

4 lattine di Olio Bio Manca del Bosco 3 litri



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

100,00 €

Sconto

Ammontare IVA 3,85 €

[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.