

### **Il produttore**

Oleificio Sapigni snc  
Verucchio (Rn)

Via Statale Marecchia, 39

tel. 0541 679094

sapigni@sapigni.com

www.sapigni.com



I Presidi sono progetti di  
Slow Food che tutelano  
piccole produzioni di qualità  
da salvaguardare, realizzate  
secondo pratiche tradizionali.

[www.fondazione Slow Food.it](http://www.fondazione Slow Food.it)

Per maggiori  
informazioni  
sul Presidio:



# *L'extravergine del Presidio*

Correggiolo



## ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

*Olio extravergine di oliva Biologico Colle Natio dell'oleificio Sapigni snc*

## Il territorio e la varietà

Gli oliveti – quasi 4 ettari con circa 190 piante secolari di varietà Correggiolo (90%) e Rossina (10%) – si trovano a quasi 175 metri di altitudine e a circa 18 chilometri dal mare. La zona è collinare, il terreno è erboso e il clima è tipico mediterraneo.

## La coltivazione

Il terreno si fertilizza con compost vegetale e le erbe spontanee si falciano e si lasciano in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d'acqua dal suolo. Non si pratica l'irrigazione e, per il controllo delle malattie e dei parassiti, si effettuano solo trattamenti ammessi dal disciplinare biologico.

## La raccolta

A fine ottobre, quando le drupe raggiungono circa il 70% dell'invasitura (ossia l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), si esegue la raccolta manuale con l'aiuto di agevolatori che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Subito dopo le olive si raccolgono manualmente, si ripongono in cassette in plastica forata e si trasportano in frantoio.

## La lavorazione

Si esegue in giornata nel frantoio aziendale a ciclo continuo, distante circa 5 chilometri dagli oliveti. Le olive lavate si frangono e la pasta ottenuta si gramola e passa nel decanter a due fasi.

## La conservazione e il confezionamento

L'olio extravergine di oliva Biologico Colle Natio si filtra, si conserva in cisterne in acciaio inox sotto azoto (che impedisce l'ossidazione) e si imbottiglia in vetro scuro.