



# L'extravergine del Presidio



Slow Food® | OLIVI SECOLARI  
Presidio

**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 Mantenera Secolare, blend Majatica - Ogliarola del Bradano*

**Il territorio e la varietà** Gli oliveti – quasi 2 ettari con circa 160 piante secolari di varietà Majatica e Ogliarola del Bradano – si trovano a circa 430 metri di altitudine. La zona è pianeggiante e collinare, il terreno di medio impasto, il clima è mite.

**La coltivazione** Mantenera ha scelto dal 2015 di non effettuare lavorazioni meccaniche del suolo favorendo l'inerbimento e la crescita spontanea di essenze autoctone per evitare dilavamento ed erosione. La gestione del suolo attraverso la trinciatura dell'erba e dei residui di potatura nelle inter file dell'oliveto favoriscono la generazione di compost organico per la concimazione naturale del terreno.

**La raccolta** A ottobre, quando le drupe raggiungono circa il 20% dell'invasiatura (ossia l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), si esegue la raccolta a mano con l'ausilio di agevolatori. Subito dopo si ripongono le olive in cassette in plastica forata al riparo dal calore e si trasportano in frantoio.

**La lavorazione** Avviene entro 6 ore dalla raccolta nel frantoio dell'impresa agricola Luciano Pepe, di Albano di Lucania, posto a circa 30km dagli oliveti. Le olive lavate vengono frante meccanicamente in impianto continuo a ciclo chiuso a due fasi per garantire tutti gli equilibri chimici e sensoriali.

**La conservazione e il confezionamento** L'olio extravergine di oliva Mantenera Secolare dopo la decantazione viene filtrato tramite filtri a cartone e si conserva in silos di acciaio inox, fino al confezionamento in bottiglie di vetro scuro, latta e bag in box.



Slow Food®  
Presidio

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:

