

CHI SIAMO

Il primo protagonista di questo racconto è Mario De Palma, un uomo che fa scommesse con la vita e che vuole vincerle tutte.

Vent'anni fa Mario pone la prima pietra di quella che sarà l'azienda agricola De Palma, già dal primo momento improntata sull' **agricoltura biologica**. Si tratta ancora una volta di una grande scommessa: far coincidere la sua forte passione per la campagna con il suo "core business" in un settore completamente diverso.

L'azienda agricola cresce nel tempo fino a contare 65 ettari coltivati ad uliveto e mandorleto che si stagliano sul paesaggio del nord barese.

Il 2015 segna la svolta! L'obiettivo è quello di presentare il marchio "De Palma" sul mercato nazionale ed internazionale con un prodotto di eccellenza, che si presenti con una veste nuova, accattivante e colorata, un'etichetta che possa fare la differenza e rendere il nostro prodotto facilmente riconoscibile.

Il nuovo logo, creato dalle mani abili della nostra graphic designer, vuole raccontare un nuovo modo di comunicare abbandonando le tinte tradizionali, per approdare a una tavolozza diversa, fatta di colori e foglie che cadono in un vortice di nuove idee e che conferiscono movimento alla consueta staticità dell'etichetta.

A questo entusiasmo, allontanandoci dai retaggi tradizionali della produzione olearia, occorre aggiungere tecniche avanzate di trasformazione per ottenere un prodotto d'eccellenza.

Alessandra, promotrice di questa svolta, nel 2016 ottiene il titolo di assaggiatrice di olio, abilità che le consente di approfondirne la conoscenza, al fine di garantire al consumatore un olio extravergine dalle caratteristiche uniche.

La materia prima è un bene prezioso e in campagna Nicola e il suo team se ne prendono cura con grande passione.

Il momento della raccolta è estremamente delicato, avviene ad ottobre-novembre e le olive scelte vengono molite nelle immediate ore successive.

La scelta di lavorare le nostre olive con un frantoio di ultima generazione è una priorità.

L'impianto di cui ci serviamo ci permette una lavorazione a temperatura controllata tra i 19°/20°. La gestione dell'ossigeno all'ingresso delle gramole ed il tempo di gramolazione di appena 8 minuti costituiscono un fattore molto importante per la formazione della lipossigenasi e quindi degli aromi unici.

L'olio così estratto viene sempre filtrato per eliminare tutti i residui che potrebbero compromettere la qualità del prodotto nel tempo.

Il risultato è un olio extra vergine d'oliva biologico caratterizzato da bassa acidità, da un numero elevato di polifenoli e da un basso numero di perossidi.

L'attenzione che poniamo nel preservare il nostro prodotto da agenti che possano facilmente deteriorarlo, ci ha portati alla scelta di bottiglie di vetro scuro e di abbandonare il confezionamento nella classica lattina di alluminio e adottare l'innovativo packaging del "Bag In Box". Quest'ultimo è preparato sottovuoto grazie all'utilizzo dell'azoto durante il confezionamento e protegge il prodotto da due dei suoi tre nemici, la luce e l'aria. Il terzo nemico dell'olio è il calore e per questo si raccomanda di non esporlo a temperature al di sopra dei 24°. Il nuovo packaging è pratico nell'utilizzo grazie al tappo-dispenser che non permette l'ingresso di ossigeno, sicuro e facile nel trasporto e nella conservazione. Un oggetto ecologico e di design da tenere nelle nostre cucine, completamente riciclabile, in linea con la nostra filosofia di rispetto dell'ambiente.

La nostra scelta di offrire un olio monovarietale nasce dall'obiettivo di esaltare la tipicità e l'identità proprie della cultivar stessa, con caratteristiche organolettiche ben definite.

Nasce così il nostro fiore all'occhiello: la **"Monocultivar Coratina"**.

La varietà di pianta autoctona tipica del territorio barese. La coratina vanta un tasso di acidità estremamente basso (quindi resistente più a lungo nel tempo all'ossidazione) ed una quantità di polifenoli estremamente alta, tre volte maggiore di altre cultivar, fondamentale nella lotta ai radicali liberi...altro che creme anti-età, un elisir di anti-invecchiamento naturale!

E' talmente pregiata da essere utilizzata da molti produttori per correggere oli di bassa qualità.

Fruttato verde intenso, dai sentori di erba fresca e di foglia, al gusto presenta amaro e piccante decisi ed armonici con note vegetali di ortaggi a foglia, mandorla e carciofo.

La passione della nostra azienda per i frutti della nostra terra non si ferma all'oliva, un altro prodotto del quale ci prendiamo cura è **la mandorla**.

I nostri terreni nell'agro di Toritto producono diverse qualità di mandorle come la Genco, la Tuono, ma soprattutto la Filippo Cea, quest'ultima particolarmente apprezzata in pasticceria. La "**mandorla di Toritto**" è un gioiello di perfezione che racchiude in sé l'energia di un integratore naturale; ricca di proteine, vitamine (in particolar modo vitamina B e vitamina E), grassi e sali minerali come Magnesio, Fosforo, Potassio e Ferro, è inoltre caratterizzata da una bassissima acidità.

La nostra scelta è quella di offrire ai nostri clienti la mandorla sgusciata (nel gergo comune "con la buccia"), poiché proprio nella parte esterna sono contenute molte sostanze antiossidanti che impediscono

l'accumulo del colesterolo.

Le sostanze chimiche presenti nel "tegumento" del frutto potenziano l'attività dei globuli bianchi e impediscono ai virus di diffondersi.

Negi ultimi anni abbiamo scelto di introdurre tra i nostri prodotti un'altra eccellenza della nostra Puglia: "**il tarallo**", ma non un tarallo qualunque...

La costante nella filosofia della nostra azienda è quella di offrire al cliente un prodotto unico, realizzato in maniera artigianale, utilizzando materie prime d'eccellenza come, in questo caso, olio extra vergine d'oliva, semola rimacinata di grano duro 100% Senatore Cappelli, vino bianco e sale. Questa preziosa varietà di grano antico è altamente digeribile, ha un basso contenuto di glutine e di zuccheri. Al contrario possiede un elevato contenuto di proteine, magnesio, potassio, calcio e zinco nonché di vitamina B ed E. Disponibile nelle varietà classico, ai semi di finocchio e cipolla.

E infine, per soddisfare le richieste dei nostri clienti che adottano una dieta ricca di proteine vegetali, è nato uno snack realizzato in maniera artigianale: il **Legu-mé**. La ricetta prevede esclusivamente farina 100% di ceci, olio extra vergine d'oliva e sale.

Questo snack è nutriente ed energetico, per questo è particolarmente consigliato nell'alimentazione vegetariana e vegana e nelle diete sportive. Presenta, inoltre, un indice glicemico basso, quindi adatto anche ai diabetici.