

Costa dei Rosmarini  
Olio extra vergine di oliva  
"Santa Chiara"

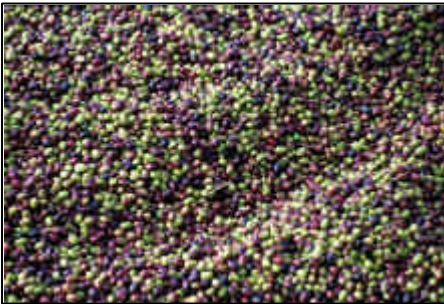
COSTA DEI ROSMARINI  
*extra virgin olive oil*



*scent of Italy*

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA (PURE)  
TIPO DI OLIVA: VERDE DI SICILIA  
**SANTA CHIARA**  
RAPPORTO DELICATO  
DELICATE PARTS  
  
**COSTA DEI  
ROSMARINI**  
100% OLIVA (100% OLIVE)

## Qual'è la differenza tra un extra vergine e gli altri oli?



Un buon extra vergine è fatto con olive raccolte direttamente dall'albero tra novembre e gennaio. Il momento migliore è quello dell'invaiaitura, ossia quando le olive iniziano a cambiare colore da verde a nero. Le olive devono essere frante entro 48 ore.

Se un olio viene fatto in questo modo, ed inoltre non presenta imperfezioni al gusto, può essere chiamato Olio Extra Vergine di Oliva. Se invece è presente qualche difetto all'assaggio può essere etichettato come Olio Vergine di Oliva.

Dopo che le olive sono state frante, e la polpa pressata, ciò che rimane viene chiamato Sansa e viene spesso utilizzato come fertilizzante. La Sansa può tuttavia essere trattata con solventi e alte temperature per ottenere dell'altro olio. Il prodotto di bassa qualità che si ottiene in questo modo viene chiamato Olio di Sansa di Oliva. Molto spesso, per risparmiare sensibilmente sui costi della raccolta, le olive vengono raccolte dal suolo invece che direttamente dall'albero. Si tratta di olive ormai marce che, una volta frante, producono un olio non commestibile chiamato Lampante. Quando questo viene sterilizzato con acqua bollente si ottiene l'Olio di Oliva Raffinato, un prodotto che risulta commestibile ma totalmente privo di sapore. Una miscela di olio raffinato al 99% ed extra vergine all'1% può essere venduta con il nome di Olio di Oliva.

## L'inganno di molti produttori Italiani

Molti consumatori non sanno che dietro agli storici marchi dell'olio Italiano non si trova più, se non in piccola parte, un prodotto nostrano.

I gradi marchi si approvvigionano sui mercati internazionali comprando anche da paesi dove la cura nella produzione non è pari a quella Italiana. Il consumatore vede un marchio Italiano ed è tratto in errore pensando che anche il contenuto lo sia.

Un extra vergine dovrebbe essere in grado di superare l'esame di un team di assaggiatori professionisti (Panel Test) senza che vengano rilevati difetti. Un Panel Test può rilevare difetti non riscontrabili da una analisi chimica ma sfortunatamente vengono svolti di rado. Molti degli oli della grande distribuzione non potrebbero passare un Panel Test.

Il 90% dei marchi italiani dipende in gran parte dalla Spagna per gli approvvigionamenti. L'olio Spagnolo è prodotto in maniera intensiva utilizzando le olive più grandi raccolte il più tardi possibile (quando prossime a marcire) in modo da massimizzare la produzione. La qualità che ne risulta è di solito mediocre ma il prezzo molto competitivo.

La quasi totalità dei marchi presenti nella grande distribuzione utilizza olio Spagnolo. La forza dei produttori spagnoli è ormai tale da aver loro consentito di rilevare diversi marchi Italiani.

The New York Times  
May 7, 2004

[...] In truth, Italy does not grow enough olives to meet even its own demand, let alone foreigners'. Spain, not Italy, actually has the world's largest olive harvest. As a result, Italy is one of the world's leading importers of olive oil, part consumed, the rest re-exported with newly assumed Italian cachet.

[...] as little as 20 percent of the oil in Berio might come from Italian olives. Berio's main rival, Bertolli, which also has roots in the Lucca region, uses foreign oils, too.

[...] Asked about the legality of using foreign oils and describing the product from Italy, Mr. Fugaro replied, 'It is not fraud, but it is cheating.'

[www.teatronaturale.it/allegati/NYT.mht](http://www.teatronaturale.it/allegati/NYT.mht)

## La storia dell'Azienda Agricola Il Rosmarino



La fattoria Il Rosmarino è una vecchia casa in pietra con vista sul golfo del Tigullio di fronte a Portofino ed è raggiungibile solo a piedi lungo una mulattiera medioevale.

Luisa e Gian Marco Petrelli, molti anni fa, scoprirono una casa colonica abbandonata ma piena di fascino con le sue tante terrazze, gli ulivi secolari e la vista magnifica. Comprarono la casa e con il tempo portarono a termine un restauro rispettoso dei materiali originali e della tradizione Ligure. L'Azienda Agricola Il Rosmarino è stata pubblicata diverse volte come esempio dell'architettura tradizionale del luogo.

Luisa, un'amante della buona cucina e membro della Consulta dell'Accademia Italiana della Cucina, iniziò nel 1995 una piccola produzione di olio extra vergine di oliva di qualità superiore. Il primo cliente fu l'Hotel Cipriani di Venezia. Da allora molti altri prestigiosi Hotel e Chef rinomati sono divenuti clienti dell'olio extra vergine di Luisa.

Oggi, grazie all'aiuto di assaggiatori professionisti, Il Rosmarino integra la propria produzione comprando olive da altre aziende agricole. Il nostro extra vergine, venduto con il marchio Costa dei Rosmarini, viene imbottigliato ad Imperia in piccole quantità per volta sotto il costante controllo di assaggiatori professionisti.

## La differenza tra Santa Chiara e gli altri extra vergine

La linea di extra vergine denominata Santa Chiara può vantare le seguenti caratteristiche peculiari.

1) Un olio delicato e privo di amaro in quanto prodotto con le olive del tipo Taggiasca. Si tratta di una caratteristica unica in quanto l'amaro è un aspetto normale negli extra vergine. Grazie alla sua delicatezza Santa Chiara può essere apprezzato anche dai consumatori abituati ad altri tipi di condimento diverso dall'olio. Santa Chiara è molto profumato, leggero, fruttato e con un accenno di retrogusto piccante. Risulta perfetto come olio di finitura.

2) La qualità di Santa Chiara è testimoniata dai numerosi chef rinomati che in Italia e nel mondo lo utilizzano quotidianamente. Molti dei nostri clienti sono stati premiati dalla Guida Michelin.

3) Santa Chiara è stato premiato in competizioni internazionali come "L.A. County Fair" e "Salon Saveurs" a Parigi.

4) Santa Chiara può vantare oggettivi valori chimici superiori alla media ed è tra i pochi oli in grado di poter stampare in etichetta tali caratteristiche di eccellenza:

	Il nostro impegno	Il normale extra vergine
Acidità	max 0,3%	max 0,8%
Perossidi	max 10	max 20
Acido Oleico	min 68	Non richiesto
Cere	max 180	Non richiesto
K270nm	max 0,12	max 0,20
K232nm	max 2,15	max 2,5
Delta K	max 0,005	max 0,01

### Cosa sono i perossidi?

I Perossidi, nell'olio di oliva, indicano il livello di ossidazione. Questi aumentano naturalmente col passare del tempo anche in bottiglia chiusa. Il contatto con l'aria accelera l'ossidazione. Come regola generale a maggiori perossidi corrisponde una peggiore qualità.

- minori di 5 : olio raffinato
- compresi tra 5 e 10: altissima qualità
- compresi tra 10 e 15: buona qualità
- compresi tra 15 e 20: qualità mediocre
- superiori a 20: olio rancido



5) Nello scrivere in etichetta la parola "Italiano" e "Prodotto in Italia" Santa Chiara rispetta la normativa Europea che impone in tali casi di utilizzare il 100% di olive Italiane. Quelle utilizzate da Santa Chiara sono prevalentemente della Regione Liguria.

6) Stampiamo l'anno del raccolto in etichetta sebbene non sia richiesto dalla legge. Ciò potrebbe sembrare non importante ma non tutti sanno che la legge impone di indicare una scadenza di 18 mesi dal giorno dell'imbottigliamento indipendentemente da quando l'olio è stato prodotto. Per ridurre i propri costi molti produttori imbottigliano anche olio di vecchi raccolti. L'indicazione in etichetta dell'annata del raccolto è garanzia di un prodotto assolutamente fresco.

7) Santa Chiara mostra in etichetta un grafico per spiegare il proprio profilo sensoriale. Ciò aiuta il consumatore finale a comprendere le caratteristiche del prodotto prima dell'acquisto.

8) Il packaging raffinato di Santa Chiara ha contribuito a farne uno degli extra vergine più utilizzati negli Hotel 5 stelle Italiani.



### Il modo migliore di utilizzare Santa Chiara

Gli Chef migliori utilizzano oli differenti a seconda del piatto che desiderano preparare. La scelta dell'extra vergine migliore dipende quindi dall'utilizzo che se ne vuol fare.

Alcuni extra vergine, come ad esempio quelli Toscani, sono molto forti, altri, come i Pugliesi, molto amari. Gli oli Liguri sono delicati e profumati.

Dal momento che tutti gli oli perdono parte del loro profumo durante la cottura, nel caso di lunghe preparazioni sui fornelli sono raccomandabili gli oli più forti. Quelli delicati, sebbene possano essere utilizzati anche per brevi cotture, trovano migliore utilizzo come condimento finale.

Santa Chiara si propone di essere uno degli migliori oli delicati e il suo utilizzo ideale è come condimento di finitura su insalate, pesce, carni alla griglia, salse per la pasta e maionese.



## Santa Chiara: Caratteristiche Tecniche

**Descrizione:** Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Estratto a freddo da olive Italiane al 100%.

**Formati disponibili:** 250ml, 500ml, 750ml, 5000ml

**Scadenza:** 18 mesi dalla data di imbottigliamento

**Conservazione:** Temperatura consigliata compresa tra 18 e 22°C. Da conservare in luogo asciutto lontano da luce fonti di calore. Una volta aperto il prodotto non necessita di refrigerazione ma deve essere richiuso per limitare il contatto con l'aria.



**Annata raccolto:** stampato sulle etichette sebbene non richiesto dalla normativa.

**Tipologia Cultivar:** Taggiasca, Nocellara del Belice, Biancolilla, Oliarola, Coratina.

**Sapore:** Assenza di amaro, fruttato delicato, accento di dolce e mandorla, leggero retrogusto piccante, leggero profumo di carciofo, armonia nelle diverse componenti.

**Acidità:** Max 0.3% (rispetto a un limite di legge di 0.8%)

**Perossidi:** Max 10 mEqO2/Kg (contro un limite di legge di 20)

**Utilizzo ideale:** Può essere utilizzato per la cottura ma la sua fragranza delicata può essere meglio apprezzata quando utilizzato crudo su insalate, pesce, carne alla griglia, carpaccio, salse per la pasta, maionese, ecc.

**Distribuzione:** Presso I migliori Hotel, Ristoranti e negozi Gourmet. Non disponibile presso la grande distribuzione.

Descrizione	Unità per scatola	PALLET PLASTICA 100x120 cm				
		Scatole per bancale	Unità	m3	Altezza cm	Kg.
Santa Chiara 250ml	12	168 (7 piani x 24 scatole)	2016	2,27	197	1.057
Santa Chiara 500ml	12	112 (7 piani x 16 scatole)	1344	2,41	211	1.141
Santa Chiara 750ml	6	132 (6 piani x 22 scatole)	792	2,23	207	1.031
Santa Chiara 5000ml	2	150 (5 piani x 30 scatole)	300	2,12	180	1.515

Descrizione	Unità per scatola	EUROPALLET (LEGNO) 80x120 cm				
		Scatole per bancale	Unità	m3	Altezza cm	Kg.
Santa Chiara 250ml	12	133 (7 piani x 19 scatole)	1596	1,83	197	840
Santa Chiara 500ml	12	84 (7 piani x 12 scatole)	1008	1,84	211	859
Santa Chiara 750ml	6	108 (6 piani x 18 scatole)	648	1,85	207	847
Santa Chiara 5000ml	2	115 (5 piani x 23 scatole)	230	1,66	180	1.165