

2004



GUIDA AGLI
EXTRAVERGINI

416 aziende e 535 oli d'Italia



Slow Food Editore



MATERA

Angela Cifarelli

Via Columella, 20
Tel. e fax 0835 312380

Questa realtà rappresenta un bell'esempio di imprenditoria familiare. Angela Cifarelli, con l'ausilio del marito Nicola e del figlio Cosimo, da alcuni anni porta avanti l'azienda ereditata dal padre, con tecniche innovative e rispettose dell'ambiente. La proprietà si estende su 8 ettari, in località Sant'Eligio, nei pressi di Matera, interamente investiti a oliveti con 3500 piante delle varietà coratina, frantoio, carolea e ogliarola del Bradano. La competenza acquisita, unita all'impegno speso dai titolari, in tutte le fasi del ciclo produttivo, ha consentito il raggiungimento di buoni risultati sotto il profilo sia qualitativo sia quantitativo: la recente campagna consegna la produzione più abbondante di questi ultimi anni, commercializzata attraverso una capillare distribuzione su tutto il territorio nazionale.



Olio Extravergine di Oliva Olio dei Sassi



L'Olio dei Sassi mostra carattere e personalità a cominciare dalla veste di un bel colore verde pisello. Al naso regala profumi intensi e complessi – sentori di mela golden e oliva fresca si mescolano a note di pomodoro e cardo – poi, in bocca, rivela aromi corrispondenti con l'olfatto, che si accompagnano a una pasta suadente, ben modulata nei toni dolci, amari e piccanti. Persistenza e armonia gustativa caratterizzano il piacevole finale.

BASILICATA