



La Cooperativa Olivicoltori nasce a Farnese (VT) nel 1946 ed è formata da circa 70 soci proprietari di 170 Ha di terreni intorno al Comune di Farnese (343 mt. s.l.m.). In ragione di un editto di Galeazzo Farnese del 1572 che faceva obbligo ad ogni proprietario di terreni del Contado Farnesiano di piantare almeno tre olivi all'anno, pena una sanzione pecuniaria, gli olivicoltori di Farnese continuano questa antica tradizione.

La Cooperativa si propone da sempre i seguenti scopi: La lavorazione comune di tutte le olive conferite dai Soci secondo dettami della migliore tecnica olearia, predisponendo a tale scopo i necessari impianti ed attrezzature; La promozione della lotta fitosanitaria interessandosi, su richiesta dei soci, all'acquisto degli anticrittogamici, degli insetticidi e simili; La conservazione e la vendita in comune del prodotto ottenuto dalla lavorazione delle olive.

Durante la campagna olearia i Soci conferiscono le olive quotidianamente e la molitura delle stesse avviene entro le 24 ore successive mediante procedimenti meccanici (estrazione a freddo); tale modo consente di ottenere un olio Extravergine di qualità superiore.

Alla vista, il nostro Olio, prodotto esclusivamente solo nella zona di FARNESE, presenta un colore verde smeraldo con riflessi dorati ed emana un odore fruttato che ricorda quello dell'oliva matura appena raccolta. Vanta un sapore deciso, con note di carciofo, cardo selvatico e pomodoro acerbo.

All'assaggio, lascia in bocca un retrogusto piacevolmente piccante ed amarognolo con sfumature mandorlate. E' ricco di Vitamina E, polifenoli e altri antiossidanti. È il condimento ideale di tutti i piatti della cucina mediterranea. L'olivicultura nella nostra zona risale al tempo degli Etruschi, che hanno raffigurato scene relative alla raccolta delle olive sui vasi ed affreschi; ma l'antichità di questa tradizione è testimoniata anche dalla presenza di piante secolari di dimensioni maestose, che caratterizzano le dolci colline di questa zona.

Via Circonvallazione n. 2

01010 FARNESE (VT) ITALIA

P.IVA e C.F. 00106580566

E MAIL a_bondi@libero.it

PEC olivicoltori.farnese@pec.it

www.coopolivicoltorifarnese.com

SOCIETA' AGRICOLA
OLIVICOLTORI DI FARNESE
SOC. COOP A R.L.



OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA

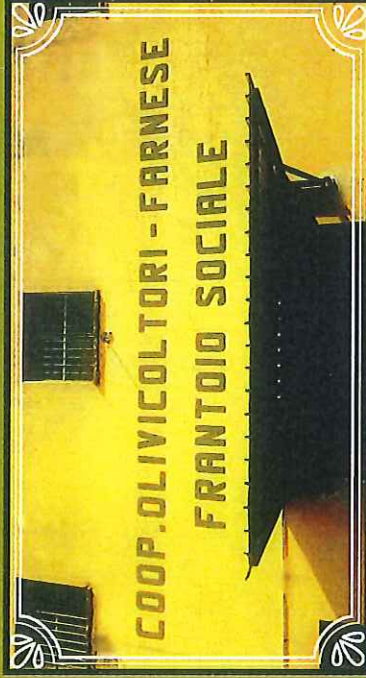
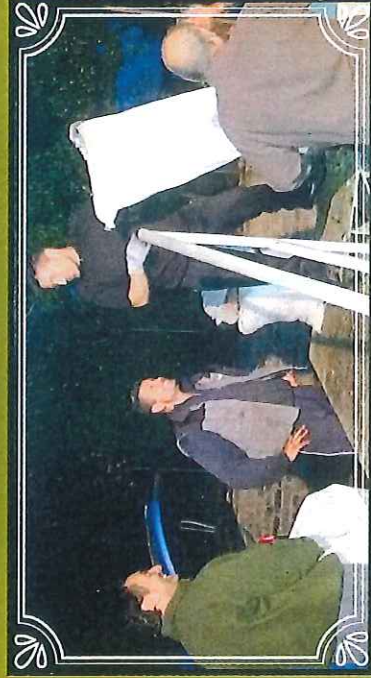


TEL. +39 0761.458507
3331243084



LA TRADIZIONE Gli uliveti, che ricoprono una notevole area del territorio farnesano sorgono su terreni di origine vulcanica e quindi particolarmente fertili e ricchi di sostanze nutritive preziose per la crescita delle piante stesse. La coltura e la cultura dell'olio qui a Farnese hanno radici antichissime e si spinge fino al tempo dei Greci che ne avrebbero importato qui la coltivazione. Furono gli Etruschi, ad ogni modo, a diffondere la conoscenza dell'olio e delle tecniche per la sua estrazione; i loro dipinti e affreschi su vasi e suppellettili raccontano infatti il momento della raccolta e della spremitura delle olive e sono una testimonianza importante per la ricostruzione della storia dell'olio.

LE CARATTERISTICHE Olio a bassissima acidità, sempre inferiore allo 0,5%, con un colore verde smeraldo. Odore di fruttato che ricorda il frutto sano, fresco, raccolto al punto ottimale di maturazione. Il sapore è deciso con retrogusto leggermente piccante.



**SOCIETA' AGRICOLA
OLIVICOLTORI DI FARNESE
SOC. COOP A R.L.**



Farnese è un comune italiano in provincia di Viterbo; dista dal capoluogo circa 45 km. E' un paese tipicamente medievale che sorge su una rupe tufacea ad ovest del lago di Bolsena ai confini con la Toscana, poco distante dal litorale Tirrenico, a 343 metri sul livello del mare.

