

### Il produttore

Podere San Bartolomeo  
Santa Luce (Pi)  
Via San Bartolomeo, 19  
tel. 0508 665103 – 373 7105442  
info@poderesanbartolomeo.com  
www.poderesanbartolomeo.com



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

[www.fondazione Slow Food Presidio.it](http://www.fondazione Slow Food Presidio.it)

Per maggiori informazioni sul Presidio:



# L'extravergine del Presidio

Lazzerò

 Slow Food® | OLIVI SECOLARI  
Presidio

#### ETICHETTA NARRANTE

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.

*Olio extravergine di oliva Monocultivar Lazzero di Podere San Bartolomeo*

#### Il territorio e la varietà

L'oliveto – quasi 1 ettaro con circa 300 piante di varietà Lazzero (circa l'80% secolari e le restanti di 5-6 anni)– si trova a circa 160 metri di altitudine. La zona è collinare, il terreno è misto argilloso e il clima è mite. La cultivar Lazzero è diffusa fra le province di Livorno e Pisa.

#### La coltivazione

Il terreno si fertilizza annualmente con concimi organici, letame e attraverso la tecnica del sovescio, che consiste nell'interrare leguminose precedentemente coltivate. Le erbe spontanee e i residui della potatura si trinciano e si lasciano in campo per arricchire il terreno di sostanza organica e limitare la perdita d'acqua dal suolo. Non si pratica l'irrigazione e, per il controllo delle malattie e dei parassiti non si utilizzano prodotti chimici di sintesi.

#### La raccolta

A fine ottobre, quando le drupe raggiungono circa il 40% dell'invasatura (ossia l'inizio della maturazione contraddistinto dal mutamento del colore), si esegue la raccolta a mano con agevolatori che provocano la caduta delle olive su reti distese a terra. Subito dopo le olive si raccolgono manualmente, si ripongono in cassette in plastica forata e si trasportano in frantoio.

#### La lavorazione

Si esegue entro 12 ore dalla raccolta nel frantoio a ciclo continuo Torre Bianca, distante circa 50 chilometri dall'oliveto. Le olive lavate si frangono e la pasta ottenuta si gramola e si passa nel decanter a due fasi.

#### La conservazione e il confezionamento

L'olio extravergine di oliva Monocultivar Lazzero si filtra, si conserva in fusti in acciaio inox sotto argon (che impedisce l'ossidazione) e, all'occorrenza, si imbottiglia in vetro scuro.