Non tutti sanno forse che la nostra regione è la regione più biodiversa d'Italia e d'Europa: su 230 habitat censiti nel continente europeo, ben 74 si trovano in Calabria. Deteniamo cioè uno straordinario primato in termini di diversificazione microclimatica e biodiversità. **È, cioè, la nostra terra che con il 30 per cento della biodiversità d'Europa contribuisce a far sì che l'Italia sia leader europeo della biodiversità con il territorio nazionale** che ospita circa 1/3 delle specie animali e la metà di quelle vegetali presenti nel Vecchio Continente. E siamo anche la quarta regione d'Italia per patrimonio boschivo.

Non solo. **Non tutti sanno, forse, che ereditiamo nei nostri territori una biodiversità vegetale tra le più diverse al mondo,** perché da noi si trovano ancora specie che rappresentano un po' tutte le fasce fitoclimatiche che troviamo sul globo terrestre: specie che si trovano in Scandinavia ma anche specie mediterranee e di zone tropicali e subtropicali. Per il nostro clima estremamente variegato, nelle varie epoche sulla nostra terra sono stati prodotti vegetali molto diversi: **dal sesamo al pistacchio, dal cotone ai datteri, dallo zafferano al riso, per citare i più importanti.**

E non tutti sanno, forse, che con il 36,3% (543.070 ettari) della superficie agricola utilizzata (SAU), a fronte di una media nazionale pari al 17,4%, **la Calabria è la regione più biologica d'Italia.** Solo la Toscana, con il 35,2% ha un valore paragonabile a quello della Calabria che detiene un altro record in merito: **i suoi 8.110 produttori esclusivi di biologico sono pari al 13,03% del totale nazionale (62.333).**

Ancora, non tutti sanno, forse, **che la Calabria è terza tra le regioni italiane per numero di aziende agricole,** superata solo da Puglia e Sicilia, e al di sopra delle più potenti regioni del Belpaese per economia agroalimentare (Lombardia, Emilia Romagna, Veneto).

Così come, infine, non tutti sanno che, all'interno della grande biodiversità di cui la Calabria è ricca, **l'olivicolo rappresenta il nostro vessillo, il nostro orgoglio.** È il settore più importante. L'olivicoltura rappresenta per la nostra terra un pezzo di storia ma anche un motore di sviluppo economico, ambientale e culturale. **La Calabria ha, infatti, con i suoi 160 mila ettari coltivati ad olivo, la seconda regione in Italia** dopo la Puglia. Di questi, oltre 70.000 ettari sono coltivazioni bio, con una produzione che ci porta a essere **i secondi produttori in Italia, grazie ai circa 700 frantoi operanti sul territorio e con oltre 100 differenti varietà coltivate su oltre il 24% della superficie agricola** complessivamente utilizzata: un tesoro di biodiversità, arricchito da Dop e una Igp.

Questa straordinaria ricchezza, identitaria e distintiva del nostro patrimonio olivicolo da record, è stata confezionata da poco nella **Carta degli Extravergini d'Oliva della Calabria**, promossa per la rima volta nei mesi scorsi dal Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (Crea) e dalla Regione Calabria con l'obiettivo di rappresentare uno strumento divulgativo e di conoscenza per agli operatori della ristorazione e per agli studenti delle scuole alberghiere. In essa sono presenti le varietà utilizzate per produrre oli monovarietali o blend a Denominazione d'origine protetta (D.O.P.) e Indicazione geografica protetta (I.G.P.), distinti per caratteristiche organolettiche e sensoriali tipiche delle diverse cultivar. Sono fornite anche informazioni relative al numero di cultivar regionali e alla produzione, oltre ad un'infografica per raccontare al consumatore sulla provenienza geografica degli oli D.O.P. e I.G.P. regionali. La sua consultazione è stata pensata in un'ottica di accessibilità da parte di ipovedenti e non vedenti, attraverso un QR-Code che permetterà di far ascoltare quanto scritto e anche attraverso l'utilizzo del linguaggio braille.

Ispirati sia a questa eredità gigantesca ancora troppo poco conosciuta e diffusa anche purtroppo nel nostro settore, sia a questa a bella stagione di nuove consapevolezza tra produttori e consumatori sul vero valore competitivo del nostro patrimonio identitario e distintivo agroalimentare ed olivicolo in particolare, abbiamo il piacere di presentarvi **una primissima edizione (che sarà aggiornata periodicamente come la nostra Carta dei Vini) della Carta degli Extravergini di MinikΘ.**

Buona selezione e buona degustazione.

Gennarino Scorza

LA CARTA DEGLI EXTRAVERGINI DI MINIKΘ

FIGOLI TAPPO ORO – LINEA PREMIUM

FRANTOIO FIGOLI – CORIGLIANO-ROSSANO (CS)

Cultivar: Cassanese e Carolea

Metodo di raccolta: Meccanica

Lavorazione/Estrazione tramite centrifuga a temperatura controllata

Profilo organolettico/panel test: *esprime profumi franchi e freschi centrati su un bel fruttato e invitanti sentori di erba, cardo e pomodoro acerbo. In bocca è dolce progressivo, aromaticamente equilibrato e corrispondente, arricchito da note di frutta, radicchio e noci. Il finale lascia sensazioni acerbe e piccanti di pepe unite a percezioni di amaro.*

FRANTOLIO ACRÌ VIVACE

FRANTOLIO ACRÌ DAL 1952 – CORIGLIANO-ROSSANO (CS)

Cultivar: Nocellara del Belice, Nocellara Messinese

Estrazione: Impianto continuo con protoreattore Perialisi – estratto a freddo

Metodo di irrigazione micro-irrigazione a goccia

Metodo di raccolta: Brucatura a mano e meccanica

Lavorazione/Estrazione tramite centrifuga a temperatura controllata

Profilo organolettico/panel test: *I profumi percepiti in apertura comunicano un fruttato di oliva di media intensità, caratterizzato da percezioni gradevoli di erba e ortaggi, associati a note mandorlate e distintamente aromatiche. Il gusto è equilibrato, incentrato su piacevoli toni amari e piccanti, discretamente partecipi e mai invadenti. La pasta risulta mediamente strutturata e ben impostata attorno alle percezioni combinate di mandorla e ortaggi maturi. Apprezzabile per la discreta persistenza e la buona linearità olfatto-gustativa.*

LABONIA

LABONIA AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA – Caloveto/Corigliano-Rossano (Cs)

Cultivar: Dolce di Rossano

Profilo organolettico/panel test: *Colore verde con riflessi dorati. L'olio è brillante e si ammanta di un color verde peridoto. Profumi soavi, con riconoscimenti di sedano e fieno estivo. In bocca ritornano le note dolci di banana e noce. Solo dopo qualche secondo, si presenta la spezia dolce di noce moscata.*

iGreco – EVO BIOLOGICO

AZIENDA AGRICOLA iGreco – CARIATI (CS)

Cultivar: 80% Dolce di Rossano, 10% Carolea, 10% Frantoio

Sistema di raccolta: Brucatura con agevolatori pneumatici e meccanici

Estrazione a freddo

Profilo organolettico/panel test: *Profumo fruttato di oliva intenso – sapore fruttato di oliva verde con sensazioni marcate di amaro piccante – aspetto giallo oro con riflessi verdi*

ALOE

FRANTOIO ALOE – CORIGLIANO-ROSSANO (CS)

Cultivar: Oliva Coratina

Profilo organolettico/panel test: *All'assaggio si possono percepire note di pomodoro, pepe, fieno, aneto, finocchio, mandorla e carciofo. Di colore verde intenso con riflessi dorati, l'evo di Coratina ha un sapore decisamente amaro e piccante, dato dall'altissima concentrazione di polifenoli, circa il 300% in più di altre varietà. Tra questi è molto ricco di oleuropeina, il polifenolo che provoca il retrogusto amaro all'olio.*

TENUTE LIBRANDI

TENUTE LIBRANDI P. SOCIETÀ AGRICOLA S.S. – VACCARIZZO ALBANESE (CS)

Cultivar: Nocellara del Belice

Metodo di raccolta: Brucatura a mano

Estrazione: Impianto continuo, estrazione a freddo

Profilo organolettico/panel test: *Fruttato intenso. All'olfatto si esprime deciso e complesso, con ricche note fruttate di foglia di pomodoro. Al gusto presenta note di amaro e piccante decise ed armoniche, con toni vegetali di erbe aromatiche. samente amaro e piccante, dato dall'altissima concentrazione di polifenoli, circa il 300% in più di altre varietà. Tra questi è molto ricco di oleuropeina, il polifenolo che provoca il retrogusto amaro all'olio.*

SELIGERE

FRANTOIO CONVERSO – CORIGLIANO-ROSSANO (CS)

Cultivar: Monocultivar Carolea

Estrazione: A freddo

Profilo organolettico/panel test: *Olio giallo oro con riflessi verdi. Al gusto sentore di mela, mandorla e carciofo. Gradevole ed elegante con tono garbato, con sfumature di amaro, leggero piccante ed erbaceo.*

CONFORTIOLIO

TENUTE CONFORTI GIOVANNI – SAN GIORGIO ALBANESE (CS)

Cultivar: Dolce di Rossano, Leccino e Frantoio

Metodo di raccolta: Brucatura a mano

Estrazione: A freddo

Profilo organolettico/panel test: *Dal gusto equilibrato, pieno e armonioso. Un vero classico sulla tavola di tutti i giorni. Al palato risulta un extravergine fruttato leggero con un amaro e piccante leggermente percepiti. Sentori di mandorla*

MOMÉNA

AZIENDA AGRICOLA I.T. AGRARIO – IIS MAJORANA – CORIGLIANO-ROSSANO

Cultivar: Dolce di Rossano e Roggianella

Metodo di raccolta: Manuale

Profilo organolettico/panel test: *Color verde vivace e riflessi gialli con fruttato medio, sentore erbaceo ricordante la foglia di carciofo, leggermente e gradevolmente amaro, piccantezza equilibrata.*

GERACI DOP BRUZIO

OLEARIA GERACI – CORIGLIANO-ROSSANO (CS)

Cultivar: Dolce di Rossano

Estrazione: A freddo

Profilo organolettico/panel test: *extravergine di oliva Dop Bruzio di colore verde brillante, offre al naso un fruttato medio con sentori di erba falciata, pomodoro e frutta matura. In bocca ha pasta voluminosa e si presenta armonico e saporito, con un retrogusto di mandorla fresca e verdure dolci. Mostra dinamicità e buona persistenza.*

SANTORO

OLEIFICIO SANTORO – CORIGLIANO-ROSSANO (CS)

Cultivar: Dolce di Rossano

Lavorazione a ciclo continuo

Metodo di raccolta: Meccanica

Profilo organolettico/panel test: *Di un bel colore verdone, l'extravergine Santoro si presenta delicatamente fruttato*

LE CONCHE BIO

LE CONCHE – BISIGNANO (CS)

Cultivar: Carolea 60% - Leccino 20% - Nocellara del Belice 20%

Metodo di raccolta: Meccanizzata

Lavorazione/Estrazione: ciclo continuo a due fasi

Profilo organolettico/panel test: *L'olio presenta un fruttato intenso di oliva verde, composta da sentori di erba di sfalcio, mandorla fresca, carciofo, note di pomodoro acerbo e noce. In bocca risulta di gusto armonico che comincia con percezione dolce e prosegue con medio tono di amaro e vivace finale piccante di peperoncino fresco. Complessivamente si apprezza buona freschezza, linearità ed aromaticità complessa persistente e pulita.*

GENCARELLI

FRANTOIO OLEARIO GENCARELLI – SAN GIORGIO ALBANESE (CS)

Cultivar: Dolce di Rossano

Lavorazione/Estrazione: Afreddo

Profilo organolettico/panel test: *Evo dal gusto equilibrato, pieno e armonioso. Un vero classico sulla tavola di tutti i giorni. Al palato risulta un Olio Extra Vergine fruttato leggero con un amaro e piccante leggermente percepiti. Sentori di Mandorla*

MORRONE

AZIENDA AGRICOLA DAVIDE MORRONE – ALTOMONTE (CS)

Cultivar: Roggianella

Metodo di raccolta: Abbacchiatura mediante scuotitori a mano con immediato conferimento al frantoio in cassette da 18 kg forate

Lavorazione/ Estrazione: Spremitura a freddo con temperatura inferiore a 27 gradi nel ciclo

Profilo organolettico/panel test: *Colore giallo dorato con riflessi verdi. Fruttato: medio con sentori di mandorla erba sfalcata e carciofo. Gusto: equilibrato con amaro e piccante medio-alto.*



M i N i K ə

Huitserie ▪ Mixology ▪ Šabbakehdd