



***L'Impresa Agricola Clelia Iemma***, un tempo terra di querce da sughero, gelsi e fichi, oggi è un'impresa multifunzionale a conduzione biologica attenta al sociale, all'ambiente, alla biodiversità e ad una costruttiva sinergia con le altre realtà locali. Il clima familiare e cordiale e il panorama mozzafiato fanno da cornice all'***Agriturismo Livadia***.

Impresa Agricola Clelia Iemma  
 Contrada Livadia  
 88040 Gizzeria, cz  
 p.iva 02454140795  
 +39 329.3321760 Clelia  
 +39 0968.466415  
 www.agriturismolivadia.com  
 agriturismolivadia@gmail.com



**Olio Extravergine Biologico DOP Lametia**  
*Impresa Agricola Clelia Iemma*



*dai suoi uliveti di cultivar carolea  
 nasce l'olio bio dop Lametia*



www.agriturismolivadia.com | agriturismolivadia@gmail.com

### La FDA Food Drug Administration

a seguito di evidenze scientifiche, ha decretato l'efficacia clinica dell'"Oro Giallo" o "Mr. EVOO".

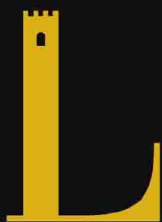
Tali evidenze hanno portato alla rivisitazione della definizione stessa di olio extravergine di oliva da alimento salutare a **vero e proprio medicinale**.

Il suo elevato contenuto di acido oleico previene letali malattie cardiovascolari e deficit cognitivi tipici dell'anziano, riducendo inoltre il rischio del diabete mellito di tipo II.

Grazie alle grandi proprietà antinfiammatorie e nutrigenomiche, una sua assunzione quotidiana è utile a ridurre il rischio di cancro alla mammella.

L'olio extravergine di oliva è un utile unguento lenitivo per la protezione della pelle.

(dicembre 2018)



## Lametia

Olio extravergine  
Biologico  
di oliva

DOP Lametia



Operatore controllato  
n°14751W  
Organismo di controllo  
autorizzato dal MIPAAFT  
IT-BIO-007  
Agricoltura Italia

*Giallo dorato di buona densità, limpido.  
L'olfatto si apre pulito con percezioni di  
banana verde e fieno. La bocca è fine con  
una nota di carciofo e ravenello. L'olio è  
fine e bilanciato, dimostra di essere un  
ottimo compagno per delle bruschette con  
cavolo nero e paté di lepre durante la  
stagione estiva per una caprese con  
pomodoro canestrino.*

Terred'olio 2018, Fausto Borella

### GUIDE E RICONOSCIMENTI



Classificazione

olio extravergine di oliva biologico dop Lametia, di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici, estratto a freddo, non filtrato.



Area  
di  
Produzione

agro del comune di Gizzeria, località Livadia,  
provincia di Catanzaro, Calabria, Italia



Altitudine

125m s.l.m.



Cultivar

Carolea 90% - Nocellara Messinese 10%



Allevamento

ad ombrello e promiscuo con agrumeto



Metodo  
di  
Raccolta

manuale, mediante pettini bacchianti idraulici



Periodo  
di  
Raccolta

da metà ottobre a metà novembre  
ad inizio invaiatura delle olive



Lavorazione

olive molite nella stessa giornata della raccolta, presso terzi con  
impianto a spremitura a freddo a ciclo continuo a due fasi e  
mezzo.



Resa

15%



Produzione  
Media  
Annuale

5.000 kg



Formati

bottiglia da 0,75, 0,50, 0,25 e latta da 5



Qualità  
Chimiche

Acidità inferiore a 0,2  
Perossidi inferiori a 5  
Polifenoli Totali superiori a 380  
K 270 inferiori a 0,2  
K232 inferiori a 2  
Delta K -0,003



Valutazione  
Organolettica

Mediana del fruttato 4,7  
Mediana dell'amaro 1,9  
Mediana del piccante 2,9