

**CAVICCHI**  
*L'oro del Salento*

## LA MIA PASSIONE

*L'albera di olivo secolare del salento e i suoi frutti*

Produrre un buon olio non è semplice, sono necessari passione e rispetto di tante antiche quanto valide tecniche culturali, le stesse che ci sono state tramandate, dai nostri avi.

Tenendo conto di tutto questo, ho deciso di applicarmi con passione cercando di rivalutare i miei terreni coltivati a oliveti, prestando loro il massimo impegno e la massima dedizione, al fine di ottenere un olio extravergine di oliva di qualità eccelsa, che soddisfi anche i palati più esigenti. Siamo in Italia, nelle Puglie, e precisamente nel salento Nord Occidentale.

Gli olivi, si sa, hanno sempre rappresentato il cuore pulsante di questa parte della regione e anche il mio. Per tutto l'anno attendo con ansia il momento d'inizio della raccolta e con l'arrivo del mese di ottobre la frenesia aumenta. Da questo frangente scendo in campo in prima persona valutando giorno per giorno il giusto grado di maturazione dei frutti e appena l'invasatura delle olive varia procedo con la raccolta. Hanno inizio le fasi e le lavorazioni che mi porteranno a produrre **il mio olio extravergine di oliva CAVICCHI**.

### **Io Stefano CAVICCHI Contadino Olivicoltore**

Ora vi spiego la mia tipica giornata in campagna da quando inizia la raccolta delle mie olive fino alla loro trasformazione in **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CAVICCHI**.

Sveglia alle ore 4,00 del mattino, ore 5,00 in magazzino-rimessa per il rifornimento e la preparazione di trattori e attrezzi necessari, si parte per trasferirsi con tutto il personale agricolo in un oliveto preselezionato di mia proprietà, alle prime luci del giorno, circa alle ore 6,00 si dà inizio alla raccolta meccanica delle olive con scuotitori moderni che provocano la caduta delle stesse su reti ed evitano il loro contatto con il terreno. Le olive defogliate, dalle reti vengono trasferite con appositi tini sul rimorchio trainato dal trattore fin quando lo stesso è colmo o termina la giornata lavorativa degli operai agricoli.

Io stesso, poi, mi preoccupo di conferire immediatamente il carico di olive raccolte in un frantoio specializzato attrezzato con moderni macchinari PIERALISI e sofisticate macine di pietra di granito nero grazie al quale è possibile estrarre un prodotto dalle straordinarie proprietà organolettiche.

Una volta scaricato il raccolto inizia l'immediata macinatura e spremitura a freddo. Questa particolare tecnica di spremitura avviene con temperature inferiori ai 27°C, che consente di mantenere inalterate le caratteristiche nutrizionali e fisiche dell'olio extravergine di oliva, conservando intatte le proprietà e potenziando i benefici che ne derivano una volta consumato. L'olio extravergine di oliva CAVICCHI, così molito, viene subito stoccato nel serbatoio di mia proprietà situato nella cantina interrata a temperatura controllata dello stesso frantoio. Viene poi immesso nello stesso serbatoio d'acciaio INOX il gas inerte azoto fino a colmarlo. Tale processo elimina l'aria dal serbatoio ed evita le ossidazioni e le alterazioni dell'olio.

Tutto ciò, riassumendo, la raccolta delle olive la spremitura delle stesse e lo stoccaggio dell'olio avviene tassativamente entro la stessa giornata lavorativa. Sono oltre 2000 gli alberi di olivo, in prevalenza secolari, di proprietà dell'Azienda Agricola Cavicchi Stefano da cui si ottiene L'Olio Extravergine di Oliva CAVICCHI esso viene estratto dalle olive di diverse cultivar tra cui menzioniamo: il Leccino, la Cellina di Nardò, l'Ogliarola Salentina, la Nociera, il Pendolino, ecc.

Gli oliveti dell'azienda Agricola Cavicchi Stefano ubicata ad Avetrana (Ta) via Lago D'Iseo s.n. sono precisamente nei territori e contrade di: Specchiarica (Manduria) Marina, Strazzati, Papanni, Specchiarascina, Villanova, Abbatemasi (Avetrana).

