



autocertificazione e prezzo sorgente
l'olio

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Alessandro Bianchi Azienda Agricola Collefagiano s.r.l.

Indirizzo: **Pod. Collefagiano 165, 58054 Scansano (GR)**

Telefono: **0564580122**

Cellulare: **3924337837**

E-mail: **info@collefagiano.it**

Sito internet: **www.collefagiano.it**

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche) : **antichi poderi condotti fin dal medioevo (latifondo feudale Senese) casolare in pietra dell'inizio dell'ottocento dei fattori del marchese, l'attuale proprietà si e' costituita a partire dalla riforma agraria degli anni '50 grazie alla cassa per la formazione della proprietà contadina; colline maremmane a 320 msl in provincia di Grosseto comune di Scansano tra le frazioni di Montorgiali e Polveraia**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica) : **io convivo con Mita e le nostre due bimbe piccole; Mita si occupa di noi e io dei campi e degli ulivi**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni) : **sì**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti) : **ho due stanze e 4/6 posti letto vedi woof.it**

Comune/i di produzione: **Scansano (GR)**

Superficie uliveto: **otto ettari circa**

N° piante di olivo: **3354**

Età degli olivi: **15/16 anni**

Sesto di impianto e cultivar: **ahime' tre per sei ma in trasformazione a sei per sei**

Cultivar: **moraiolo 40% frantoiano 40%,leccino 15%, pendolino 5%**

Esposizione – altitudine: **320 slm ovest sud ovest**

Quantità olive prodotte nell'ultima campagna olivicola: **nel 2007 quasi niente quest'anno spero 120 q.**

Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro) : **proprietà**

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

Eventuali società di certificazione: **codice B077 sot icaa toscana, igp olio toscano**

Trattamenti eseguiti nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° trattamenti): **nessun trattamento né chimico né naturale**

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (principio attivo e n° concimazioni) : **nessuna concimazione né chimica né naturale , sovescio da prato spontaneo**

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola (decespugliatura, taglio dei polloni etc) : **potatura e morganatura autunnale**

Mesi della raccolta delle olive da/a della campagna olivicola 2008: **dal 20 ottobre al ? dicembre**

Metodo di raccolta: **abbacchiatori pneumatici azionati da compressore**

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario) : **zero**

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera utilizzata (indicare quante persone, la paga oraria) : **accordi di lavorazione in conto terzi, scambio con privati o con il frantoio**

Nome e sede del frantoio utilizzato nell'ultima campagna olivicola: **frantoio del colle , scansano frazione di pancone via del colle 7**

Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio (distanza media) : **10 km circa**

Tempi di consegna delle olive raccolte (giornaliero, altro) : **giornaliero**

Modalità di stoccaggio delle olive (cassoni, piazzale coperto, area manovra dei mezzi):

cassette e poi cassoni per il trasporto al frantoio

Modalità di estrazione/frangitura: **frantoio in continuo alfalavel a freddo non certificabile in quanto manca il termografo che appunto serve a certificare l'estrazione a freddo**

Tempi medi di trasformazione (da consegna olive a frangitura) : **giornaliera al massimo ogni due giorni**

Modalità di stoccaggio dell'olio extravergine molito: **silos acciaio**

Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell' ultima campagna olivicola: **fioritura tardiva siccità e vento hanno dato origine al seguente detto: " fiore di maggio farsi la bruschetta e' un miraggio"**

Luogo, modalità di stoccaggio dell'olio extravergine (silos, cisterne, interni, esterni, altro) : **dal silos in acciaio a decantare fino alla certificazione IGP, poi nei contenitori finali : vetro o lattina**

Caratteristiche organolettiche (dolce, piccante, ecc.) :

Colore: Giallo con toni di verde più o meno intensi

Profumo: Fruttato verde di oliva da leggero a medio

Gusto: Dolce con equilibrata sensazione di piccante accennato e di lievi note di amaro legati all'intensità del fruttato rilevato Armonico

Per quest'anno aspetto la scheda compilata dal panel test

Caratteristiche chimiche (acidità, perossidi.): **alto contenuto di acido oleico, polifenoli e vitamina E, una bassa acidità libera (minore di 0,2%),una bassa concentrazione di perossidi**

Sarò più preciso dopo l'analisi eseguita dai laboratori del consorzio igp Toscano

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato: **quello dell'igp toscano che varia di volta in volta sarò piu' preciso a fine novembre**

Luogo e modalità di confezionamento: **frantoio**

Tipo di confezione utilizzate (da 5, 3, 1 litro, lattine, vetro, altro) : **a richiesta, io preferisco la lattina da 5 litri (ottimo rapporto peso, prezzo, facilità di trasporto per me e per chi lo usa, buona conservazione)**

Luogo e modalità di vendita dell'olio extravergine di oliva (azienda, negozi, supermercati, per corrispondenza, altro) : **diretta: in azienda, per corrispondenza, mercati fiere; in futuro forse enoteche e negozi bio ed equosolidali**

Prezzo sorgente al litro: **15 euro (il prezzo tiene conto di costi di produzione, burocrazia e mutuo: senza le ultime due voci potrebbe scendere del 40%)**

Prezzo medio confezione (imballo+etichetta+ certificazione) : **4 euro circa per la lattina da 5 litri**

Prezzo totale (riferito alla confezione) : **80 euro la lattina da 5 litri**

Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale) : **10 euro oppure compresi per acquisti superiori a 100 euro**

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali) : **il ramo che ti sferza il volto – vedi hccp**

Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro) : **il rumore delle macchine vedi hccp frantoio**

Cosa penso degli ogm in agricoltura: **nella migliore delle ipotesi inutili, in realtà dannosi e folli servono ad arricchire i brevettatori ed a condannare i produttori-contadini all'esproprio dei mezzi di produzione (semi) ed in conseguenza ad indebitarli ed alla perdita della libertà**

Principi e idealità cui si è ispirato: **oltre che ai principi della agricoltura biologica e biodinamica di Steiner, all'osservazione della natura ai discorsi e all'esperienza dei vecchi contadini, a " la rivoluzione del filo di paglia" di Fukuoka e cioè non fare le cose inutili, niente aratura ma trinciatura o al massimo morganatura, niente concimi ma sovesci e pacciamatura, niente antiparassitari ma equilibrio tra gli organismi presenti nei campi, potatura per tornare alla forma naturale della pianta; e naturalmente all'intuizione.**

Altro: **oggi, mercoledì 5 novembre 2008, aspettando che i campi asciughino per ricominciare a raccogliere vado a riparare il tetto**

Q	U	A	L	I	T	A
Quando gli Innovando	Uomini Tradizioni	Amano Antiche	Lavorare			