

AUTENTICUM®

A stylized white outline of an olive branch with several leaves and olives. A vertical stripe with the colors of the Italian flag (green, white, red) runs through the center of the branch.

info@autenticum.cloud
cell. +39.3478989011
www.autenticum.cloud

**Olio
EXTRAVERGINE
di Oliva
Italiano
Biologico**



®

ADRIANICUM

AUTENTICUM®
Olive

*L'Extra Vergine
dagli Etruschi
al Terzo Millennio*

*Ogni anno
Tradizione e Innovazione
si coniugano nel prestigioso
Oro Verde*

AUTENTICUM®



Il Territorio delle Olive

Il nostro Extravergine proviene da olive esclusivamente prodotte, raccolte, frante in Italia. Gli uliveti dell'Azienda sono nel Lazio nei comuni di Cerveteri, Bracciano, Tolfa, Canale Monterano. A Cerveteri vicino al sito etrusco della "Banditaccia", la necropoli etrusca più estesa dell'Etruria su un'area di circa 400 ettari, dichiarata dal 2004 dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità. Cerveteri è un sito privilegiato, fin dall'antichità, da una delle più antiche popolazioni presenti in Italia, gli Etruschi. A Bracciano e a Tolfa, nella parte meridionale dei Monti della Tolfa vicino al Casale delle Pietrische dove sono state ritrovate delle vasche vinarie di epoca etrusca scavate nella roccia ed utilizzate, probabilmente, per la produzione del vino. Queste sono zone considerate dalla Comunità Europea a protezione speciale per la salvaguardia della fauna ornitica. A Canale Monterano vicino alle Terme di Stigliano e ai confini del Parco Naturale di Canale Monterano e a Monterano antica.

Tutti luoghi ottimi per la salubrità, il benessere e con vocazione naturale al biologico.

Nel lago di Bracciano, a pochi chilometri dall'Uliveto, è stato ritrovato, sommerso dalle acque, uno fra i più antichi insediamenti neolitici dell'Europa occidentale, il villaggio ospitava una comunità proveniente dalla Tessaglia (Grecia) o dall'Oriente che ha prosperato tra il 5750 e 5260 a.c. per poi sparire.

Tutte le zone situate in zona collinare pur con caratteristiche pedoclimatiche diverse sono ottimali per la pianta dell'Ulivo come per l'Essere Umano.

L'Oliveto è condotto con il metodo dell'Agricoltura Naturale in Ecobiologia Olistica.

Nell'**Agricoltura Naturale** è fondamentale il mantenimento ed il continuo aumento della fertilità della terra. Si basa su quattro principi: niente lavorazioni, niente fertilizzanti chimici né composti preparati, niente diserbo, nessuna dipendenza da sostanze chimiche. Viene mantenuta la biodiversità che consente l'equilibrio dinamico con conseguente sanità delle piante. Viene ricercata e favorita l'armonia della terra. Con l'Agricoltura Naturale non solo si mantiene intatta la terra come nell'agricoltura tradizionale ma si favorisce l'aumento della fertilità del suolo e di tutto l'ecosistema. Nell'Agricoltura Naturale "in definitiva, il fattore più importante non è la tecnica culturale, ma piuttosto lo stato d'animo di chi coltiva" (Masanobu Fukuoka, microbiologo, botanico, filosofo, fondatore dell'Agricoltura Naturale, giapponese).

L'**Ecobiologia Olistica** si puntualizza per la profonda conoscenza della natura, dell'uomo e della relazione uomo-terra. L'essere umano è il vettore che con la sua presenza può favorire e migliorare l'habitat naturalistico in sinergia con la madre terra. "L'Ecobiologia Olistica eco: casa, ambiente. Biologia: conoscenza della vita organica. Olistica: intero armonico, dunque vuol dire saper vivere con qualità superiore la propria vita in osmosi con l'ecosistema naturalistico". (Antonio Meneghetti, scienziato, artista, filosofo ontologico, fondatore dell'Ontopsicologia, italiano).

L'uomo fa ma in sinergismo con la natura che conosce e favorisce, rispetta i tempi della natura, il suo fare è interno ai processi della natura di cui egli stesso fa parte.

L'uomo può capire la Natura perché è Natura.

AUTENTICUM®



L'Uliveto

L'uliveto naturale si caratterizza per un terreno non arato, nessun fertilizzante chimico, nessun diserbante. La concimazione avviene per lo più a spaglio data dal pascolo di cavalli e di gallinelle rustiche eventuali integrazioni con stallatico. Il terreno viene mantenuto inerbito favorendo la biodiversità naturale che favorisce piante sane, per arricchire il terreno si semina direttamente sul prato esistente del trifoglio bianco nano che contribuisce ad arricchire il terreno di azoto ed evita, con il suo apparato radicale, il dilavamento causato dalle piogge, progressivamente si sostituisce alle erbacce quali la gramigna che può essere nociva all'ulivo. Sono lasciate le varie erbette di campo che crescono in modo spontaneo sotto gli ulivi, le erbe spontanee più diffuse sul territorio sono la mentuccia romana, la bietola, il finocchietto selvatico, la cicoria, la borraggine, la calendula, l'asparago selvatico che predilige nascere e crescere sotto gli ulivi.



Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF IT-BIO-007
Operatore controllato n° J21L
Agricoltura Italia.

Olio ExtraVergine di Oliva

L'ExtraVergine è il succo delle olive ed è ricco di antiossidanti fra cui la vitamina E, l'acido oleico, polifenoli, è un eccellente prodotto della natura tipico dell'area Mediterranea. Può essere definito un Elisir di lunga vita, favorisce il benessere integrale, protegge il sistema cardiovascolare, ha un'azione benefica nello sviluppo e mantenimento del sistema nervoso quindi utilissimo nella prima infanzia - la composizione lipidica dell'extravergine è simile al latte materno - ha un effetto benefico sul sistema gastrointestinale, sull'apparato osteoarticolare, favorisce il mantenimento di un metabolismo corretto. Secondo un antico mito l'Ulivo è un dono divino fatto dalla dea Minerva o Atena, dea della saggezza, della giustizia, delle strategie in guerra, protettrice delle arti, delle scienze, dell'uomo artigiano. L'Ulivo nato sull'Acropoli divenne una pianta sacra e Minerva la protettrice della città di Atene. L'ulivo è un albero millenario, sempreverde, possiede una elevatissima capacità di autorigenerazione, è simbolo di pace, di eternità, di saggezza, di congiunzione tra l'uomo e il cielo. Da sempre l'Olio di Oliva nelle sue varie declinazioni è stato utilizzato dall'uomo in ambito alimentare, per scaldarsi ed illuminare, come base per rimedi medici, profumi e cosmetici, per facilitare la filatura della lana e la tessitura.

Dell'Ulivo sono ottime anche le foglie che hanno proprietà antiossidanti, antiradicali, tonificanti dei vasi capillari, lenitive e favoriscono la rigenerazione cutanea. L'infuso di foglie d'ulivo si caratterizza per le molteplici proprietà salutistiche fra cui la regolazione della pressione arteriosa, l'aumento dell'elasticità delle arterie, la fluidificazione del sangue, la regolazione del metabolismo dei lipidi. L'Extravergine è ottimo a crudo su insalate, carne, pesce, frutta, va utilizzato giornalmente nella corretta quantità che viene indicata dagli esperti in nutrizione in circa 3 cucchiaini al giorno (indicativamente 30gr). Ottimo anche in cucina nella preparazione di qualsiasi piatto compresi i dolci. È indicato anche per le frittiture poiché il suo punto di fumo è molto elevato.

AUTENTICUM®



Il Buon Gusto dal Palato alla Pelle

Il nostro extravergine è una produzione limitata, esclusiva, naturale.

Le olive vengono raccolte per lo più fra fine settembre ed inizio novembre, a secondo dell'andamento climatico annuale. La raccolta viene effettuata ad inizio invaiatura a mano e con ausilio di pettini meccanici.

La molitura avviene a freddo ed entro la giornata di raccolta.

L'olio non viene filtrato e può avere dei depositi naturali sul fondo.

Cultivar: frantoio, leccino, bianchera, leccio del corno, pendolino, canino, moraiolo, cipressino, olivastri.

Autenticum i nostri Extravergini:

'Mixage' Extravergine Olio di Oliva, mix di cultivar frantoio, leccino, cipressino, bianchera, leccio del corno, canino, pendolino, moraiolo, Certificato Biologico;

'Ottobrino' Extravergine Olio di Oliva, cultivar canino, pendolino.

Le Cultivar

La Cultivar indica il tipo specifico di albero. L'Italia è ricca di cultivar di olivo circa 538 ed ognuna ha delle caratteristiche che la identificano, il tipo di foglia, il posizionamento naturale dei rami, il tipo di oliva e tempo di maturazione del frutto. Ogni Cultivar dà un olio con caratteristiche peculiari. Le specifiche caratteristiche possono subire delle variazioni organolettiche in funzione del terreno su cui la pianta cresce; oltre a ciò le caratteristiche dell'olio di una specifica Cultivar possono variare in funzione delle caratteristiche climatiche di ogni anno, del momento della raccolta precoce o tardiva, del tempo che intercorre fra raccolta e molitura, del frantoio. Ogni olio è particolare con caratteristiche quali fruttato, amaro, dolce, piccante.

Le Cultivar e la caratterizzazione degli olii

BIANCHERA

Fruttato medio, leggermente piccante.

CANINO

Fruttato, retrogusto amaro e piccante.

CIPRESSINO

Delicato.

FRANTOIO

Olio fine, profumato, fruttato, sfumature piccante ed amaro.

LECCINO

Dolce, senza picchi aromatici.

LECCIO DEL CORNO

Olio mediamente fruttato, leggermente piccante, retrogusto amaro.

MORAIOLO

Olio fruttato, armonico, amaro, piccante.

PENDOLINO

Olio delicato, gradevole, profumato, sfumature di amaro e di piccante.



AUTENTICUM®

Agricoltura Naturale
in Ecobiologia Olistica
Biologico



IT-BIO-007 J21L

MIXAGE



BIO

0,500 lt
cod. 402
Tappo Inviolabile
Obb. per Ristoranti
Vetro scuro



BIO

0,750 lt
cod. 403
Vetro scuro



BIO

3 lt
cod. 410
Lattina





AUTENTICUM®

“OTTORBRINO”

Agricoltura Naturale
in Ecobiologia Olistica



0,750 lt
cod. 412
Vetro scuro



3 lt
cod. 414
Lattina

AUTENTICUM®



Cod. scatola 200



CONFEZIONI REGALO



CREA LA TUA
COMPOSIZIONE
COME VUOI,
DOVE VUOI,
PER CHI VUOI



Cod. scatola 201



AUTENTICUM®

AUTENTICUM®

IL BUON GUSTO
DAL PALATO ALLA PELLE

CONFEZIONI
REGALO

CREA LA TUA
COMPOSIZIONE
COME VUOI,
DOVE VUOI,
PER CHI VUOI



Cod. scatola 201





Informazioni commerciali

Vendita diretta:

Autenticum Olio di Oliva Extravergine

Azienda Agricola Antonella Ferraro

Cell. 3478989011

e-mail: info@autenticum.cloud

www.autenticum.cloud

Cosmetica Olio di Oliva

Giadacosm srl

Cell. 3463097227

e-mail: info@giadacosm.com

www.giadacosm.com

Normativa di riferimento per Ristoranti ed Ho.Re.Ca.

Tappo INVIOLABILE o antirabbocco Art. 18 legge 161 del 30 ottobre 2014

Circolare Ministeriale del MIPAF del 15 dicembre 2014 Le caratteristiche dei tappi degli Olii Extravergini messi dal ristoratore a disposizione dei propri clienti:

a) impedire un nuovo riempimento della confezione e comunque una modifica del contenuto della stessa; b) risultare saldamente vincolato al collo della bottiglia o in generale del recipiente, in modo tale da non essere possibile la sua asportazione con un mero intervento manuale ovvero senza mostrare, in caso di avvenuta effrazione, l'alterazione del dispositivo dosatore e/o degli elementi che lo rendono solidale con il contenitore, ovvero segni evidenti della manomissione, facilmente rilevabili all'esame visivo del controllore o dell'utilizzatore. Le sanzioni previste vanno da € 1.000,00 a € 8.000,00

Nota: le immagini presenti nel catalogo sono indicative, il colore e la forma del packaging può avere delle variazioni.

®

AUTENTICUM

Autenticum
Produzione Olio Extravergine
Cell. +39 3478989011
e-mail: info@autenticum.cloud
www.autenticum.cloud
Cosmetica Olio di Oliva
Giadacosm srl
Cell. +39 3463097227
e-mail: info@giadacosm.com
www.giadacosm.com