

I NOSTRI PRODOTTI

DECIMO

Dai nostri terreni in pianura un olio ottenuto esclusivamente da olive di varietà **Grossa Cassanese**, raccolte nell'ultima settimana di Novembre. Ideale per le cotture ma che conserva il suo sapore gentile e delicato anche se consumato in crudezza, in particolare su insalate, carni e formaggi.

ACIDITA' 0,6%



ANGELICO

Dalle colline di S.Lorenzo del Vallo è ottenuto esclusivamente da olive di varietà **Roggianella** raccolte nei principi di Novembre. Da gustare preferibilmente a crudo, su insalate, carni, minestre o zuppe, esalta il sapore di ogni piatto con il suo sapore deciso e fruttato.

ACIDITA' 0,3%



IMPAVIDO

Dalle colline di Terranova da Sibari, ottenuto da olive di varietà **Frantoio** e **Leccino** raccolte a fine Ottobre, un olio strutturato, dal sapore intenso e decisamente fruttato per soddisfare i palati più esigenti e sofisticati aggiungendo carattere a tutti i piatti

ACIDITA' 0,2%



IL NOSTRO OLIO

L'olio, in particolare quello extra vergine di oliva, è da sempre alla base di una sana e corretta alimentazione, consigliato in tutte le diete per i benefici che apporta all'organismo grazie all'elevata concentrazione di acido oleico, un acido grasso monoinsaturo cruciale per la prevenzione delle malattie del sistema cardio vascolare. Inoltre l'alto contenuto di antiossidanti naturali permette di rallentare l'invecchiamento cellulare ed esercita un'azione preventiva contro i processi infiammatori e gli incidenti cardio vascolari. Oltre alle innumerevoli proprietà benefiche una componente essenziale è ovviamente il gusto, ecco perchè la scelta di presentare due olii monovarietali e un blend: per adeguare il prodotto a diversi palati preservando il gusto di ogni diversa tipologia di oliva che coltiviamo, nel rispetto della tradizione ma con un occhio più attento al consumatore.

CONTATTI

VIA FIRENZE 8, 87071 AMENDOLARA
COSENZA
P.IVA 03585160785

+39 348 7110344

✉ info@pianadegliachei.it

  Piana degli Achei



PIANA DEGLI ACHEI
AZIENDA AGRICOLA DI
GIORGIO RENATO MAIOLINO

PRODUZIONE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA





LA NOSTRA TERRA

Quella che vi proponiamo è una passeggiata tra i nostri ulivi, nei nostri terreni in Calabria, una terra di antiche e radicate tradizioni tra le quali trova un posto speciale quella dell'olivicoltura, indissolubilmente legata alla cultura così come al paesaggio, modellato da uliveti che ne disegnano i tratti. E il carattere. Una terra in bilico tra cielo e mare, aspra e non facile ma che riserva, per l'occhio e il cuore più attenti, fascino, una bellezza senza tempo e la genuinità tanto delle persone che la popolano quanto dei prodotti frutto della loro laboriosità e di un saper fare legato a consuetudini che diventano regole di vita. Tutto ciò, unito alla bontà che la natura ha riservato alla Calabria, permette di realizzare prodotti che ne divengono i suoi tesori più preziosi, in primis l'olio extra vergine di oliva.



I NOSTRI TERRENI

I terreni della nostra azienda sono localizzati sia in collina, precisamente a San Lorenzo del Vallo e Terranova da Sibari, piccoli paesini sulle colline della fascia prepolinica calabrese, sia nella florida piana di Sibari, nelle campagne di Cassano allo Ionio a ridosso del torrente Raganello. Piccole realtà lontane dai grossi centri urbani, in cui la terra preserva la sua purezza restituendo prodotti genuini e chiedendo in cambio solo un piccolo intervento da parte dell'uomo, nel rispetto dei cicli naturali.

CASSANO ALLO IONIO



SAN LORENZO DEL VALLO



TERRANOVA DA SIBARI



LE NOSTRE OLIVE

Per la produzione dei nostri olii utilizziamo esclusivamente olive provenienti dai nostri tre terreni e di varietà autoctone, raccolte nel momento in cui l'invasatura e l'inolizione raggiungono il punto massimo, in modo tale da preservarne tanto il gusto quanto le principali caratteristiche organolettiche. Seguiamo di persona le fasi di tutta la filiera produttiva, rispettando poche ma scrupolose regole. I frutti appena raccolti vengono riposti in cassette forate, che ne favoriscono l'aerazione, per poi essere moliti nell'arco di 24 ore in frantoi situati in prossimità dei terreni e selezionati personalmente. La lavorazione delle olive avviene a freddo, ad una temperatura inferiore ai 27°, quindi l'olio viene lasciato decantare naturalmente, stoccato in una cantina a temperatura bassa e costante all'interno di fusti sigillati ermeticamente, così da evitare che il contatto con l'aria ne acceleri il naturale processo di ossidazione. Queste accortezze permettono di ottenere un prodotto di altissima qualità che serba nel tempo, se conservato nella giusta maniera, gusto e aromi inconfondibili.

