



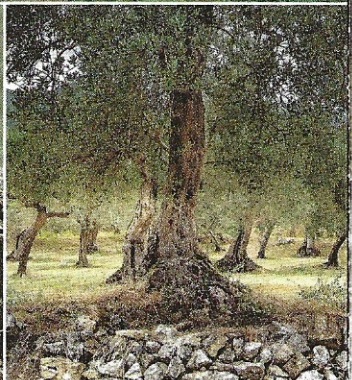
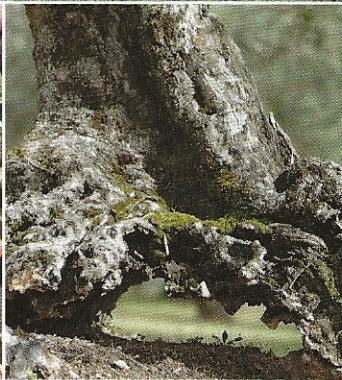
GEMMA

Azienda Agricola

OLI
ANTICHI,
tra
Passione
e
Innovazione

CERVARO

Un territorio straordinario
dove da secoli nasce
un Olio pregiatissimo



L'AZIENDA

L'Azienda Agricola nasce negli anni sessanta dalla **passione di nonna Maria per gli ulivi** di Cervaro ed il suo sogno di costruire un'azienda agricola di famiglia dove produrre il suo amato olio. Ed è indissolubilmente legata alla **straordinarietà del territorio di Cervaro**, adagiato sul Monte Aquilone, sulle cui pendici da millenni viene prodotto un olio pregiatissimo che gli antichi chiamavano santo per le sue proprietà terapeutiche e medicamentose. Nel tempo l'azienda si ingrandisce, ottiene la certificazione biologica ed oggi conta una produzione di 10.000 kg di olio provenienti da 40 ettari di terra e 12.000 piante di ulivo.

L'Azienda produce tre oli extravergine: il Leccino Biologico, il Moraiolo Biologico e l'Extravergine.

Monocultivar Leccino Bio

Il Monocultivar Leccino Biologico è un olio decisamente fresco, delicato, primaverile che proviene da una selezione delle migliori olive della Cultivar Leccino, varietà tipica della zona di produzione di Cervaro.

Monocultivar Moraiolo Bio

Il Monocultivar Moraiolo Biologico è un olio decisamente pregiato, ricco di note verdi e balsamiche, che proviene da una selezione delle migliori olive della Cultivar Moraiolo, varietà tipica della zona di produzione di Cervaro.

L'Extravergine

Il nostro extravergine è il perfetto equilibrio aromatico tra note piccanti, dolci e amare e proviene da una selezione delle migliori olive delle due Cultivar tipiche della zona di produzione di Cervaro, Leccino e Moraiolo.

RICONOSCIMENTI

- Negli anni 2020 e 2021 il nostro Monocultivar Leccino Bio ha partecipato a diversi concorsi e gare nazionali ed internazionali, ottenendo i primi riconoscimenti:
- Il grado di eccellenza di **Due Foglie Rosse**, il prestigioso riconoscimento del **Gambero Rosso** nella guida **OLI D'ITALIA 2020 e 2021**.
- La **Medaglia d'Oro** al concorso **Biol Novello 2020** per la campagna olearia 2020/2021.
- La **Medaglia d'Argento** all'**OLIVE JAPAN International Extra Virgin Olive Oil Competition**, concorso internazionale che nel 2021 ha visto la partecipazione di 811 oli extravergine provenienti da 27 Paesi.

- La **Medaglia d'Oro** presso la **New York International Olive Oil Competition** del 2021 (NYIOOC).
- Ha superato la fase di preselezione conquistando il titolo di semifinalista al Concorso di **Lodo Guide**, l'esclusiva competizione che seleziona i migliori extravergine del mondo.
- È stato inserito su **Bibenda**, la Guida della Fondazione Italiana Sommelier, tra i migliori oli extravergine d'Italia.

CI ATTENDONO GRANDI SFIDE PER IL FUTURO:

- Incrementare la produzione, con l'acquisizione di nuovi terreni.
- La costruzione di un frantoio aziendale.
- Attraverso studi e ricerche, ci stiamo muovendo nella selezione ed il miglioramento varietale delle nostre cultivar autoctone (Leccino e Moraiolo).
- La promozione di progetti ecosostenibili in difesa dell'ambiente per la valorizzazione e la tutela del nostro territorio, come "Adotta un ulivo di Cervaro".



MONOCULTIVAR LECCINO BIOLOGICO

Il Monocultivar Leccino Biologico è un olio decisamente fresco, delicato, primaverile che proviene da una selezione delle migliori olive della **Cultivar Leccino**, varietà tipica della zona di produzione di Cervaro.

È particolarmente indicato nell'alimentazione dell'infanzia ed è l'olio perfetto per essere abbinato a piatti di pesce, verdure grigliate e carni bianche

Zona di produzione: Cervaro

Area Geografica: Lazio provincia di Frosinone

Altezza: 350 m s.l.m.

Età: da 20 a 45 anni

Forma allevamento: Vaso Policonico

Varietà: Leccino

Gestione del Suolo: Inerbimento Naturale

Sistema di Raccolta: Meccanico con Abbacchiatore a Batteria

Tempo fra raccolta e lavorazione presso il **Frantoio:**

Max 12 ore

Tipo Molitura: Frangitore Meccanico a Coltelli

Tipo Estrazione: Centrifuga a freddo

Periodo Raccolta: Ottobre

Filtrazione: A cartoni

Conservazione: In Botti di Acciaio

Imbottigliamento: Presso l'Azienda



MONOCULTIVAR MORAIOLO BIOLOGICO

Il Monocultivar Moraiolo Biologico è un olio decisamente pregiato, ricco di note verdi e balsamiche, che proviene da una selezione delle migliori olive della **Cultivar Moraiolo**, varietà tipica della zona di produzione di Cervaro.

È un olio ottimo per l'utilizzo sia in cottura che a crudo e si accosta perfettamente a piatti di verdure, carni grigliate, paste secche e pesci oleosi



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'Extravergine di Oliva è il perfetto equilibrio aromatico tra note piccanti, dolci e amare e proviene da una selezione delle migliori olive delle due Cultivar tipiche della zona di produzione di Cervaro, **Leccino e Moraiolo**.

È l'ingrediente perfetto per arricchire la preparazione dei piatti tipici della dieta mediterranea, facilmente abbinabile ad ogni tipo di pietanza

Zona di produzione: Cervaro

Area Geografica: Lazio provincia di Frosinone

Altezza: 550 m s.l.m.

Età: da 80 a 120 anni

Forma allevamento: Vaso Policonico

Varietà: Moraiolo

Gestione del Suolo: Inerbimento Naturale

Sistema di Raccolta: Meccanico con Abbacchiatore a Batteria

Tempo fra raccolta e lavorazione presso il Frantoio:

Max 12 ore

Tipo Molitura: Frangitore Meccanico a Coltelli

Tipo Estrazione: Centrifuga a freddo

Periodo Raccolta: da Ottobre alla prima decade di Dicembre

Filtrazione: A cartoni

Conservazione: In Botti di Acciaio

Imbottigliamento: Presso l'Azienda

Zona di produzione: Cervaro

Area Geografica: Lazio provincia di Frosinone

Altezza: da 300 a 600 m s.l.m.

Età: da 20 a 120 anni

Forma allevamento: Vaso Policonico

Varietà: Moraiolo - Leccino

Gestione del Suolo: Inerbimento Naturale

Sistema di Raccolta: Meccanico con Abbacchiatore a Batteria

Tempo fra raccolta e lavorazione presso il Frantoio:

Max 12 ore

Tipo Molitura: Frangitore Meccanico a Coltelli

Tipo Estrazione: Centrifuga a freddo

Periodo Raccolta: da Ottobre alla prima decade di Dicembre

Filtrazione: A cartoni

Conservazione: In Botti di Acciaio

Imbottigliamento: Presso l'Azienda



Azienda Agricola

Azienda Agricola G.E.M.M.A. srl
Via Noceromana, 10 - 03044 Cervaro (Fr)

Tel/Fax: +39 06 988 2476

www.agricolagemma.com

info@agricolagemma.com

