



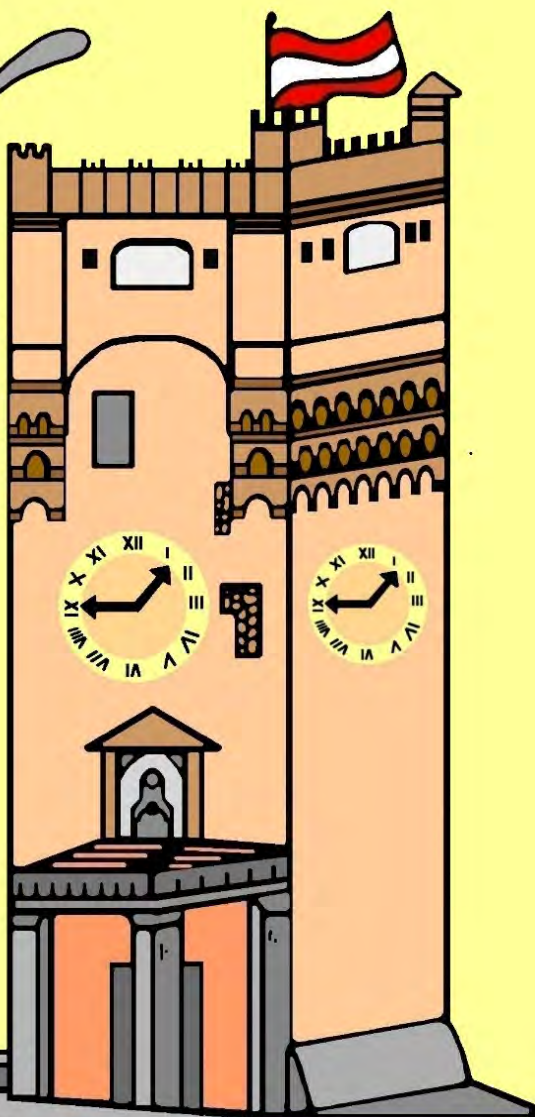
I  *BIO*

... eccoci a Canaiella,
terra dolce, buona e bella !!!
Qui tra Cielo, Sole e Mare...
.. nasce un Olio da Gustare



C'era una volta, non molto lontano nel tempo, un piccolo **ULIVO** di qualità **TAGGIASCA** in cerca di casa.

Viaggiava da tempo per la Liguria, in lungo e in largo, alla ricerca di una terra materna e confortevole che si prendesse cura di lui e dei suoi fratelli.





Fu così che, dopo molto vagare, il nostro amico **ULIVO** trovò un approdo sicuro dove poter affondare le sue tenere radici:

“una collinetta baciata dal Sole, a 135 mt. di altitudine dal mare cristallino, immersa nella natura e circondata da boschi e vegetazioni spontanee dove le piante crescono forti e rigogliose”

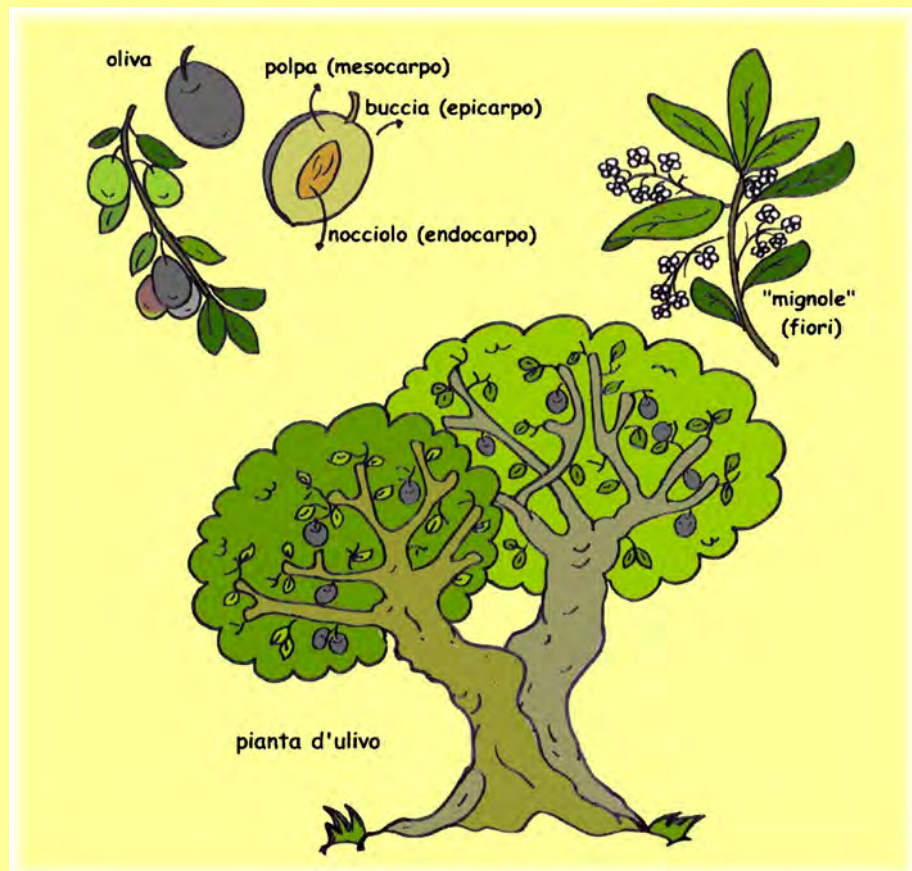
...un posto *magico* chiamato **CANAIELLA®**

L'azienda Canaiella è anche "Fattoria Didattica".

Essa offre l'opportunità a scolaresche, famiglie, gruppi o singoli di visitare la struttura e ripercorrere le varie fasi della produzione dell'olio: " dall'albero alla tavola "



Ulivo e i suoi fratelli erano molto felici di potersi stabilire in questo posto perché avevano molto spazio per crescere sani e robusti...



Gli alberi di ulivo sono infatti molto vigorosi e longevi, alcuni addirittura crescono fino ad un'altezza di 10-15 metri e vivono fino a 100 anni !!

Nonostante questo però sono una famiglia di alberi molto delicata: necessitano di cura, attenzione e tanto amore perché temono la siccità dovuta a temperature troppo alte, ed il gelo dovuto a temperature troppo basse !

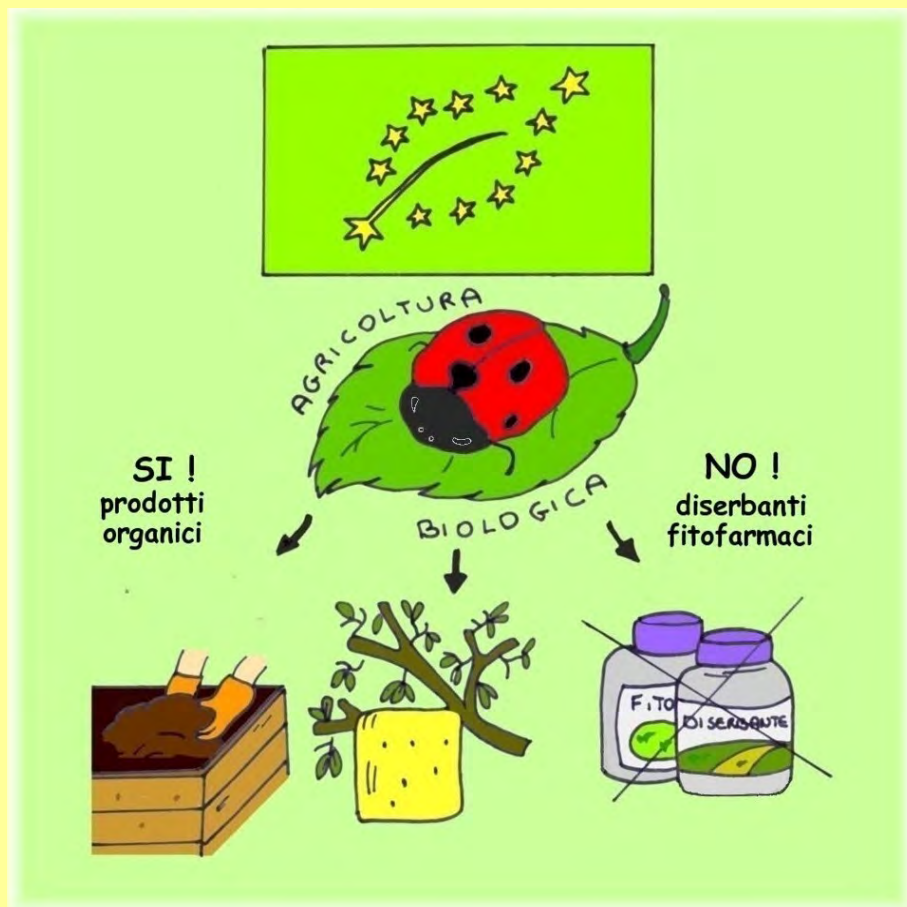
La loro folta chioma è composta da foglie rigide ed allungate ed è distribuita su tantissimi rami; così pure i fiori dal colore bianco-giallastro.

Quello che rende davvero speciale **ULIVO** e i suoi fratelli sono i frutti: le **OLIVE**.

Le **OLIVE** sono piccole perle il cui colore varia dal verde brillante al nero-violaceo; dal cuore di ogni singola oliva si estrae l' **OLIO**.

Nascono senza l'aiuto di medicine o prodotti chimici, seguendo cioè le regole dell'agricoltura **BIOLOGICA** che utilizza concimi organici, non vengono usati diserbanti e l'erba trinciata viene lasciata nel terreno per la naturale decomposizione.

Questo frutto così buono ha origini antichissime nel tempo: addirittura troviamo tracce della sua esistenza già dagli antichi greci !

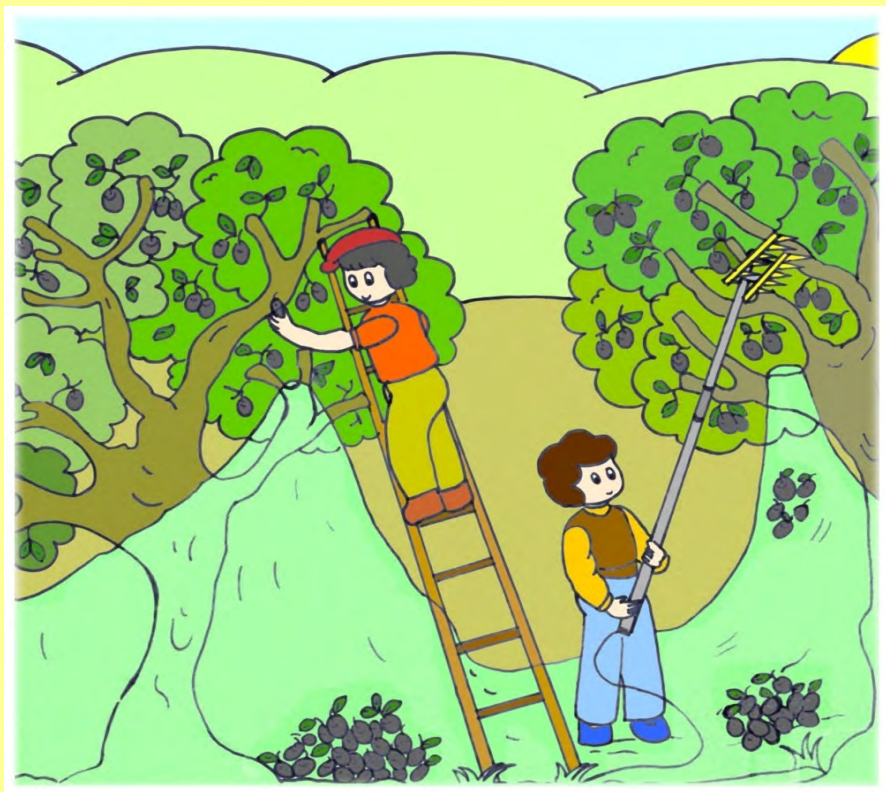


La tradizionale raccolta delle olive è sempre un momento di incontro umano pieno di gioia e di comunione !!!

Le famiglie si ritrovano insieme nel periodo tra novembre e dicembre, quando il colore del frutto passa gradualmente dal verde, al rosso fino a diventare nero (*invaiaatura*) e la polpa inizia a diventare di una consistenza un po' molliccia.

Ci si sistema intorno all'albero per raccogliere le olive con le mani nude "*brucatura*" o con dei pettini speciali che si azionano anche meccanicamente "*pettinatura*"; sotto l'albero vengono sistemate delle reti rialzate che evitano alle olive di danneggiarsi a contatto con il suolo.

Il momento della raccolta è un lavoro duro e faticoso, che richiede braccia forti e robuste !



Dopo la raccolta **ULIVO** e i suoi fratelli vanno a riposo vegetativo e si risveglieranno in primavera per ricominciare il ciclo che permetterà la nascita del frutto in vista della nuova raccolta.

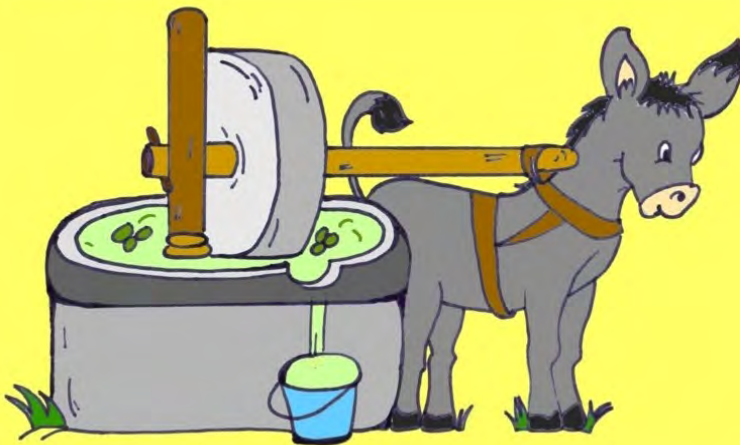
...ma vediamo come prosegue la strada delle nostre amate olive dalle quali nasce un **OLIO** da **GUSTARE** !

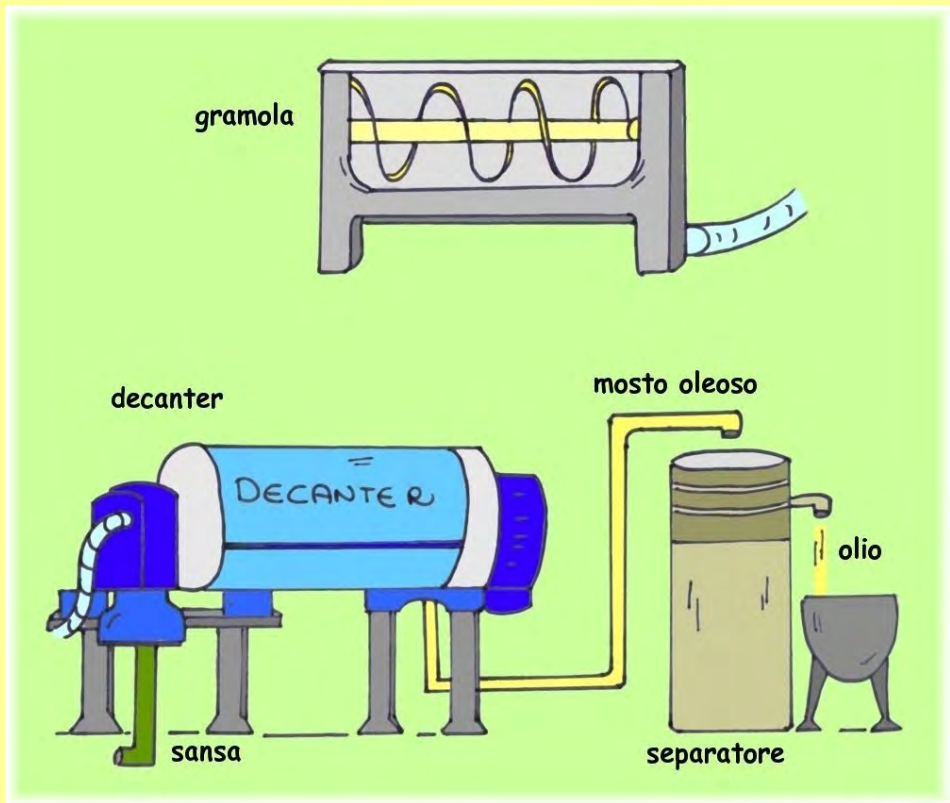
Le **OLIVE**, una volta raccolte in cassette forate, vengono lavate e separate dalle loro foglie per poi procedere alla " *spremitura* " che avviene lo stesso giorno della raccolta.

Il *frantoio* è lo strumento indispensabile per trasformare le olive in olio.

Anticamente era formato da una macina di pietra messa in moto da un asinello; oggi invece viene utilizzato un frantoio meccanizzato che permette la così detta " *estrazione a freddo* ": una procedura di estrazione dell'olio la cui temperatura non supera mai i 27° C.

molazza antica





La *gramola* invece è una vasca in acciaio inox in cui la pasta viene delicatamente rimescolata affinché si rompano le "sacchette" che trattengono l'olio.

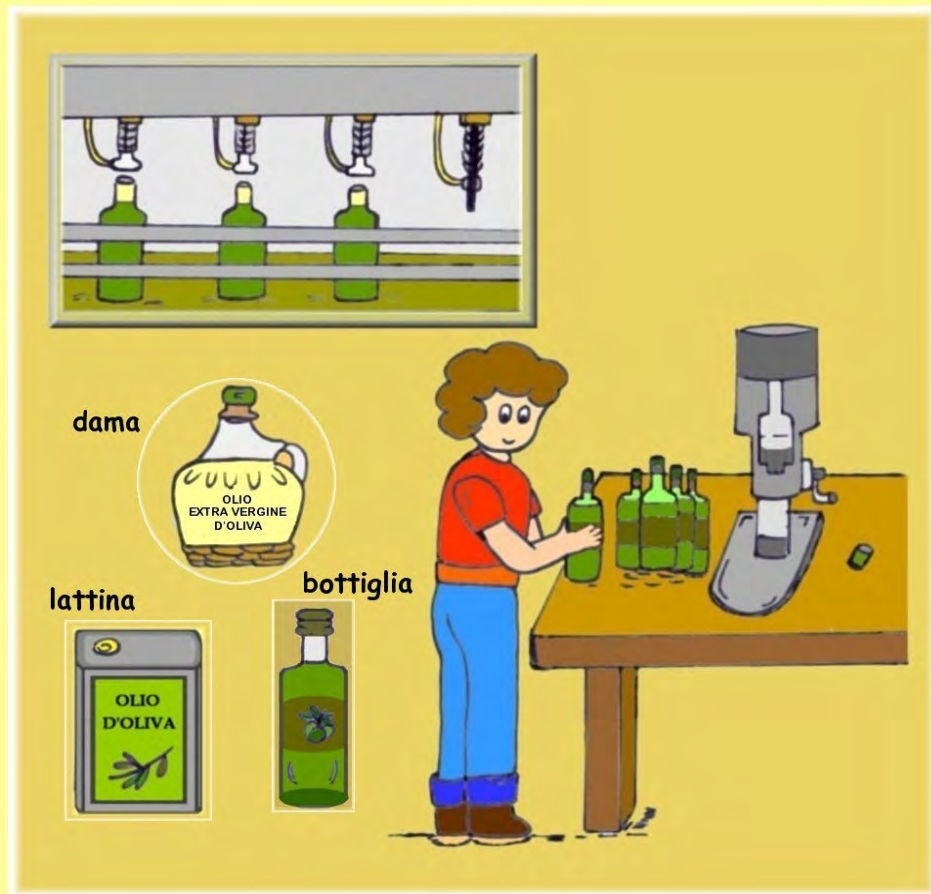
Le goccioline così liberate si uniscono tra loro fino a diventare sempre più grandi assumendo profumi e sapori caratteristici.

Passano poi al *decanter* che, grazie alle alte velocità di rotazione, estrae il mosto oleoso e scarta la *sansa*.

Infine il *separator* divide l'olio dall'acqua di vegetazione per effetto delle diverse densità.

La conservazione dell'**OLIO** avviene in recipienti di acciaio inox dove viene sottoposto ad un processo di decantazione naturale per circa due mesi.

Passato questo tempo, l'olio è privo delle impurità che sono rimaste sul fondo (*mucillagini*) ed è pronto per essere travasato nei recipienti a lui più consoni: piccole dame, lattine e bottiglie di vetro scuro per evitare la *fotoossidazione*.



Infine viene tappato ed etichettato.

In ogni etichetta deve essere obbligatoriamente indicato:

denominazione dell'olio, quantità, modalità di conservazione ("in luogo fresco ed asciutto lontano da luci o fonti di calore"), termini di consumo, ragione sociale - sede della ditta produttrice, lotto di appartenenza, scadenza.



L'olio che produciamo ha un colore giallo dorato con delle sfumature verdi, un sapore fruttato tendente al dolce.

E' leggero ed altamente digeribile per la bassa acidità (0,8% massimo); si abbina a qualsiasi cibo senza cambiarne il gusto: può essere consumato crudo su verdure, pizze, bruschette, formaggi o utilizzato per la preparazione di piatti tradizionali quali arrostiti di coniglio, agnello, baccalà.

Possiede la qualifica di Olio Extra Vergine di Oliva DOP "Riviera Ligure" che ne garantisce la qualità.

I nostri prodotti:



- Olio extra vergine di oliva biologico - DOP Monocultivar "taggiasca"
- Olive in salamoia "taggiasca"
- Patè di olive "taggiasca"
- "Pesto genovese"
con basilico, olio extra vergine di oliva, parmigiano reggiano, pecorino, pinoli, con e senza aglio, sale
- Olio extra vergine di oliva biologico con peperoncino naturale



I sapori della terra, gli odori dell'aria, il sentimento delle persone.... finiscono tutti nell' **OLIO CANAIELLA®** , donandogli quel sapore delicato di dolce ed amaro e quel colore dorato che lo contraddistingue da tutti gli altri,

IMPARIAMO PAROLE NUOVE...

MIGNOLE

è il nome del fiore dell'ulivo

INVAIATURA

maturazione dell'oliva, il cui colore passa dal verde, al rosso, al nero

BRUCATURA

raccolta manuale delle olive dalla sua pianta

PETTINATURA

tecnica di raccolta delle olive attraverso uno strumento chiamato pettine

MOLITURA

termine con il quale si indica il procedimento con cui le olive diventano olio

DECANTAZIONE

periodo di riposo dell'olio in cui le impurità si depositano sul fondo del contenitore

MUCILLAGINI

impurità che si depositano sul fondo del contenitore dopo la decantazione dell'olio

FOTOSSIDAZIONE

processo di invecchiamento dell'olio causato dai raggi di luce





**Azienda olivicola
Canaiella di Berruti Filippina
Via Canaiella 4 17100 - Savona (SV)**

tel +39(0) 19860190 fax +39(0) 198386623
cell + 39 348 7966111
e mail: info@canaiella.it
WEB: www.canaiella.it

