



PIANA  
DEGLI  
ACCHI

## AZIENDA AGRICOLA DI GIORGIO RENATO MAIOLINO

Via Firenze 8 Amendolara

Cosenza

+39 3487110344

info@pianadegliacchi.it



Buongiorno, vorrei rubare un po' del tuo tempo per presentarmi raccontandoti la mia storia. La storia di quella che per me è una passione.

La mia famiglia possiede svariati ettari di uliveti, in piccoli paesini della provincia di Cosenza, realtà in cui il tempo sembra essersi fermato in una terra con cui la natura è stata benevola, precisamente sulle colline di San Lorenzo del Vallo, Terranova da Sibari e nella pianura di Cassano allo Jonio. Produciamo olio da sempre, principalmente per autoconsumo per poi vendere l'eccedenza e provare a rientrare delle spese che l'olivicoltura comporta. Una prassi consueta in questo angolo di Calabria in cui quasi tutte le famiglie dispongono di un piccolo uliveto.

Sono cresciuto accompagnando mio nonno tra i nostri uliveti, seguendo fin da bambino le fasi della filiera produttiva, cosa che continuo a fare ancora oggi, ciò mi ha permesso di maturare una certa esperienza facendo mio un sapere antico che si tramanda da generazioni, osservando e ascoltando finanche gli operai che per noi si occupavano della raccolta, perché ritengo che la conoscenza debba precedere l'azione e che ognuno di noi abbia qualcosa da insegnare. Ho fatto quindi mie delle semplici regole e con umiltà ho cominciato ad occuparmi della produzione dell'olio per me e per la mia famiglia, subentrando a mio nonno ed ai miei zii, arrivando a proporre l'eccedenza della nostra produzione al di fuori dei confini regionali una volta intrapresa la carriera universitaria a Salerno, ottenendo un ottimo riscontro.

Ecco quindi l'idea di trasformare la mia passione in un qualcosa di più, tenendo ben fermi principi cardine quali rispetto e qualità, integrando questo background con conoscenze agronomiche via via più avanzate che ho acquisito con lo studio costante, mettendo anche da parte la tradizione e il concetto a tratti schiacciante di "si è sempre fatto così", perseguendo la mia strada caparbiamente. Perché non si finisce mai di imparare.

Ancora oggi i nostri uliveti sono curati alla stessa maniera di quando io ero bambino: gli alberi vengono ripuliti a mano dai polloni che crescono dalle radici, concimati solo con "stallatico" ma in maniera più razionale, in modo tale da dare alla terra il giusto fabbisogno di sostanze organiche nutritive; proteggiamo i nostri alberi dagli attacchi degli insetti con il "caolino", una sostanza minerale e naturale che impedisce l'ovodeposizione delle larve all'interno dei frutti, evitiamo così di usare fitofarmaci o elementi che hanno poco a che fare con il concetto di naturale, perché quello che stai assaggiando è lo stesso olio che consumo io e che porto sulla mia tavola e su quella della mia famiglia.

Gli ulivi vengono inoltre potati ad anni alterni, in modo che la pianta non disperda la sua linfa e rimanga sempre vigorosa e sana. Le olive raccolte quando la pigmentazione ci indica che è possibile, riposte in cassette forate e non in sacchi, per evitare che si schiaccino e che manchi loro la giusta aerazione. I frantoi che utilizziamo per la molitura sono dislocati nelle vicinanze dei tre terreni che possediamo, in modo che i frutti vengano lavorati freschi e che conservino le loro proprietà. E ovviamente il loro gusto. Infine l'olio viene stoccato in luoghi freschi, all'interno di fusti sigillati ermeticamente per evitare il contatto con luce e aria, ritardando quindi il processo di ossidazione. Per questo motivo imbottigliamo solo al momento e su richiesta, così da avere sempre un olio fresco e profumato.

Per andare incontro ai diversi palati abbiamo scelto di presentarci con tre tipologie di olio diverse a seconda delle cultivar che utilizziamo, differenti a seconda della posizione dei terreni, del profilo organolettico e del periodo di raccolta: coltiviamo olive di varietà Roggianella a San Lorenzo del Vallo, Frantoiana e Leccino a Terranova da Sibari, Grossa Cassanese a Cassano. Riusciamo così a proporre oli delicati al palato e altri più fruttati con acidità più basse e sapori più forti.

I nomi che abbiamo scelto e che vedi sulle bottiglie non sono frutto del caso ma permettimi di spiegarteli. Angelico è dedicato al ricordo di una persona che occupa un posto speciale nel mio cuore, una cugina, ma prima ancora amica, sorella, madre; Impavido deve il suo nome alle olive cresciute vigorose e saporite, nel totale disprezzo delle condizioni avverse a cui gli alberi sono stati sottoposti negli ultimi anni (potature spregiudicate, siccità, gelate, mancanza di sostanza organica); infine Decimo, perché nel decimo giorno di marzo ho ricevuto il dono più grande della mia vita, fidanzandomi con colei che presto diverrà mia moglie, la mia metà e la mia meta, mia prima socia e sostenitrice che ha scelto di imbarcarsi con me in quella che ci auguriamo sia una splendida avventura.

Abbiamo un solo obiettivo: proporre un prodotto di elevata qualità, non finalizzato esclusivamente alla vendita, ma che sia qualcosa di cui fregiarci, che tenga alto il nostro nome, così come quello della Calabria e dell'Italia.

Siamo un'azienda nuova che si sta affacciando adesso sul mercato, con umiltà e tanta voglia di fare consapevoli di poter migliorare gradualmente, operiamo tra innumerevoli difficoltà che neanche si possono immaginare: dalle infrastrutture, ai servizi di contorno, alla immancabile burocrazia, ma abbiamo le spalle abbastanza solide e la convinzione, maturata nel tempo e con l'esperienza, che almeno l'olio lo sappiamo fare.

Cordialmente

*Giorgio Maiolino*