



## Azienda Agricola Oleificio

C.da Chiappa Palazzolo Acreide (SR)  
tel 0931 881966 e-mail info@oliocarpino.com  
[www.oliocarpino.com](http://www.oliocarpino.com)

### SCHEMA PROFILO AZIENDALE

#### PRESENTAZIONE

Nome azienda	Azienda Agricola "Carpino" Società Semplice
Forma giuridica	Società Semplice Agricola
Indirizzo ( <i>Via e n° civico, CAP, Città</i> )	C.da chiappa s.n.c. 96010 Palazzolo Acreide
Telefono	0931/881966
Fax	0931/883899
Cellulare	368/7842740
E- mail	<a href="mailto:info@oliocarpino.com">info@oliocarpino.com</a>
Sito Internet	oliocarpino.com
Anno di Fondazione	2011 (già condotta dal padre dal 1971)
Proprietario	Famiglia Carpino
Responsabile	Carpino Enzo
Ruolo nella filiera ( <i>produttore, frantoiano, confezionatore, etc</i> )	produttore -frantoiano- confezionatore
Zona di produzione olive	Val Tellaro Monti Iblei territorio di Palazzolo Acreide
Ettari di oliveto ( <i>n°</i> )	40
Produzione olio ( <i>qli</i> )	120
Export ( <i>indicare % e n° di paesi</i> )	Russia, Germania, Polonia
Vendita diretta in azienda ( <i>si/no</i> )	si

#### DESCRIZIONE AZIENDA

- **Storia** L'azienda Carpino nasce nel 1971 dall'acquisto da parte del Sig. Salvatore Carpino del feudo Chiappa, esteso Ha 40, hanno fatto seguito gli acquisti di proprietà limitrofi (C:da Banco e Banchitello) per arrivare ad oggi a disporre di ben oltre 100 Ha di seminativi con oltre 2500 alberi secolari di Olivo. L'azienda è situata nel cuore degli Iblei, ad un'altitudine che si attesta sui 450/500 mt slm, e gli oliveti, ricadono interamente nel comune di Palazzolo Acreide (Città Patrimonio Unesco) in un'area collinare con suolo agricolo prettamente argilloso (clima tipicamente mediterraneo, estati calde ed inverni temperati e piovosi).
- **Produzione** L'azienda è ad indirizzo Olivicolo, cerealicolo, zootecnico in conversione per la produzione biologica. Pur disponendo di varietà a duplice attitudine (olive da mensa e da olio) le olive vengono totalmente destinate alla produzione di Olio Extra vergine di oliva. Gli oliveti normalmente producono ad anni alterni, intervenendo con le potature si riesce ad avere una buona produzione tutti gli anni.
- **Confezionamento** L'olio extra vergine così ottenuto viene stoccato in idonei contenitori in acciaio inox chiusi ermeticamente, e vi permane in attesa di essere confezionato. Il confezionamento ha luogo nella stessa azienda in possesso ( disponendo di un catena di confezionamento semiautomatica autorizzata da regolare DIA dall'ASL competente per territorio. L'olio extra vergine viene quindi confezionato sia in lattine che i bottiglie in attesa di essere venduto in azienda o spedito agli acquirenti che fanno richiesta.

**OLIO EXTRAVERGINE**

Nome olio extravergine DOP – Monti Iblei	” <b><i>Terre D’Elaion’</i></b>
Descrizione  <b><i>DOP Monti Iblei Sottozona Val d’Anapo</i></b>	Olio extra vergine con prevalenza di olio di “Tonda Iblea” secondo il disciplinare della Dop dei monti Iblei oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "Val d’Anapo", deve rispondere alle seguenti caratteristiche: -colore:verde; -odore:di fruttato leggero con media sensazione di erba; - sapore: fruttato con sensazione leggera di piccante; - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio; - punteggio al Panel test: > 6,5 - numero perossidi: < 12 meq02/Kg. - K232: < 1,50 - K270: < 0,15 - esenale: > 25 p.p.m. - polifenoli totali: > 120 p.p.m.
Formato	Bottiglia da 0,250 Lit. e Bottiglia da 0,50 Lit – bord. Cubana-

Nome olio extravergine	” <b><i>Tenuta Bancò</i></b>
Descrizione	Olio extra vergine monocultivar di “Tonda Iblea” certificato di Alta Qualità dall’Ente di certificazione Agroqualità attraverso Assaprol. Olio ottenuto dalle olive raccolte a mano nel mese di ottobre e novembre, olive trasportate in binsi al centro aziendale molite nella stessa giornata, l’olio viene stoccato in contenitori di acciaio a temperature controllata sotto battente d’Azoto, ove si lascia decantare per circa 40 giorni quindi senza essere filtrato viene confezionato per essere commercializzato.
Formato	Bottiglia da 0,250 Lit. e Bottiglia da 0,50 Lit – cilindrica –dorica

Nome olio extravergine	” <b><i>Terre D’Acremontè</i></b>
Descrizione	Olio extra vergine ottenuto da un olivaggio di Tonda Iblea, Moresca, Biancolilla o altre cultivar del territorio degli Iblei. Olio ottenuto dalle olive raccolte a mano nel mese di ottobre e novembre, olive trasportate in binsi al centro aziendale molite nella stessa giornata, l’olio viene stoccato in contenitori di acciaio a temperature controllata sotto battente d’Azoto, ove si lascia decantare per circa 40 giorni quindi senza essere filtrato viene confezionato per essere commercializzato.
Formato	Lattina alluminio da lit. 1, lit 3 e lit. 5

**PREMI E RICONOSCIMENTI**

Elencare i primi premi ottenuti in concorsi oleari internazionali e gran menzioni o distinzioni o riconoscimenti equivalenti ottenuti in concorsi oleari internazionali o nazionali o nazionali

- ⇒ Premio nazionale **I migliori oli extra vergine 100%** Unaprol 3<sup>^</sup> premio fruttato leggero - 2011;
- ⇒ **Sol Verona – Gran Menzione Fruttato medio -2010;**
- ⇒ Attestato N° 3– **Italiano di Alta Qualità certificato 21692 da CSQA - ASS.A.PR.OL. Sr 2009;**