

Il produttore

Azienda Agricola Rado Kocjančič
San Dorligo della Valle (TS)
Via Dolina, 528
tel. 040 8438048 - 348 3063298
posta@radokocjancic.eu
www.radokocjancic.eu



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

www.fondazione Slow Food.it

Per maggiori
informazioni
sul Presidio:



L'extravergine del Presidio

Bianchera (Belica)

 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 Bianchera - Belica
DOP Tergeste dell'azienda agricola Rado
Kocjančič*

Il territorio e la varietà

Si coltivano circa 350 olivi di varietà Bianchera su quasi due ettari. Gli oliveti si trovano a circa 70m di altitudine, in una zona collinare con terrazzamenti. Il terreno è arenaceo-marnoso. Il clima risente della vicinanza del mare.

La coltivazione

Il terreno si fertilizza ogni due anni con letame e l'irrigazione non si pratica. Le erbe spontanee e parte dei residui della potatura si trinciano e si lasciano in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d'acqua dal suolo. Per il controllo delle malattie e dei parassiti non si utilizzano prodotti chimici di sintesi.

La raccolta

Per iniziare la raccolta valutiamo sia l'invaiaitura delle A fine ottobre, quando le drupe raggiungono circa il 30% dell'invaiaitura (ossia l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), si esegue la raccolta a mano e con attrezzature agevolatrici 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 entro la giornata del raccolto nel frantoio a ciclo continuo di Parovel Group, distante circa 2km dagli oliveti. Le olive lavate si frangono e la pasta ottenuta si gramola e passa nel decanter a 2 fasi.

La conservazione e il confezionamento

L'olio extravergine di oliva Bianchera - Belica DOP Tergeste si filtra, si conserva in cisterne in acciaio e si imbottiglia in vetro scuro.