

Scheda di prenotazione dal 15 al 23 gennaio 2016**Consegna prodotti: sabato 13 febbraio 2016** dalle ore 15.00 alle ore 19.00



c/o la sede della Condotta Slow Food Basso Mantovano in piazza V. Veneto, 11 (suonare presso GARCIA 1° piano)

Nome: Tel.:

Cognome: Fax.:

Indirizzo: E-mail:

Prodotti presentati	Quantità min conf/peso	Prezzo Sorgente	Quantità ordinata	Importo
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA Comunità del Cibo dell'Olio Crastu – Alte Madonie Az. Agr. Giaimo , Az. Agr. Cantarella, Az. Agr. I Casi 'i Marchi – (Sicilia)	Confezione da 3 bott. 0,75 l	€ 30,00 (la confezione)		
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA Comunità del Cibo dell'Olio Crastu – Alte Madonie Az. Agr. Giaimo , Az. Agr. Cantarella, Az. Agr. I Casi 'i Marchi – (Sicilia)	Latta da 5 litri	€ 50,00		
IMPORTO TOTALE ORDINE				€
CONTRIBUTO ALLA CONDOTTA 10% DEL TOTALE				€
TOTALE DA PAGARE (ordine + 10% contributo condotta)				€
Acconto di				€
Saldo rimanente alla consegna di				€

I prodotti contrassegnati dal simbolo  sono Presidi Slow Food.I prodotti contrassegnati dal simbolo  sono Prodotti locali.

**È possibile inviare i vostri ordini al n. di fax 0376 550238
oppure tramite mail a: massimo.truzzi@slowfoodbassomantovano.it**

Per informazioni: Massimo tel. 329 3176082



La nostra comunità nasce dal forte desiderio di voler valorizzare un territorio, un tempo molto ricco e florido, che da sempre è stato rappresentativo dell'olivicoltura siciliana, oggi abbandonato a sé stesso perché le condizioni morfologiche del suolo lo hanno reso inadatto all'utilizzo della meccanizzazione moderna degli uliveti intensivi e quindi economicamente improduttivo.

Consapevoli del valore aggiunto che può avere il nostro olio, ricavato da piante presenti in un territorio incontaminato all'interno del Parco delle Madonie, coltivate secondo pratiche agronomiche tradizionali ed antiche rispettose dell'ambiente circostante rigorosamente in regime di biologico, abbiamo voluto intraprendere questo percorso insieme mettendo in campo ognuno di noi le proprie esperienze e capacità per la riuscita di questo progetto.



Le aziende agricole sono tre:

- l'azienda agricola *Giaimo* presente nel territorio da diverse generazioni che oltre a produrre olio extravergine di oliva, lavora anche diverse varietà di grani antichi siciliani per la produzione di farine integrali molite a pietra e soprattutto è specializzata nella zootecnia per la produzione di carne e formaggi;
- l'azienda agricola *Cantarella*, specializzata nella coltivazione dell'olivo, in questi anni ha lavorato e investito tanto per raggiungere l'obiettivo di chiudere la filiera produttiva in azienda. Oggi questa realtà è dotata di un

frantoio aziendale, un locale per lo stoccaggio, l'imbottigliamento e produce olio extravergine garantendo tracciabilità e qualità del prodotto;

· l'azienda agricola *I Casi i Marchi* che oltre a coltivare l'uliveto, è un modello rappresentativo di un turismo rurale racchiuso in **tre T**: **T**ipicità, **T**erritorio, **T**radizione, che fa conoscere i luoghi e racconta la storia delle nostre tradizioni facendo gustare anche i prodotti che il territorio ci offre.

Le tre aziende fanno parte della condotta *SlowFood AlteMadonie*, da cui nasce la nostra comunità del cibo sull'olio Crastu.

La **Crastu** è una pianta millenaria presente nella fascia collinare del territorio Madonita limitatamente al bacino del fiume Pollina, che comprende i comuni di San Mauro Castelverde, Geraci Siculo, Castelbuono e Pollina e si presenta distribuita nel territorio in modo spontaneo, come a voler marcare in modo indelebile i luoghi cui appartiene, rendendoli unici e non replicabili.

La pianta si presenta di elevata vigoria, dal portamento espanso e con chioma rada. Le foglie sono coriacee, ellittico-lanceolate a base cuneata ed apice acuto, infine il picciolo è corto (circa 0,3-0,6 mm).



I frutti sono di circa tre grammi, ellittici e leggermente asimmetrici con apice arrotondato e base troncata. L'umbone è assente. Le lenticelle nel frutto verde sono poche e piccole, l'endocarpo è medio e di forma ellittica, la base dell'apice è arrotondata. Infine il peduncolo è lungo 0,5-0,8 mm.

Per quanto riguarda la fioritura le mignole sono compatte di media lunghezza con circa trenta fiori, l'aborto dell'ovario è basso e la cultivar è altamente produttiva ed evidenzia un ottimo rapporto polpa/nocciolo. La maturazione avviene tra la seconda decade di ottobre e la seconda decade di novembre e la resa in olio si aggira attorno al 13%.



La raccolta viene fatta manualmente o con l'apporto di agevolatori meccanici.

Le olive raccolte in giornata vengono molite la sera nel frantoio aziendale dell'azienda Cantarella; l'estrazione dell'olio è a ciclo continuo, a due fasi e a freddo e la frantumazione delle olive avviene con un frangitore a martelli. Da tutto questo processo di lavorazione si ricava un olio che mantiene intatte le sue caratteristiche chimiche ed organolettiche e l'olio che si ottiene è di altissima qualità.



L'Olio *Crastu* inserito nella guida agli extravergini 2015 (Slow Food Editore) viene così descritto: *“monocultivar dal fruttato leggero e molto piacevole, che ricorda l'erba appena falciata con sentori di fiori bianchi. In bocca le sensazioni olfattive trovano piena conferma, con gusto inizialmente dolce che evolve poi con un garbato amaro e un piccante avvolgente, finale lungo con richiamo al cardo”*.