



Olio

QUATTROCIOCCHI

• AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA •

FRANTOIO OLEARIO
QUATTROCIOCCHI AMERICO
VIA.MOLE S. MARIA 11
03011 ALATRI (FR) ITALY
Tel.Fax: +39 0775 435392
info@olioquattrociocchi.it

<p style="text-align: center;">SCHEMA TECNICA QUATTROCIOCCHI AMERICO AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA</p>

Denominazione: **Azienda Agricola Biologica AMERICO QUATTROCIOCCHI**
Indirizzo: Via Mole S. Maria, 11 - Alatri (Fr) –
Tel./Fax: 0775/435392
Sito Internet: www.olioquattrociocchi.it
E-mail: info@olioquattrociocchi.it

PRESENTAZIONE AZIENDA

L'Azienda Agricola Biologica Quattrociocchi, tuttora residenza dei Quattrociocchi, è situata tra ulivi secolari sulle colline assolate di Alatri, nel cuore della Ciociaria, dove la tradizione dell'ulivo è tra le più antiche d'Italia. E' dal 1888 che la Famiglia Quattrociocchi si dedica alla coltivazione dell'ulivo, tramandandosi negli anni questa passione e mantenendo nel tempo l'impegno di produrre un olio genuino, nel pieno rispetto della tradizione.

L'azienda insiste su ca. 52 ettari di uliveti dove sono messi a dimora ca. 15.000 alberi di ulivi delle varietà moraiolo, frantoio, leccino e itrana.

All'interno dell'azienda avviene il ciclo completo della trasformazione del prodotto, dal momento che le olive raccolte vengono molite direttamente nel frantoio di proprietà e l'olio ottenuto viene stoccato in silos di acciaio dove rimane fino al momento dell'imbottigliamento.

COLTIVAZIONE

Per quanto riguarda la coltivazione l'azienda segue tutti i metodi e i prodotti imposti dal regime dell'agricoltura biologica. L'ente certificatore ICEA (Aiab) verifica periodicamente l'applicazione di tali criteri, mediante analisi dei terreni, delle foglie e dell'olio. La coltivazione si suddivide in varie fasi:

1)Potatura: *si effettua dai primi giorni di febbraio ed è eseguita a mano da persone specializzate in modo accurato e sapiente, frutto di una tradizione tramandata da generazioni.*

2)Trattamento: *a base di rame e calce viene effettuato dopo la potatura per disinfettare l'albero.*

Per quanto riguarda al lotta alla mosca olearia viene utilizzato un nuovo sistema ECOTRAP che consiste nell'appendere ad ogni albero una busta contenente un feromone maschile che attira la mosca e la elimina.

3)Concimazione: *a base di letame stallatico, proveniente dalle stalle aziendali, viene effettuata nel mese di marzo.*

4)Fresatura: *viene effettuata svariate volte nel corso dell'anno, a seconda della stagione.*

5)La raccolta: ancora oggi le olive vengono raccolte a mano e giornalmente molite nel frantoio di proprietà, per non disperderne sapore e fragranza.

6)La molitura: La molitura avviene nelle 24 ore della raccolta, con il tradizionale metodo a freddo. Al loro arrivo le olive vengono stoccate all'interno di appositi contenitori, pesate e scontrinate. Successivamente vengono immesse nel ciclo di produzione e quindi dapprima defogliante e poi lavate per liberare le olive da qualsiasi tipo di impurità come terra, sassolini, foglie, ecc. Nella fase seguente, attraverso delle coclee, vengono immesse nei frangitori a dischi che le frantumano, la pasta che ne fuoriesce viene spinta da una pompa nelle gramole dove avviene la gramolazione, processo molto importante in quanto già si iniziano a separare le molecole dell'olio dalla sansa, tutto ciò avviene ad una temperatura di 25° C. Dopo ca. 30 minuti di gramolazione la pasta viene pompata nel decanter dove viene centrifugata per permettere la separazione di olio, acqua e sansa. La sansa viene trasportata tramite coclee all'esterno dello oleificio, l'acqua viene ulteriormente centrifugata per permettere l'estrazione di ulteriori particelle di olio ove ve ne siano. L'olio viene immesso nel separatore dove viene raffinato cioè entra olio grezzo e esce olio commestibile. Tutto il processo di produzione avviene ad una temperatura che è al di sotto dei 27° C, che è la soglia massima consentita per definire la spremitura a freddo. Tutta la catena di produzione è composta da macchinari interamente in acciaio inox. L'olio ottenuto viene pompato e stoccato all'interno di serbatoi in acciaio inox che garantiscono una perfetta conservazione del prodotto, e rimarrà all'interno di questi serbatoi fino al momento dell'imbottigliamento, non viene effettuata alcun tipo di filtratura.

TIPO DI ATTIVITA'

Produzione, imbottigliamento e commercializzazione di olio extravergine di oliva biologico.

TIPOLOGIA DI OLI E ALTRI PRODOTTI AZIENDALI :

- A) Extravergine** di alta selezione, 100% italiano, da olive esclusivamente della propria azienda agricola in Alatri, della varietà Moraiolo, Leccino, Frantoio e Itrana. Viene confezionato in formato da Lt 0,25 – Lt 0,50 – Lt 0,75 – Lt 5.
- B) Aromatizzati** – Extravergine di alta selezione 100% italiano, da olive esclusivamente della propria azienda agricola biologica in Alatri della varietà Moraiolo, Leccino, Frantoio. Viene confezionato in formato da Lt 0,25.
- C) “OLIVASTRO”**- Extravergine di altissima selezione 100% italiano, da olive esclusivamente della propria azienda agricola in Alatri, della varietà Itrana. Viene confezionato in formato da Lt 0,25 – Lt 0,50 – Lt 5.

D) Altri prodotti aziendali:

- E) Olive verdi salamoia, olive nere salamoia, ingredienti:** olive, acqua e sale. Vengono confezionate in formati da kg 0,290 – kg 3 – kg 6.
- F) Olive verdi schiacciate e olive nere grinze condite con olio peperoncino e semi di finocchio.** Vengono confezionate in formati da kg 0,290 – kg 2,5 – kg 3.
- G) Crema di olive verdi di gaeta e crema di olive nere di gaeta, ingredienti:** olive, olio e sale. Vengono confezionate in vasi da Gr 180 – Gr 500.
- H) Crema di carciofi, ingredienti :** carciofi, olio extravergine d'oliva, aceto di vino e sale. Viene confezionata in vasi da Gr 0,180 – Gr 0,500.
- I) Crema di peperoncini, ingredienti:** peperoncini, olio extravergine d'oliva, sale. Viene confezionata in vasi da Gr 0,180.
- J) Pezzettini di olive, ingredienti:** olive, olio extravergine d'oliva, sale. Vengono confezionate in vasi da Gr 0,180.
- K) Polpa di olive, ingredienti:** olive, olio extravergine d'oliva, sale. Viene confezionata in vasi da Gr 0,180.
- L) Pomodoro e polpa di olive, ingredienti:** pomodori, olive, olio extravergine d'oliva, sale. Viene confezionata in vasi da Gr 0,180.
- M) Asparagi sott'olio, ingredienti:** asparagi, olio extravergine d'oliva, aceto di vino, sale e spezie. Vengono confezionate in vasi da kg 0,290 – kg 3.
- N) Carciofi Rustici sott'olio, ingredienti:** carciofi, olio extravergine d'oliva, aceto di vino, sale e spezie. Vengono confezionate in vasi da kg 0,290 – kg 3.
- O) Pomodori Secchi sott'olio, ingredienti:** pomodori, olio extravergine d'oliva, aceto di vino, sale e spezie. Vengono confezionate in vasi da kg 0,290 – kg 3.
- P) Filetti di Melanzane sott'olio, ingredienti:** melanzane, olio extravergine d'oliva, aceto di vino, sale e spezie.
Vengono confezionate in vasi da kg 0,290 – kg 3.
- Q) Involtini di Melanzane sott'olio, ingredienti:** melanzane, pomodori secchi, tonno, olio extravergine d'oliva, sale, capperi, aceto di vino, aglio, prezzemolo, aromi. Vengono confezionate in vasi da kg 0,290 – kg 3.
- R) Peperoncini Ripieni Piccanti sott'olio, ingredienti:** peperoncini rotondi piccanti, olio extravergine d'oliva, sale, olive, acciughe, capperi, aceto di vino e spezie. Vengono confezionate in vasi da kg 0,290 – kg 3.

ORIENTAMENTO COMMERCIALE

Ristorazione, Enotecche, Gastronomia specializzata, Esportazione.

MERCATI APERTI :

Italia, U.S.A., Francia, Inghilterra, Belgio, Olanda, Lussemburgo, Germania, Repubblica Ceca, Austria, Norvegia, Giappone, Danimarca, Slovenia , Russia, Romania e Polonia.

RICONOSCIMENTI OTTENUTI

- 1° Classificato nel 2010 nel Concorso Internazionale “ FLOS OLEI “ come miglior olio extravergine di oliva dell’ anno .
- 1° Classificato nel 2010 al Concorso Internazionale “ Sol D’oro “ come miglior olio extravergine di oliva ,nella categoria fruttato intenso.
- MEDAGLIA D’ORO nel 2010 nel Concorso Internazionale “BIO CORDOBA ” per i migliori oli extravergini d’oliva da agricoltura biologica del mondo.
- 1° Classificato nel 2010 al Concorso Regionale “ Ercole Olivario “ come miglior olio extravergine di oliva ,nella categoria fruttato medio.
- 1° Classificato nel 2010 al IV Concorso Nazionale degli oli extravergine di oliva di qualità “ TRACCIATI ” d’Italia ,nella categoria fruttato intenso.
- 1° Classificato nel 2010 al I Concorso Nazionale “ Oro d’Italia ” come miglior olio extravergine di oliva ,nella categoria fruttato medio.
- 1° Classificato nel 2010 al XVII Edizione del Concorso per i migliori oli extravergine di oliva biologico del Lazio nella categoria fruttato intenso.
- TRE OLIVE nella guida degli oli extravergini di oliva Slow Food 2010.
- 2° Classificato nel 2010 nel XIV Concorso nazionale “ FESTAMBIENTE 2010” per i migliori oli extravergine d’oliva da agricoltura biologica d’Italia nella categoria fruttato intenso.
- 2° Classificato nel 2010 al IV Edizione del Concorso Nazionale “OLIO CAPITALE” come miglior olio extravergine di oliva, nella categoria fruttato intenso.

- 2° Classificato nel 2010 al XVIII Edizione del Concorso Nazionale “Ercole Olivario” come miglior olio extravergine di oliva, nella categoria fruttato leggero.
- 3° Classificato nel 2010 al I Concorso Nazionale “ Oro d'Italia “ come miglior olio extravergine di oliva da agricoltura biologica.
- 3° Classificato nel 2010 al I Concorso Nazionale “ Oro d'Italia “ come miglior olio extravergine di oliva Monovarietale, nella categoria fruttato medio.
- 2° Classificato nel 2010 al XVIII Edizione del Concorso Nazionale “Ercole Olivario” come miglior olio extravergine di oliva, nella categoria fruttato intenso.
- MEDAGLIA D'ORO nel 2009 nel Concorso Internazionale “BIO CORDOBA ” per i migliori oli extravergini d'oliva da agricoltura biologica del mondo con “OLIVASTRO” etichetta gialla.
- MEDAGLIA D'ORO nel 2009 nel Concorso Internazionale “BIO CORDOBA “ per i migliori oli extarverginini d'oliva da agricoltura biologica del mondo con “OLIVASTRO” etichetta nera.
- 1° Classificato nel 2009 nel Concorso Internazionale “DER FEINSCHMECKER” per i migliori olii extravergine d'oliva del mondo nella categoria fruttato intenso.
- 1° Classificato nel 2009 nel concorso regionale degli oli extravergini d'oliva del Lazio indetto dalla guida dei Ristoranti di Roma Categoria fruttato intenso.
- 2° Classificato nel 2009 nel XIII Concorso nazionale “ FESTAMBIENTE 2009” per i migliori olii extravergine d’oliva da agricoltura biologica d'Italia nella categoria fruttato medio.
- 2° Classificato nel 2009 nel XIV Concorso nazionale “ FESTAMBIENTE 2009” per i migliori olii extravergine d’oliva d'Italia nella categoria fruttato medio.
- 3° Classificato nel 2009 nel Concorso nazionale “ ORCIOLO D'ORO 2009” per i migliori olii extravergine d’oliva d'Italia nella categoria fruttato intenso.
- 1° Classificato nel 2009 nel concorso per i migliori olii extravergine d’oliva da agricoltura biologica del Lazio;

- GRAN MENZIONE nel 2009 nel concorso Nazionale “ORCIOLO D'ORO” per i migliori olii extravergine d’oliva da agricoltura biologica d'Italia;
- GRAN MENZIONE nel 2009 nel Concorso nazionale “OLII TRACCIATI” per i migliori olii extravergine d’oliva d'Italia;
- GRAN MENZIONE nel 2009 nel Concorso Internazionale “LEONE D'ORO DEI MASTRI OLEARI” per i migliori olii extravergine d'oliva del mondo nella categoria fruttato intenso.
- 1° Classificato nel 2008 nel concorso per i migliori oli extravergini di oliva biologici del Lazio BIOL LAZIO 2008;
- GRAN MENZIONE nel 9° concorso nazionale oli biologici “ORCIOLO D'ORO 2008”;
- 1° Classificato nel 2007 nel concorso nazionale degli oli extravergine d'oliva di qualità “TRACCIATI” d'Italia ;
- 1° Classificato nel 2007 nel concorso regionale Ercole Olivario per i migliori oli extravergini del Lazio nella categoria Fruttato Intenso;
- 1° Classificato nel 2007 nel concorso regionale Ercole Olivario nella categoria Olio Biologico;
- 1° Classificato nel 2007 concorso regionale Ercole Olivario come miglior olio Monovarietale;
- 1° Classificato nel 2006 nel Concorso Internazionale “BIOL 2006” per i migliori oli extravergini d'oliva da agricoltura biologica del Mondo;
- 1° Classificato nel 2006 nel concorso nazionale “ERCOLE OLIVARIO” per i migliori olii extravergini d’Italia nella categoria fruttato leggero;
- 1° Classificato nel 2005 nel concorso per i migliori oli extravergini di oliva del Lazio, nella categoria fruttato leggero;
- 2° Classificato nel 2002 nel concorso per i migliori oli extravergini di oliva del Lazio, nella categoria fruttato intenso.