



CICCOLELLA

All the taste in a drop.



Il nostro
processo
produttivo.



Il nostro processo produttivo.

Garanzia di qualità

La famiglia Ciccolella possiede **dal 1878** grandi appezzamenti di terreno nella **provincia di Bari**. Con circa 8000 piante della **varietà Coratina e Ogliarola barese**, l'oliveto dell'Azienda Agricola Ciccolella copre un'area distesa nei pressi delle città di Giovinazzo, Molfetta e Terlizzi a nord di Bari, cuore della produzione olivicola pugliese. **Per oltre 4 generazioni**, tutti i membri della famiglia si sono dedicati con passione alla cura attenta degli ulivi vedendo ripagati i loro sforzi con la raccolta di un frutto eccellente. Oggi l'azienda, guidata da Giuseppe Ciccolella, crea un **Olio Extra Vergine d'Oliva di qualità superiore**, risultato di un appassionato lavoro sul campo e di una sapiente gestione delle migliori risorse tecnologiche.



1. Come nasce il nostro olio

La fase della coltivazione è solo l'inizio del lungo processo produttivo che genera il nostro olio extra vergine d'oliva. L'attenta irrigazione e cura delle nostre piante, evita che il frutto sia stressato dalla siccità estiva. In questa fase, l'esperienza di chi coltiva è fondamentale per controllare che ogni momento si svolga nel modo migliore, al fine di garantire l'eccellenza del prodotto finale, l'olio.



2. La raccolta del frutto

La raccolta del frutto, che deve essere sempre sano, è la fase cruciale, perché bisogna comprendere il giusto grado di invaiatura, ossia l'inizio della maturazione dei frutti, contraddistinto da un cambiamento di colore, che dal verde originario va gradatamente verso il colore violaceo. Scegliere il momento giusto in cui raccogliere le olive è essenziale per ottenere un olio che abbia un aroma fragrante, verde e ricco di profumi.

Meno di 6 ore è il passaggio da fase di raccolta a estrazione. Grazie al nostro nuovissimo frantoio, le olive vengono raccolte e subito molite, evitando fenomeni di fermentazione e mantenendo l'acidità il più bassa possibile.





3.

La fase della molitura

Nella **fase della molitura** l'impianto usato fa la differenza. Il nostro è un frantoio di ultima generazione che permette il raffreddamento di ogni macchina, tenendo sotto controllo la temperatura delle olive e quindi dell'olio.

Le olive appena raccolte vengono **defogliate** e accuratamente **lavate** con acqua, per rimuovere eventuali corpi estranei. A questo punto passano in un frangitore a coltelli che frantuma le olive.

La pasta ottenuta passa in una **pregramola** dove viene lavorata con la presenza di ossigeno che permette di sviluppare i profumi che caratterizzeranno l'intensità del suo fruttato.

A seguire due gramole completamente sottovuoto lavorano dai 10 ai 15 minuti la pasta ottenuta, sempre controllata dall'attento frantoiano per evitare che temperature troppo alte possano surriscaldare la pasta, alterandone i sapori.

Il **decanter a due fasi**, anche detto centrifuga, estrae l'olio separandolo dalle altre due componenti presenti nella pasta di olive, ossia l'acqua di vegetazione e la sansa.

Per noi il processo produttivo del nostro olio, non finisce qui. A questo punto l'olio appena estratto viene **filtrato** utilizzando un filtro a pannelli in pura cellulosa che trattiene le impurità, quali buccia, polpa o microgoccioline d'acqua che andrebbero a rovinarlo, causando difetti nel gusto e nell'olfatto quali morchia e rancido, tipici di un olio dove queste impurità sono presenti e iniziano a fermentare al suo interno.



Il nostro processo produttivo.

4. La conservazione

L'ultima fase della lavorazione dell'olio è quella della **conservazione**: l'olio prodotto viene conservato in silos in acciaio inossidabile a temperatura costante e sotto battente di azoto, per preservare tutte le proprietà organolettiche. Anche questa fase riveste una particolare importanza: odori, sbalzi di temperatura, contatto con l'ossigeno, luce e permanenza sugli scaffali possono modificare aroma, sapore e colore dell'olio. Per questo noi **imbottigliamo** solo al momento dell'ordine di ogni singolo cliente per garantire un prodotto sempre fresco.





Con tutti questi accorgimenti riusciamo a produrre un olio extra vergine di oliva di altissima qualità.

Alcuni dati:

Utilizziamo solo **le migliori olive**, raccolte con cura da piante secolari di **cultivar autoctone**, provenienti dai **nostri poderi**.

Grazie alle **tecniche più avanzate** di estrazione e conservazione produciamo **Olio EVO di qualità superiore**.

0,1-0,2 % di acidità (l'acidità di un olio extra vergine non deve mai superare lo 0,8%)

Estrarre a freddo, per legge, significa mantenere la temperatura a meno di 27 gradi.

Noi **estriamo a 22-23 gradi** così il nostro Olio EVO si rivela **più ricco** di profumi e sostanze nutrienti.

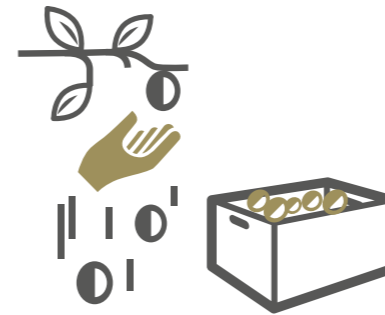
900 parti per milione di polifenoli per la nostra cultivar Coratina e sono proprio questi potentissimi antiossidanti a conferire la nota piccante e amara tipica dell'olio di alta qualità e rendono l'Olio Extra Vergine Ciccolella **“nutraceutico”**.



Schema rappresentativo del processo produttivo.



Il nostro processo produttivo.



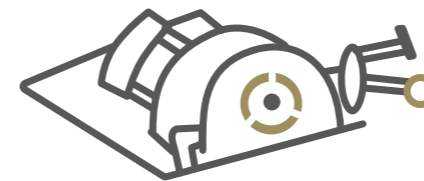
1.
RACCOLTA E
STOCCAGGIO
IN CASSETTE



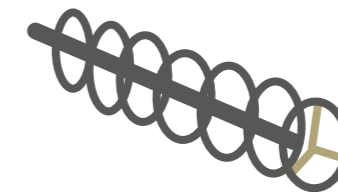
2.
DEFOGLIAZIONE



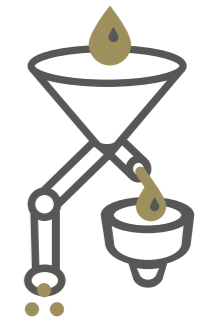
3.
LAVAGGIO



4.
FRANGITURA



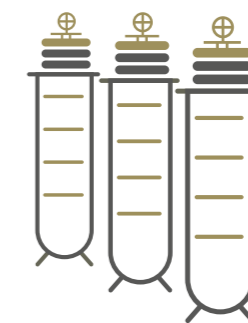
5.
GRAMOLAZIONE



6.
ESTRAZIONE
CON DECANTER
A 2 FASI



7.
FILTRAGGIO



8.
CONSERVAZIONE
SOTTO AZOTO



9.
IMBOTTIGLIAMENTO
(AL MOMENTO
DELL'ORDINE)



C1878

All the taste in a drop.



CICCOLELLA Soc. Agr. a R.L.
STRADA VICINALE FONDO FAVALE, sn
T. +39 080 9023998
M. +39 347 2265987 / 347 0783451
70056 MOLFETTA (BA)

info@oliociccolella.it
www.oliociccolella.it