



"La genuinità è il nostro credo"

EREDI DI ELVIRA DE LEO OLIO KOUVALA®

MINI GUIDA ALLA NOSTRA AZIENDA

MINI GUIDE TO OUR FARM

Diamo i numeri | *let's give the numbers*

- **Dal 1806 siamo impegnati nella produzione del miglior olio di oliva**

Since 1806 we have been engaged in the production of the best olive oil

- **500 metri sul livello del mare**

500 meters above the sea level

- **20.000 piante ca. di Ulivi di cultivar autoctone**

20,000 plants approx. of olive trees of native cultivars

- **70 ettari di terreno**

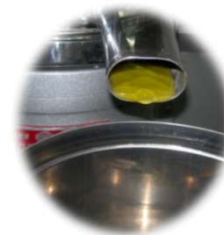
70 hectares of land ownership

- **365 giorni di impegno e controllo dell'azienda**

365 days of commitment and control of the farm



Punti di forza | *strengths*



- **Filiera produttiva interamente aziendale: controllo e gestione dalla lavorazione dei terreni fino all'imbottigliamento**

Entirely company production chain: control and management from working the land to bottling

- **Frantoio aziendale: nel nostro frantoio vengono molite solo le olive provenienti dai nostri terreni**

Company oil mill: only olives from our land are pressed in our oil mill

- **Olive monitorate e selezionate: quotidianamente vengono controllate gli ulivi ed il loro buono stato**

Monitored and selected olives: the olive trees and their good condition are checked daily

- **Aggiornamento della meccanizzazione**

Mechanization update

- **Conservazione: l'olio di oliva prodotto viene conservato in cisterne di acciaio sotto azoto per una corretta e migliore conservazione del prodotto**

Storage: the olive oil produced is stored in steel tanks under nitrogen for correct and better preservation of the product



Le nostre confezioni | Belle e di alta qualità

Our packages | Beautiful and high quality

Non sottovalutiamo nessun aspetto!

We do not underestimate any aspect

Le latte sono in acciaio inox con manica esterna in plastica e tappo con doppia chiusura.

The cans are in stainless steel with external plastic sleeve and cap with double closure.

Le bottiglie sono di vetro verde scuro, di uno spessore importante e con tappo antirabbocco in alluminio.

The bottles are made of dark green glass, of an important thickness and with an anti-refill aluminum cap.

Dicono di noi | Eccellenze italiane

They say about us | Italian excellences

Gusto

Gennaio 2017 • Pag. 6

Eccellenze italiane

Una genuinità che si rinnova ogni anno

È una realtà di giovani donne con alle spalle un'importante storia di produttori, coltivatori e proprietari terrieri, cominciata nel 1806. Dalla terra alla tavola, passo dopo passo. La parola a Elvira de Leo

Elvira de Leo ha ereditato dal padre Antonio non solo ulivi, ma anche le passioni per il suo lavoro e il rispetto per la terra. Un amore talmente forte e radicato da essere stato tramandato anche a tutte le sue figlie, comprese dal marito Giuseppe e dalle figlie Paola e Giulia Cecchi.

L'azienda agricola Elvira de Leo è una realtà prevalentemente a femminile e a conduzione familiare, nella gestione aziendale ciascun componente svolge un ruolo ben definito e finalizzato alla produzione di un Olio extravergine di oliva di eccellenza.

Oltre alla genuinità è quella di chi rivela alla territorialità dei prodotti utilizzati in lavorazione, tutti coltivati direttamente all'interno. Tra questi il bergamotto. Frutto che cresce sulla lunga fascia costiera calabrese, usato per realizzare le composizioni organolettiche del frutto che da sempre caratterizza la Garbafina l'olio.

L'intera vergine di oliva dell'azienda non è solo il risultato della agenzia delle olive, ma la sintesi di tante azioni. «Le olive da noi coltivate arrivano nel nostro frantoio aziendale dove vengono lavate e immediatamente si analizzano entro poche ore dalla raccolta», spiega Elvira de Leo. «Questo è solo l'inizio, poi si ricomincia dai nostri campi con amore durante tutto l'anno. Raccogliamo la piovra e febbraio, le comestioni e i trattamenti foliar da marzo in poi. I controlli settimanali della produzione all'interno, la lavorazione e la pulizia dei terreni di maggio e ancora la raccolta in ottobre. Tutto questo avviene sotto l'occhio vigile della famiglia, aiutata da un valido agronomo e da tutto il personale che è



QUALITÀ E SICUREZZA

Il nostro olio extra vergine d'oliva è ottenuto attraverso lavorazioni che non causano alterazioni, è un prodotto genuino garantito dalla serietà di tutto il team aziendale.

parte integrante dell'azienda. Il nostro olio extravergine d'oliva nasce da una energia positiva di uomini e mezzi meriti. L'olio che produciamo non potrà mai essere uguale a quello dell'anno precedente, perché tutto ciò che è naturale è generico non è standardizzato. Il nostro è il sapere dell'olio possono variare a seconda dell'andamento climatico dell'anno. Le uniche cose a rimanere immutate sono la genuinità dell'olio extravergine, la professionalità e la passione di tutto il team aziendale.

Il lungo processo di estrazione avviene sotto l'attenta supervisione della famiglia di Elvira de Leo. «Ogni la raccolta le olive vengono immerse in un'apposita vasca con movimento delle stesse olive», spiega Elvira de Leo. «L'acqua utilizzata deve essere sempre perfettamente pulita. Da qui, attraverso un elevatore a nastro meccanico, le olive passano alla fase della molitura e macinazione. Si frantumano le olive per provocare la lacerazione della parete cellulare e far uscire così l'olio contenuto nelle cellule cellulari. La fase successiva è quella della grammatura, che consiste nel separare l'emulsione da acqua e olio, si fanno condurre

le miscele d'olio in grossi giri grandi che tendono a separare spontaneamente dall'acqua. Questo processo si effettua nella grande, viene lo stesso in cui ruotano più cilindri che rimandano lentamente la parte d'olio. L'azione del rimandamento rompe l'emulsione, migliorando la resa in meno d'olio nella successiva fase di separazione.

Tutto ciò che rimane di emulsione dell'olio estratto dall'azienda, si può prendere per centrifugazione, la parte d'olio è separata e una centrifugazione in un separatore conico ruotante ad alta velocità.

Per effetto della differenza densità, si divide la parte di olio in parte solida, densa, e parte liquida, cioè olio e acqua di vegetazione.

Il secondo metodo di estrazione è quello

I CONDIMENTI
Riconoscibile nel tempo e da tempo, è la grande maestria dell'azienda Elvira de Leo nella produzione dei Condimenti a base extravergine di oliva al Bergamotto, al Cedro e al Papaverone. «Non utilizziamo essenze o altre sostanze apposte per infusione, ma materie prime appena raccolte. Per la lavorazione dei condimenti impiegiamo frutti coltivati interamente all'interno, questo limita la produzione e determinati periodi di tempo, perché possiamo aspettare il giusto grado di maturazione soprattutto di bergamotto e cedro. In questo modo il consumatore finale avrà un prodotto genuino e controllato direttamente ed interamente dal produttore».



Il lavorazione Sicilian, è un macchinario utilizzato solo da alcuni frantoi che vogliono ottenere un olio extravergine di oliva con caratteristiche organolettiche vicine alla perfezione. Questo metodo, la cui caratteristica peculiare è la «spiralizzazione» naturale e fredda, evita agli impasti sia solidificazioni meccaniche che riscaldamento, offrendo una linea geometrica, garantendo il massimo contenuto di polifenoli e antiossidanti naturali. Completamente a freddo, l'acqua viene separata grazie al principio della rotazione dell'olio, cioè la capacità che ha l'olio di fluire verso l'interno. La Sicilian si compone di cinque fasi: la prima di estrazione immediata che, entrando a uccello della parte delle olive, trasforma via solo l'olio il quale, gestendolo, si deposita in una vasca d'acqua immediatamente. Poiché il olio poco tempo hanno, inoltre, la conservazione o l'imbottigliamento. L'olio extra vergine d'oliva prodotto viene conservato in cisterni di acciaio inox sono aerei, in tal modo si evita il rischio per contaminazione dell'olio: l'ossigeno, cause di ossidazione e quindi danneggiamento dell'olio.

L'azienda Elvira de Leo, anche attenta anche alla fase di imbottigliamento. Perché la

caratteristica del nostro olio non si deteriora, insieme con cura anche i contenitori. Bottiglie e lattine, infatti, vengono sterilizzate tra le aziende lavorate nel settore. Ormai da un paio d'anni, anticipando i tempi, il Frantoio Elvira de Leo utilizza il tappo antiribocco, come metodo di chiusura della bottiglia, così da impedire che il contenuto possa essere alterato o sostituito. Tutto questo lavoro ha un nome: Sicurezza. Antonella Romanelli



UN'ESPLOSIONE DI GUSTO

PASTICCERIA SURGELATA PRONTOFORNO



L'azienda agricola Elvira de Leo ha una storia che si rinnova ogni anno. Per saperne di più visitate il sito www.elviradeleo.it



Contatti | *Contacts*

SEDE OPERATIVA C.da Figurella di Covala,7 -
89011 Bagnara Calabria (RC)

SEDE LEGALE Via Roma,12 - 89123 Reggio
Calabria

CONTATTI mobile +39 380/3115751

www.oliokouvala.it | info@oliokouvala.it