



autocertificazione e prezzo sorgente
l'olio

INFORMAZIONI GENERALI

Nome produttore/azienda e ragione sociale

Menichetti Andrea Az. Ag. Forra'pruno

Indirizzo **Via Greppiano, 35 Lamporecchio (PT) 51035**

Telefono **0573 803326**

Fax

E-mail **menipoggio@tiscali.it**

Sito internet

Cenni storici e geografici sul territorio: **Il Montalbano è una zona posta tra il Vald'Arno e la Val di Nievole con un microclima particolare e specifico che sente l'influenza del mare una zona ricca di storia abitata fin dalla preistoria. La zona del Montalbano è candidata per essere patrimonio dell'UNESCO**

Descrizione del nucleo familiare e loro coinvolgimento nelle attività agricole:

azienda agricola a carattere familiare tutti i lavori svolti nel podere sono fatti da babbo mamma e figlio

Possibilità di visitare l'azienda: **si basta telefonare prima**

Eventuali strutture ricettive: **nessuna ma eventuale ospitalità in casa**

Comune/i di produzione: **Lamporecchio**

Superficie uliveto: **ha 3,85**

N° piante di olivo: **850**

Età degli olivi: **ultracentenari**

Sesto di impianto e cultivar: **non è possibile sapere il sesto di impianto in quanto vecchio podere tutto terrazzato, cultivar moraiolo e frantoio**

Esposizione – altitudine: **sud-ovest m.200**

Quantità olive prodotte nell'ultima campagna olivicola: **q.51**

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

Tipo di coltivazione: **biologico**

Eventuali società di certificazione: **QC&I**

Trattamenti eseguiti nell'ultima campagna olivicola: **nessuno, lotta alla mosca con la cattura massale**

Concimazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola: **una concimazione invernale con stallatico (azoto fosforo e potassio)**

Lavorazioni eseguite nell'ultima campagna olivicola: **decespugliatura due tagli dell'erba, spollonatura e potatura del 50% delle piante**

Mesi della raccolta delle olive da/a dell'ultima campagna olivicola: **fine ottobre fine novembre**

Metodo di raccolta: **manuale**

Numero lavoratori fissi (escluso il proprietario):

Numero lavoratori stagionali o manodopera giornaliera utilizzata (indicare quante persone, la paga oraria):

Nome e sede del frantoio utilizzato nell'ultima campagna olivicola: **Frantoio Az. Ag.**

Balduccio Via Greppiano, 31 Lamporecchio

Distanza tra luogo di raccolta e il frantoio: **m.500**

Tempi di consegna delle olive raccolte: **ogni 4 ore**

Modalità di stoccaggio delle olive: **cassette**

Modalità di estrazione/frangitura: **modulo continuo frangitore a coltelli in assenza di aria**

Tempi medi di trasformazione: **2 ore**

Modalità di stoccaggio dell'olio extravergine: **molito tini in acciaio sotto azoto**

Quantità di olio extravergine di oliva prodotto nell'ultima campagna olivicola: **q.7,3**

Luogo, modalità di stoccaggio dell'olio extravergine: **tini acciaio**

Caratteristiche organolettiche: **fruttato intenso, amaro piccante nel retrogusto**

Caratteristiche chimiche: **acidità 0,19** **perossidi 1,69**

Eventuale laboratorio di analisi utilizzato: **MATURA analitica**

Luogo e modalità di confezionamento: **in azienda**

Tipo di confezione utilizzate: **cl.500, cl.250, cl.100 bottiglia- tanica 3 / 5 l.**

Luogo e modalità di vendita dell'olio extravergine di oliva: **azienda, gruppi d'acquisto, ristoranti, negozi**

Prezzo sorgente al litro: **€ 13,00**

Prezzo medio confezione **€ 24,00 al litro**

Prezzo totale: **tanica 3l. €42, bottiglia 500cl. €12, 250cl. €7**

Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale):

Condizioni ambientali del posto di produzione (eventuali rischi ambientali): **nessun rischio e le condizioni ambientali sono ottimali**

Condizioni ambientali dell'area (eventuali rischi ambientali, altro): **ottimali e nessun rischio**

Cosa penso degli ogm in agricoltura: **NO OGM**

Principi e idealità cui si è ispirato: **riuscire a vivere in un modo dignitoso grazie alla Terra coltivandola nel rispetto dell'ambiente e di chi ci lavora**

Altro: **il modo migliore per capire chi siamo è assaggiare i nostri prodotti e visitare la nostra azienda**