

Olio Bio Manca del Bosco 250 ml



Olio di oliva biologico



Quest'olio extravergine di oliva, quindi di categoria superiore, proviene dalla varietà autoctona Carolea, una straordinaria scultura naturale "rustica" che vive sul territorio da epoche remote, praticamente immutata, da quando è stata introdotta in coltivazione. L'olio Bova dell'annata 2010 ha ottenuto il voto 8 dei panel internazionali di degustazione.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

3,50 €

Sconto

Ammontare IVA0,13 €

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore

Descrizione

Bova "Manca del bosco" è una delle aziende olivicole pioniere del biologico in Calabria (la 2° regione italiana produttrice di olio, è la prima come coltivazione biologica, assurto a bandiera assoluta del "made in Calabria"), ha ottenuto il 1° premio per il miglior olio biologico della regione (l'olio Bova è certificato biologico dal 1991 una delle prime aziende certificate).

Da qualche lustro, l'olio di oliva varietà "Carolea" è cambiato moltissimo, tutta la filiera fino al banco vendita è stata riveduta, in particolare le varie tecniche colturali (coltivazione, grado di maturazione raggiunto dalle olive, sistema di raccolta, trasporto, tempi e condizioni di stoccaggio, tecnica di estrazione dell'olio dalle olive).

Un tempo era troppo dolce e spesso difettato a causa di una raccolta eccessivamente tardiva, oggi, grazie a una raccolta precoce (olive appena invaiate cioè in parte verdi, in parte viola ed in minor misura nere), all'innovazione tecnologica e a maggiori attenzioni in frantoio è molto migliorato (olio più fruttato e dal gusto intenso). In genere ha un delicato profumo di oliva con sentori di erba appena tagliata e pomodori, mentre in bocca è leggermente amaro e piccante.

Bova è un produttore che ha saputo coniugare tradizione e innovazione, valorizzando appieno i parametri qualitativi del suo olio, riuscendo a gestire in modo ottimale l'intera filiera produttiva, (grazie anche alla gestione di ogni fase dalla coltivazione, delle proprie aziende, alla raccolta, trasformazione e confezionamento), migliorando le pratiche agronomiche di trasformazione, per arrivare a un extravergine di qualità eccellente.

L'Azienda Agricola Bova Paolo sorge ad Amaroni in provincia di Catanzaro, un piccolo comune circondato da dolci colline nell'entroterra jonico

catanzarese di circa 2700 abitanti, è ubicata sul versante sud-est di una collina che guarda sul golfo dell'antica Squillace a 25 km dal mare. La coltivazione si estende su una superficie di 200 ettari, quasi tutti coltivati ad uliveti, al di sopra dei 400 m s. l.m. Il paese si trova sulla "Strada dei Saperi Cassiodorei" la via descritta da Magno Aurelio Cassiodoro, console romano e primo ministro alla corte di Teod, che indicava nei suoi scritti la bontà dei prodotti delle sue terre (olio, vino e formaggi). Il paesaggio di campagna è incantevole, dai colori caldi e mediterranei, un'oasi serena di colline ricoperte di piante di ulivo, curate con amore e dedizione dagli abitanti della zona. L'area è particolarmente vocata, per il clima mite e per l'ottimale altitudine delle colline e, non ultimi, per via del terreno e dei pregi intrinseci alla cultivar *Carolea*.

La presenza di ulivi secolari (alcuni considerati dei veri e propri alberi monumentali, vecchi di 1000 anni con una circonferenza di oltre 4 m.) testimonia la radicata vocazione di queste terre che proviene dalla tradizione più antica che risale alla media età del Bronzo (xvi secolo a.C.), e resa nobile nell'epoca aurea della Magna Grecia.

Quest'olio extravergine di oliva, quindi di categoria superiore, proviene dalla varietà autoctona *Carolea*, una straordinaria scultura naturale "rustica" che vive sul territorio da epoche remote, praticamente immutata, da quando è stata introdotta in coltivazione.

La coltivazione dell'ulivo è favorita da fattori climatici e da agenti di contenimento (estati calde e secche con bassissima umidità dell'aria, assenza di colture irrigue, adeguata areazione della chioma mediante una potatura invernale regolare e precisa) **che quando agiscono insieme non richiedono nessun intervento specifico.**

La presenza di querce costituisce un utile consociazione perché ospite di larve che possono attaccare la mosca olearia. Tra le piante erbacee la consociazione è stata fatta con il pomodoro, che viene poi essiccato al sole e conservato sott'olio o trasformato in crema.

La totale assenza di fonti di inquinamento della zona, il terreno calcareo con pH 8 e il solo impiego di sostanza organica arricchita di potassio e fosforo, l'assenza di qualsiasi trattamento antiparassitario, l'estrazione a freddo (temperatura ambiente) subito dopo la raccolta, la tecnologia di estrazione avanzata (modernissimo frantoio che applica il metodo tradizionale) e la decantazione naturale senza filtratura, l'igiene meticolosa dell'oleificio (lavaggio continuo tutti i giorni dei locali e delle macchine) garantiscono un prodotto che trasferisce al massimo la bontà di tutti i componenti (vitamine liposolubili, fibre antiossidanti e oligoelementi) mantenendo alto lo standard qualitativo.

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.