



ARCHIDAMO

Olio

EXTRAVERGINE D'OLIVA BIOLOGICO

100% italiano



SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE ARCHIDAMO III

sede legale: Via Filomeno Consiglio n.4, 72100 Brindisi (BR)

CF e P.IVA 02589610746

Ernesto +39 333 593 28 86

www.olioarchidamo.it | info@olioarchidamo.it



La produzione

La nostra azienda si avvale di un tipo di **agricoltura organica**, i cui fini sono la conservazione della **fertilità del suolo**, il **contrasto** dei processi degenerativi di **desertificazione** e la **tutela ambientale**.

Essa consente un utilizzo del terreno lontano dalla sola ottica dello sfruttamento, e mira soprattutto a conservarne e migliorarne la fertilità, grazie all'impiego di **concimazioni organiche e naturali** che arricchiscono il terreno di sostanza organica, o tecniche tradizionali come il **sovescio con leguminose**.

Oltre all'impiego delle **buone pratiche agricole** si procede alla raccolta tempestiva delle olive e ad una **molitura, a freddo** e solo attraverso procedimenti meccanici che avviene **entro le dodici ore dalla raccolta** per garantire una produzione di **alta qualità**.

Il sapore autentico degli ulivi secolari

L'olio extravergine d'oliva Archidamo nasce da una scelta professionale mossa dalla passione per l'agricoltura e da ciò che ne consegue, il rispetto per la terra, per la conservazione dell'**ambiente**, della **biodiversità** e del **paesaggio agrario**.

Questi sono i punti cardinali della nostra agricoltura che mira alla conservazione di una produzione tradizionale, non solo garantita tramite la coltivazione degli ulivi secolari, ma anche dal recupero dell'edilizia rurale e dalla conservazione del contesto paesaggistico tradizionale, come i classici muretti a secco, patrimonio UNESCO.

Queste sono le regole della produzione del nostro olio che custodisce tutto il sapore degli ulivi centenari pugliesi così come vuole la tradizione.

Dall'unione delle buone pratiche agricole tradizionali e dalla conoscenza scientifica attuale, nasce **l'olio extravergine d'oliva Archidamo**, dalla qualità **100% italiana e biologica**.

Crediamo, infatti, che solo **conservando il buono della tradizione** sia possibile tutelare l'ambiente e le caratteristiche che rendono l'olio d'oliva una vera eccellenza, **patrimonio** della cultura agricola e gastronomica italiana.



Le fragranze



Archidamo
DELICATO

Archidamo Delicato è costituito dal tradizionale blend salentino, cioè dall'insieme di **cultivar diverse** che storicamente si piantano in questa zona agricola, come l'**Ogliarola salentina**, la **Coratina**, la **Cellina di Nardò** ed infine il **Leccino**; noi di Archidamo crediamo che una simile tradizione vada rispettata mantenendo questa regola, in quanto è da questo blend che nasce l'olio extravergine salentino come **eccellenza italiana**. Ottenuto **a freddo**, Archidamo Delicato è un **extravergine lieve**, dal gusto leggero, infatti esso **ben si adatta ad ogni tipo di cucina**, ottimo per esaltare ogni tipo di sapore senza appesantirlo.



Archidamo
con maggior percentuale di coratina

È sempre da questo blend che nasce anche la seconda fragranza **Archidamo**, essa è sostanzialmente caratterizzata da una **maggiore aggiunta di coratina**, varietà tipica della **zona nord barese**. Questa varietà d'oliva è dotata della particolarità di avere spiccati **sentori piccanti** e a tratti **amari** oltre che **fruttati**. Una simile caratteristica del sapore va fatta notare positivamente, infatti, è indice di un'**alta concentrazione di polifenoli**, potentissimi **antiossidanti** che quindi consentono di contrastare l'invecchiamento cellulare, ed anche di prevenire diverse malattie. Siffatte caratteristiche consentono di abbinare il nostro Archidamo ad una diversità di piatti, in particolare **zuppe di legumi misti**, diluito nella zuppa calda si va ad esaltare il sapore leggermente piccante naturalmente posseduto dalla **coratina**.