



autocertificazione e prezzo sorgente

Polio

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Azienda agricola Minieri Michele**

Indirizzo: Via Modena,57 Carife –Av-

Telefono: 331-4121572

Fax: 0827-95626

E-mail: m.minieri@agora.it

Sito internet: www.hirpus.it

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche) : Irpinia, terra dei lupi italici antiromani, testimone battuta dalla reginae viarum. terra eminentemente collinare.

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica) : tre figli da avviare, una moglie part-time, genitori senescenti ma agricoltori

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) : in qualsiasi momento, previa comunicazione

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) : ospitalità domestica, molti posti.

Comune/i di produzione: Carife, Castel baronia

Superficie uliveto: 10 ettari circa

N° piante di olivo: 2000 circa

Età degli olivi: da cento e passa anni a tre

Sesto di impianto e cultivar: sei per sei; ogliarola, ravece, rotondella di carife

Esposizione – altitudine: sud-est; da 500 a 700 slm

Quantità olive prodotte nell'ultima campagna olivicola: 150 quintali

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : proprietà per la maggior parte

Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, altro) : biologico

Eventuali società di certificazione: icea

Trattamenti eseguiti nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° trattamenti): nessuno

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° concimazioni) : una concimazione di stallatico, arricchisce il terreno di svariati elementi nutritivi

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (decespugliatura, taglio dei polloni etc) : potatura, triciatura

Mesi della raccolta delle olive da/a dell'ultima campagna olivicola: novembre-dicembre

Metodo di raccolta: con abbacchiatori pneumatici

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : nessuno

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera utilizzata (indicare quante persone, la paga oraria) : 2-3 dipende dal tipo di lavoro, 5-6 euro ora

Nome e sede del frantoio utilizzato nell'ultima campagna olivicola: Santoro Luigi, Carife

Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio (distanza media) : da 500 metri a 3 km

Tempi di consegna delle olive raccolte (giornaliero, altro) : giornaliero
Modalità di stoccaggio delle olive (cassoni, piazzale coperto, area manovra dei mezzi): casse
Modalità di estrazione/frangitura: molazze e decanter
Tempi medi di trasformazione (da consegna olive a frangitura) : immediato o quasi
Modalità di stoccaggio dell'olio extravergine molito: fusti acciaio inox
Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell' ultima campagna olivicola: 30 quintali circa
Luogo, modalità di stoccaggio dell'olio extravergine (silos, cisterne, interni, esterni, altro) : fusti acciaio inox

Caratteristiche organolettiche (dolce, piccante, ecc.) : produco due monovarietali con fruttato medio-forte e con caratteristiche 1) oliva.carciofo 2) pomodoro verde
Caratteristiche chimiche (acidità, perossidi,) : 0,3-0.5 di acido oleico in media: perossidi 8-12
Eventuale laboratorio di analisi utilizzato: laboratorio di analisi Baronia con sede a Vallata (Av)
Luogo e modalità di confezionamento: Carife, con apparecchio Tengo e tappatrice manuale
Tipo di confezione utilizzate (da 5, 3, 1 litro, lattine, vetro, altro) : vetro e lattine da 5 litri
Luogo e modalità di vendita dell'olio extravergine di oliva (azienda, negozi, supermercati, per corrispondenza, altro) : in azienda, negozi, mercatini, tramite corriere, ristoranti.

Prezzo sorgente al litro: 9 euro

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta) : 1,5 euro

Prezzo totale (riferito alla confezione) : 9 euro confezione 10,750

Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale) : mediamente 12 euro ogni cartone da 12 bottiglie

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) : non credo ce ne siano

Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro) : area alto collinare non soggetta a industrializzazione, ne a forte antropomorfizzazione.

Cosa penso degli ogm in agricoltura: non ho le conoscenze adeguate per esprimere un giudizio convinto

Principi e idealità cui si è ispirato: l'alimentazione degli esseri viventi non può essere considerata alla stregua di un qualsiasi processo produttivo in base al quale si deve raggiungere il massimo risultato con il minimo sforzo, poiché questa associazione ha fatto sì che il nutrirsi sia divenuto un calcolo con l'ausilio di scorciatoie sintetiche.

Altro: buon lavoro.