



autocertificazione e prezzo sorgente
l'olio

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 Baronica 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 l 0,750**
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.**