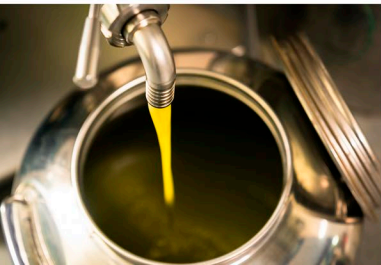




**Piana del  
Lentisco**  
Frantoiani dal  
1856

COLTIVIAMO LA PASSIONE  
innovando la tradizione

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
Gagliano del Capo . Lecce . SALENTO



Dalla cura dei terreni alla raccolta delle olive, dalla molitura in frantoio al confezionamento, tutto si svolge in azienda, da cinque generazioni, con la cura della gestione familiare, per garantire un extravergine autentico, artigianale e genuino. Conserviamo con rispetto i valori tradizionali del lavoro agricolo, tramandati dalla nostra famiglia, per innestarli con nuove visioni e moderne sensibilità.

Da decenni abbiamo intrapreso la strada dell'agricoltura biologica perchè vogliamo che il nostro extravergine soddisfi i requisiti della qualità sostenibile. Coltivare gli oliveti con tecniche agronomiche attente all'ambiente ed alla salute di tutti è **rispetto, per se stessi, per gli altri e per il pianeta.**

**Siamo a Gagliano del Capo, in Terra di Leuca, sul confine simbolo del Salento meridionale.**

La qualità parte dal campo e dalla cura quotidiana delle piante. Siamo custodi responsabili di un equilibrio molto delicato che va preservato. Grazie all'innovazione tecnologica ed alla continua formazione, coltiviamo una gestione aziendale ecocompatibile. Tra i nostri valori fondamentali ci sono l'utilizzo responsabile delle risorse idriche, l'autoproduzione di energia pulita, la salvaguardia delle risorse naturali, il miglioramento dei processi produttivi e della qualità del prodotto.

**Scegliamo, tutti i giorni, di mettere in pratica abitudini di coltivazione a basso impatto ambientale per avere olive sane e salutarì.**





## Filiera corta e lavorazione artigianale 100% Italiana.

Ci prendiamo cura dei nostri oliveti di famiglia nelle campagne tra Gagliano del Capo e Alessano. Nel frantoio aziendale, le olive vengono molite entro poche ore dalla raccolta, con estrazione a freddo.

## Sostenibilità in ogni goccia.

Risparmio idrico, energia pulita e miglioramento tecnologico, in un percorso di continua ricerca e formazione, per valorizzare ogni risorsa attraverso una filosofia del lavoro rispettosa di luoghi e persone.



**Responsabilità etica.** Prima ancora di essere produttori e frantoiani siamo contadini. Un extravergine autentico può nascere solo dalla terra, per questo abbiamo la responsabilità della cura agricola, come custodi di meraviglie e luoghi naturali. Solo così possiamo dare vita ad un olio evo etico, sincero nella forma e nella sostanza.



Varietà Leccino, dai nostri oliveti di famiglia, coltivati nelle campagne "Fumusa" e "Rodigliani", nell'agro tra Gagliano del Capo e Alessano.

**Gusto delicato, fruttato leggero. Armonico, con gradevoli sentori di mandorla dolce, carciofo e foglia di lattuga. La leggera nota amara e quella piccante, appena accennata, sono in perfetto equilibrio tra loro e con le caratteristiche espressioni sensoriali prevalentemente dolci .**

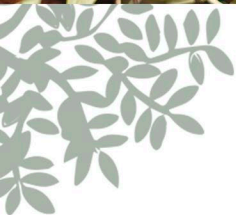
Ideale per condire semplice pane caldo o sfiziose bruschette. I suoi sentori di carciofo e foglia di lattuga valorizzano il pinzimonio di verdure. Il suo gusto delicato si sposa bene con pesce, crudo formaggi freschi come mozzarella e ricotta, zuppe di pesce, carni bianche, carpacci di pesce, primi piatti alle verdure. Per un soffritto leggero, per la frittura. Come sostituto del burro nei dolci: ciambelle, crostate e plumcakes.

La certificazione di Agricoltura Biologica è assegnata e controllata da Ecogruppo Italia S.r.l. IT BIO 008. Il CERTIFICATO è disponibile presso l'organismo di controllo con il numero di riferimento N° IT BIO 008 - 199Z a nome "Melcarne Carlo".

La parte più importante dell'essenza del nostro extravergine non possiamo scriverla in etichetta, ma possiamo garantirla con la nostra storia, con l'impegno quotidiano della qualità e con la migliore esperienza di gusto.



Siamo la quinta generazione a portare avanti la tradizione familiare dell'olivicoltura e ci troviamo ad affrontare importanti sfide ambientali, climatiche e sociali. Nel dinamico scenario di rinnovamento dell'olivicoltura Salentina di oggi, cogliamo, con entusiasmo ed impegno, la sfida della rigenerazione colturale ed insieme culturale, per proiettare verso il futuro l'arte antica di "fare l'olio" e dare vita ad un extravergine meritevole al gusto e al cuore.



**Paola e Carlo Melcarne**

[info@pianadellentisco.it](mailto:info@pianadellentisco.it)

349 7562854

