

HISPELLUM - FAMIGLIA GIAMPETTI - L'OLIO DI OLIVA DOP EXTRAVERGINE

DALLE TERRE ROSSE DELL'UMBRIAÂ PATRIA DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP, nasce lâ€™TM Azienda Agraria HispellumÂ che per volontÃ della famiglia Ciampetti, ha scelto di coltivare il suo prodotto di eccellenza, lâ€™TMolivo, Per farne una grande olio di oliva extravergine, nel rispetto del territorio.

Va ricordato che la produzione dellâ€™TM Olio Extra Vergine dâ€™TM Oliva Terre Rosse Ã lâ€™TM espressione della nobile cultura U che valorizza tradizioni, valori, passione per il territorio e per i suoi prodotti millenari.

CosÃ Hispellum grazie alla conoscenza della sua terra e dei suoi prodotti opera costantemente per migliorare le caratteristiche ed accrescere la preziositÃ di questo speciale olio, offrendo cosÃ al consumatore un prodotto dagli elevati standard qualitativi e salutistici.

A questo scopo si intraprende la coltivazione biologica (certificata 2008 - 2009 - 2010 e 2011 in corso) e dal 2010 anche la coltivazione biologica e biodinamica con risultati eccellenti sempre sotto i limiti richiesti.

Cultivar: monocoltura 100% Moraiolo, ovvero, metodo di raccolta delle olive: con brucatura manuale e dopo il controllo della compattezza della polpa, lâ€™TM invariata e lâ€™TM umiditÃ .

Molitura - estrazione: a freddo con estrattore centrifugo. Le olive sono frante entro 6-8 ore dalla raccolta. Bottiglie e lattine prodotte: lâ€™TM equivalente di 200 quintali dâ€™TM olio in vari formati. Confezionamento: bottiglie da 10, 25, 50 e 75 cl; lattine da 3, 5 e 20 litri

Valutazioni Organolettiche e Sensoriali:

Visivamente il prodotto si presenta limpido, di colore verde chiaro con lievissimi riflessi gialli., segno di assenza di ossidazioni. Al naso Ã intenso e persistente, con sentori dâ€™TM erba e fiori di campo freschi, pasta dâ€™TM olive, carciofo e lievi sentori di foglia dâ€™TM olivo ed umori boschivi.Â In bocca ÃÃ piacevole,Â con tratti sapidi, piccanti, con una notaÃ piacevole di mandorla e lieve astringenza; discretamente consistente e di buona persistenza.Â In retrogusto, la sensazione di carciofo Ã evidente e lievemente di mandorla tostata.

Impiego gastronomico:

a crudo su ortaggi (lessi e grigliati, sformati di zucchini) riso e pasta con piselli e favette, e verdure in genere, zuppa di zucca, gamberetti e sedano, zuppe legumi e cereali, paccheri con cavolfiore uvetta e pinoli,Â orecchiette con cime di rapa, acciuga e pomodoro schiacciato,Â carni bianche sulla griglia., cosÃ a vapore o all'inglese. Ottimo condimento finale sull'agnello,Â carciofi alla romana, trippe regionali, coniglio e pollame al forno con patate e..... su quanto adorate o che vi piace !.

Lâ€™TM Azienda agraria Hispellum, sebbene nasca nel 2007 per volontÃ della famiglia Ciampetti al fine di valorizzare il territorio con la produzione olearia di qualitÃ , ha origini ben piÃ datate.

Da due anni ha un moderno frantoio per uso aziendale. I 35 ettari di oliveto dallâ€™TM etÃ media di 50 anni (nellâ€™TM oliveto del Vecchio Monastero ci sono ulivi di circa 1000 anni), dal Settembre del 2008 sono in conversione biologica sotto lâ€™TM egida dellâ€™TM I.M.C., e situati nei terrazzamenti delle colline di Spello, dove spiccano vestigia dellâ€™TM antico castello di Collepinno e del monastero di Vallegloria. Consigliamo di non perdere questo prodotto e se potete visitate l'azienda.

per Info: Azienda Agraria Hispellum

Via Vitale Rosi 42,

06038 Spello (PG)

Telefono: 0742 302274

Fax: 0742 302274

web: www.hispellum.com

e-mail: info@hispellum.com