



La tenuta

“L’olivo si coltiva in tutto territorio della Calabria. E qui la produzione olearia, oltre che una parte rilevante dell’economia agricola, è anche una tradizione culturale a cui è affezionata tutta la popolazione.

Il nostro olio extravergine di oliva italiano bio è un prodotto 100% calabrese ad Indicazione Geografica Protetta (Olio di Calabria IGP): tutte le fasi produttive, dalla coltivazione delle olive all’estrazione e confezionamento dell’olio sono integralmente effettuate all’interno del nostro territorio.”

Giuseppe Torchia



La nostra azienda si trova a Tiriolo, sulle colline a nord di Catanzaro, a ridosso dei rilievi montuosi della Sila a circa 690 m s.l.m.

Il clima mite e il sole del mediterraneo sono l’habitat ideale per gli ulivi, in tutte le stagioni.

Coltiviamo piante di ulivo appartenenti a 3 cultivar, ovvero 3 specie di olive differenti:

- Carolea: specie autoctona, è una cultivar equilibrata e delicata ed è quella a maggiore diffusione nella nostra azienda, incontra il suo habitat proprio nella zona di Catanzaro;
- Coratina: intensa e fruttata, è tipicamente piccante per l’alta concentrazione di polifenoli
- Nocellara: grossa e corposa, ha un profumo e un gusto inteso e corposo.



Conduciamo l’azienda secondo il disciplinare di produzione dell’agricoltura biologica (senza ricorrere a prodotti di sintesi), pratichiamo l’inerbimento, riduciamo al minimo le lavorazioni del suolo e la loro profondità e tuteliamo la biodiversità in ciascuna forma.

Il territorio è concimato con concime organico. Le erbe spontanee e i residui di potatura sono trinciati e lasciati in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d’acqua dal suolo. Non è prevista l’irrigazione e, per il controllo delle malattie e dei parassiti sono utilizzati prodotti ammessi dal disciplinare dell’agricoltura biologica.



DAL 2017 la nostra Azienda ha anche Presidio Slow Food per l’extravergine italiano.



Il presidio Slow Food è un riconoscimento che viene erogato direttamente dalla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus che valuta e certifica alcune caratteristiche sia delle piante (autoctone, in via di estinzione) sia delle pratiche di coltivazione (sostenibilità ambientale e socio-economica).



I nostri oliveti di Carolea sono stati riconosciuti Presidio nazionale dell’olio extravergine italiano perché sono cultivar autoctone e antiche, gestite senza fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici e perché le nostre lavorazioni in campo sono eseguite secondo buone pratiche agronomiche che evitano l’erosione e gli smottamenti dei terreni.

Raccogliamo le olive a mano o con l’ausilio di agevolatori di caduta ma senza nessun altro strumento automatizzato.



Oleificio Torchia Federico

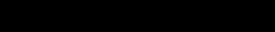
di Torchia Tommaso e flli S.a.s. P.iva

02133480794

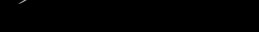
Piazza IV Novembre, 88056 – Tiriolo (CZ)

Tel / Fax 0961.991698 E-mail

info@oleficiortorchia.com



ITALIANO



ENGLISH