Club di Lamezia Terme

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

SCHEDA PRODOTTO

NOME:
Olio extra vergine d'oliva biologico Costantino;
Olio extra vergine d'oliva biologico Costantino Dop "Lametia"

CATEGORIA DI APPARTENENZA: agricoltura

DESCRIZIONE



Olio extra vergine d'oliva biologico Costantino *"...offre al naso note delicate di oliva matura accompagnate da aromi di frutta dolce e secca. Scorrevole e lineare in bocca, con sensazioni prevalenti di amaro, che sul finale lasciano spazio a un vivace persistente piccante a note di foglia.."* da guida Slow Food degli Extra vergini d'oliva. L'azienda si dedica alla coltivazione biologica di 60 ha di uliveti mono varietali di cultivar "Carolea", che si estendono sulle colline del Feudo di Maida ad un'altitudine media di 200 metri s.l.m.. Le olive coltivate biologicamente negli uliveti Costantino vengono trasformate nel frantoio aziendale in olio extravergine d'oliva biologico imbottigliato nella medesima azienda, seguendo l'intera filiera produttiva con passione e professionalità per ottenere un olio 100% italiano. La raccolta meccanizzata viene praticata da inizi ottobre a fine novembre con l'obiettivo di ottenere un oliva sana ed ancora verde, ricca di polifenoli. Le olive vengono lavorate entro tre ore dalla raccolta con un impianto di spremitura a freddo aziendale a ciclo continuo con gramole atmosferiche e automazione per ottenere un prodotto di alta qualità, l'Olio Extravergine d'Oliva Biologico. Per garantire nel tempo la qualità, l'olio viene conservato in cisterne in acciaio inox in azoto, al riparo dalla luce, a temperatura controllata, 12-20°C. Per valorizzare il legame tra l'olio, il territorio e la cultivar si certifica Dop, l'olio ottenuto nel rispetto delle rigide regole del disciplinare di produzione Dop "Lametia". L'olio extra vergine d'oliva biologico diventa un interessante condimento aromatizzato al rosmarino, basilico, peperoncino, lavanda, alloro, prezzemolo coltivati nel giardino aromatico Costantino. La produzione totale dell'azienda è di 300 quintali circa.

Club di Lamezia Terme

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

AZIENDA PRODUTTRICE

Azienda Agricola Costantino Mariangela
General Manager dott. ssa Costantino Mariangela
Loc. Donnantonio, 88025 Maida (CZ)
Latitudine 38.8747136894504 24 Longitudine 16.335543394088745
38°52'31.73"N 16°20'09.42"E
Phone: +39 0968754332 cell: +39 3391841463
Email: agriturismocostantino@gmail.com
Pagina Fb: Agriturismo Costantino
Sito: www.agriturismocostantino.it

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

I due blend di prodotto, l'Olio Extravergine d'Oliva Biologico e Olio Extravergine d'Oliva Biologico DOP "Lametia" si vendono in bottiglie da 0,25Lt - 0,50 Lt - 0,75 Lt oppure in confezioni da 5 litri , con la possibilità di inviarle in tutti i paesi del mondo. Nell' azienda di 160 ettari, oltre all'uliveto, si coltivano seminativi, un grano locale biologico "incensalora" da cui si ottiene un'ottima farina utilizzata per la produzione di pani e pasta; un agrumeto, un frutteto e l' orto che danno verdure e frutta biologica che viene trasformata nel laboratorio artigianale in confetture, marmellate, sott'oli e olive; i boschi, in ultimo, sono ottimi per la produzione di frutta secca, noci, nocciole, mandorle, pinoli e castagne, oltre ad essere utili per le ramaglie utilizzate per alimentare le caldaie a biomassa; ed infine, coltiviamo un giardino di piante aromatiche utilizzate per aromatizzare l'olio extravergine d'oliva biologico, che diventa un ottimo condimento, ma anche per produrre tisane e per insaporire i piatti. La famiglia Costantino consapevole della tranquillità che la vita agreste trasmette e della posizione strategica in cui si trova, ha intrapreso un'attività di Agriturismo, aprendo le porte della propria dimora a quanti sono desiderosi di condividere l'amore per la natura e per i piatti tipici della tradizione rivisitati in chiave moderna.



Club di Lamezia Terme

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

L'Agriturismo Costantino nasce dalla ristrutturazione di un antico villaggio rurale che si sviluppa su una collina di uliveti denominata Donnantonio.



Percorrendo il viale d'ingresso noterete imponente un antico Casale, un tempo casa padronale, recentemente ristrutturato con delle ampie camere con travi a vista, dotate di tutti i comfort. Tutto intorno si svolgevano le attività del villaggio: un piccolo negozio di generi alimentari era sufficiente per le esigenze del villaggio, un consorzio agrario forniva tutto il necessario per i contadini della zona che coltivavano i campi duramente, mentre i figli trascorrevano le giornate nella scuola elementare del villaggio e la domenica si riunivano nella chiesa rurale. Questi fabbricati, una volta ristrutturati, sono stati adibiti a mini-appartamenti immersi nella natura e dotati di tutti i comfort.
Il capanno deposito macchine ed attrezzi oggi è divenuto un elegante ristorante in stile moderno con ampia sala eventi, dotato di laboratorio artigianale per la trasformazione dei vegetali e della frutta in sott'oli e confetture che potrete degustare in abbinamento alla selezione dei formaggi o durante la prima colazione servita in veranda sul bordo piscina.
L'antico "Lavatoio" del villaggio è stato trasformato in un 'ampia piscina immersa in un tipico giardino mediterraneo con parco giochi per bambini e un divertente minigolf. La sala ricreativa, un tempo fienile, è il luogo ideale per rilassarsi, dotata di area tv, sala lettura e biliardo.
Strettamente legati alle nostre radici abbiamo preservato il patrimonio rurale pur non rinunciando ai comfort e alla tecnologia: l'azienda ha investito in fonti rinnovabili, auto-produce l'energia elettrica e sfrutta l'energia del sole per riscaldare l'acqua sanitaria di tutto l'agriturismo con il solare termico e riscalda l'ambiente con una caldaia a biomassa, sfruttando i residui di potatura e il nocciolo dell'oliva. Oggi siamo riusciti a ridare vita al villaggio rurale con 20 camere e 5 appartamenti, a dare impulso all'agricoltura moderna arrivando al consumatore finale con un ampio ventaglio di prodotti di qualità ed essere autosufficienti dal punto di vista energetico.



Club di Lamezia Terme

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

CERTIFICAZIONI O RICONOSCIMENTI (bio, kilometro zero…)

L' olio extra vergine d'oliva Costantino è certificato biologico dal ente " Suolo e Salute" e Dop Lametia dal "Agroqualità". E' stato inserito nella guida dello Slow Food dei migliori Extra Vergine d'oliva italiani.
Nel 2014 Mariangela è stata selezionata dal Ministero delle politiche agricole e forestali tra le sei migliori imprenditrici agricole italiane.
L'azienda si è distinta per aver introdotto fattori di successo nell'attività, diversificazione, innovazione e rispetto dell'ambiente ed è stata premiata dal ministro Martina al salone del gusto di Torino. L'azienda è stata selezionata tra i Toyps della Jci, Junior Chamber international.

PLUS (punti di forza)

La gestione tutta al femminile dell'azienda mette in luce le grandi capacità delle donne anche nelle attività agricole. Il team di lavoro è prevalentemente costituito da giovani donne.
Il forte legame con il territorio che caratterizza il prodotto lo rende un'eccellenza qualitativa.
Il clima tipicamente mediterraneo contribuisce all'alta qualità produttiva.
L'intera filiera produttiva consente di arrivare direttamente al consumatore con un prodotto confezionato ad un prezzo competitivo per il consumatore e remunerativo per il produttore.
Inoltre il ciclo produttivo è chiuso. I sottoprodotti vengono utilizzati per concimare o produrre energia termica, tramite caldaia a biomassa, nel pieno rispetto dell'ambiente.
La diversificazione consente di salvaguardare il reddito aziendale ed ottimizzare l'uso dei fattori produttivi. L'innovazione consente di introdurre nuove tecnologie per la raccolta e la trasformazione riducendo i costi e l'inquinamento ambientale.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO

L'olivo è una pianta antichissima, la sua storia e quella dell'uomo sono legate da oltre 7.000 anni. Testimonianze dell'importanza di questa pianta nella vita dell'uomo sono presenti in diverse civiltà e religioni. Nella Bibbia il ramoscello d'ulivo è (insieme all'arcobaleno) il simbolo della pace tra Dio e gli uomini dopo il diluvio universale.
L'ulivo e l'olio compaiono anche nel Corano: "Dio è la luce dei cieli e della terra. La sua luce è come una nicchia, in cui si trova una lampada (…) il suo combustibile viene dall'olio di un albero benedetto, un Olivo". La mitologia greca attribuisce la creazione di questo albero ad Atena, dea della Sapienza. In una competizione con il dio Poseidone per diventare la divinità protettrice di Atene, la dea fece sorgere una pianta di ulivo da una roccia per donarla agli ateniesi, mentre Poseidone fece comparire dalla foresta un nuovo animale: il cavallo. Gli ateniesi scelsero l'ulivo, perché il cavallo rappresentava la guerra mentre la nuova pianta avrebbe garantito loro olio, legname e luce e quindi abbondanza e pace.

Club di Lamezia Terme

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

In Calabria la presenza dell'ulivo è documentata almeno sin dal tempo dei Greci (VIII/VII sec. a.C.), quando la pianta arrivò nell' Italia meridionale importata dall'Asia Minore, ma si deve ai Romani, con l'introduzione di importanti innovazioni e il perfezionamento delle tecniche olearie, l'enorme sviluppo e la diffusione di questa coltura antichissima. Alberi sempreverdi e molto longevi, col loro verde argento straordinario, gli olivi sono oggi parte inconfondibile del nostro paesaggio agrario. Gli impianti arborei, veri e propri monumenti della natura, si adattano a terreni anche impervi. La raccolta delle olive, che inizia ad ottobre-novembre, prima della semina del grano, può avvenire con mezzi meccanici, per brucatura o per caduta spontanea sulle reti. Grazie a questa secolare esperienza che la Calabria è ai primi posti tra i produttori di olio italiani. Il territorio è particolarmente vocato. E' stata ristrutturata la via dei Trappeti lungo il corso del fiume, dove anticamente esistevano i frantoi ad acqua.

APPUNTAMENTI LOCALI/NAZIONALI (in cui l'azienda presenzia con la sua offerta)

Fiera del gusto "Food and Beverage" a Catanzaro

Salone del gusto di Torino

"l'Extravergine Lamezia Show"

Slow food day

Frantoi aperti

Cultura e impegno
la nostra forza

Soroptimist International d'Italia

Club di Lamezia Terme

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Ricetta della tradizione di Maida
Tagliatelle integrali ai Ceci nostrani con guanciale croccante

Nome e Cognome della socia Mariangela Costantino

Nome della Ricetta : Tagliatelle integrali da farina biologica Costantino ai Ceci nostrani con guanciale croccante

Perché è la tua ricetta preferita:



Si tratta di una ricetta completamente legata al territorio: dalla pasta ottenuta dalla farina biologica di grano duro "incensarola" prodotta dall'Azienda, all'olio extra vergine d'oliva biologico Costantino ai ceci, legume particolarmente caro agli abitanti di Maida.
Il 2 aprile il paese festeggia il suo Santo patrono, San Francesco di Paola, in quella che è diventata la più antica delle tradizioni popolari locali, la "cicerata."
Un rito che si rinnova da secoli e che coinvolge l'intera popolazione attraverso un suggestivo percorso religioso e spirituale: la festa inizia la sera della vigilia con una processione che porta la statua del Santo Patrono dalla Chiesa madre Santa Maria Cattolica sino alla chiesetta dell'antico convento dei minimi; la stessa sera si svolge la Santa Messa e l'accensione delle caldaie per la preparazione della pasta e ceci. Inizia intanto la lunga notte di preparazione da parte dei "cucinieri". La consumazione del pasto benedetto in genere avviene immersi nella natura dei luoghi attorno all'antico convento insieme ad amici e parenti.



E' talmente forte l'attaccamento dei maidesi per la cicerata che degli emigrati in USA e in Svizzera hanno voluto mantenerla e rinnovarla anche lontano dai confini italiani.
Ciò avviene in particolare nella cittadina americana di Ambler in Pennsylvania (dal 1934), e in Svizzera nella città di Muttenz, dove esistono importanti comunità di maidesi che hanno costituito dei comitati locali per la cicerata.

Cultura e impegno
la nostra forza

Soroptimist International d'Italia

Club di Lamezia Terme

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Ingredienti per 4 persone



Tagliatelle:

250 gr Farina ottenuta da grano "Incensarola" Costantino biologico
250 gr Semola ottenuta da grano "Incensarola" Costantino biologica
Un cucchiaio scarso di sale
4 uova fresche
Acqua quanto basta

Condimento:

150 gr Ceci nostrani
2 cucchiai di Olio extravergine d'oliva biologico Costantino
1 spicchio Aglio
1 rametto di rosmarino
200 gr di guanciale di maiale nero biologico
100 gr. di formaggio ovi-caprino semistagionato

Preparazione

Tagliatelle:

In una ciotola versate la semola e la farina, unite gradualmente con l'acqua a temperatura ambiente, mescolando il tutto con un forchettone. Lavorate l'impasto a mano direttamente nella ciotola fino ad ottenere una consistenza liscia ed omogenea, coprire con un panno e lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno mezz'ora, in modo che la pasta si distenda. Con l'aiuto di un mattarello si tira una sfoglia di spessore di 2 mm, si arrotola su se stessa e si taglia con un coltello in modo da ottenere le tagliatelle.







Cultura e impegno
la nostra forza Sc



Club di Lamezia Terme

Progetto 2013-2015

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE

Condimento



Mettere a bagno i ceci con il bicarbonato per 12 ore. In una padella far soffriggere l'olio con uno spicchio di aglio schiacciato e il rametto di rosmarino. Aggiungete i ceci e un mestolo di acqua di cottura della pasta e lasciar cuocere per 45 minuti a fuoco lento, aggiungendo un pizzico di sale. Frullare metà dei ceci ottenendo una crema omogenea. Tagliare il guanciale a striscioline e farlo soffriggerle in padella calda in modo che diventi croccante.
Scolate le tagliatelle e mantecatele con la crema aggiungendo una spolverata di formaggio, un pizzico di pepe e un po' di olio a crudo.