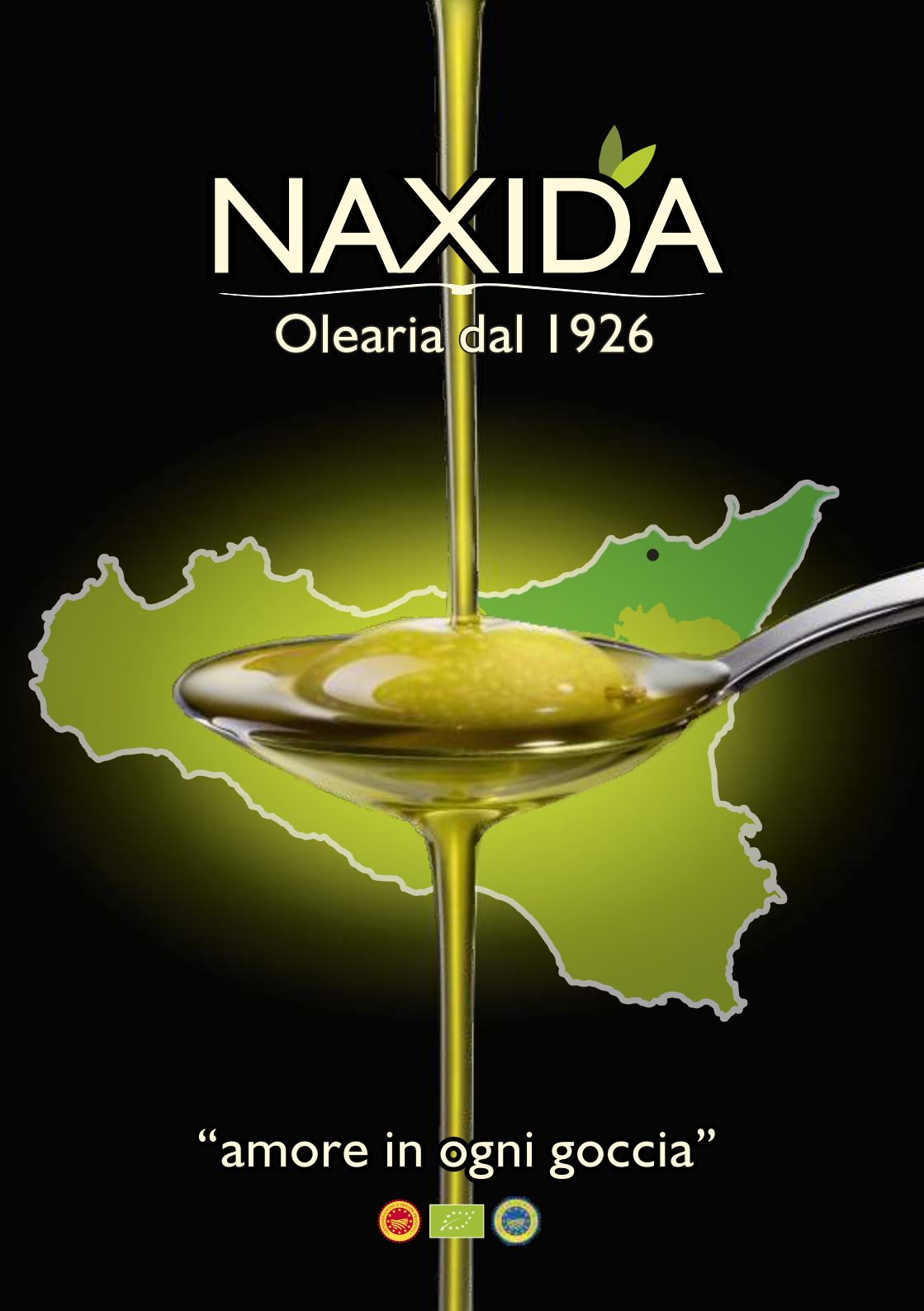




NAXIDA

Olearia dal 1926

“amore in ogni goccia”



Le nostre origini



Davanti le Isole Eolie, alle spalle il verde dei Nebrodi: è questo lo splendido scenario naturale che incornicia l'azienda agricola **NAXIDA**, situata sul versante settentrionale dei monti **NEBRODI** nel comune di Naso in provincia di Messina, antica cittadina, ricca di storia, di arte e tradizioni, in una posizione geografica spesso chiamata "**la terrazza sulle Eolie**".

Secondo le fonti storiche, a fondare il primo nucleo abitato, con il nome di **NAXIDA** (300 a.C), sembra sia stato un gruppo di coloni greci provenienti da Tauromenion, l'antica Taormina.

Le guerre e i continui saccheggi, spinsero però i coloni a muoversi ancora, alla ricerca di un insediamento più sicuro che trovarono non lontano in un preesistente villaggio denominato Neso, in seguito, Naso.

I prodotti agricoli prevalenti sono Nocchie, Castagne, Arance, Limoni, Uva, e in particolar modo le olive con una una varietà autoctona della Sicilia chiamata **MINUTA NASITANA**.

La Minuta produce un Olio delicatissimo, molto pregiato, avente una bassissima acidità compresa tra 0,2/0,3%, conosciuta anche con il sinonimo di Mezza Oliva, nel resto della Sicilia è pressoché assente.



Dal 1926 la "**MISSION**" della nostra famiglia di contadini è sempre stata quella di produrre un **Olio Extra Vergine di Oliva, UNICO !!**

Un frutto creato dalla natura, garantito e protetto dal nostro amore, gocce preziosissime che racchiudono e restituiscono ai sensi l'anima di questo alimento e che , dopo aver soddisfatto il nostro severo giudizio, possa soddisfare anche i palati più esigenti.

Non tutti sanno che...

Un Olio si definisce Extra Vergine di Oliva quando è totalmente esente da difetti, tre sono le caratteristiche imprescindibili: il Fruttato, l'Amaro e il Piccante, anche l'assenza di uno solo di questi requisiti fa sì che l'Olio venga declassato a "Vergine" o peggio ad Olio "Lampante".

Non esiste il gusto "Dolce", "Salato", "Acido", nel caso in cui assaggiando un Olio di Oliva aveste questa impressione, sicuramente siete in presenza di un Olio "Rancido".

Mentre, il "colore" dell'Olio di Oliva, qualsiasi esso sia.. giallo, verde, più chiaro, più scuro, ecc non è assolutamente collegato alla qualità e non ne determina giudizio alcuno!!

In un "Olio Extra Vergine di Oliva" la cosa più importante non è la percentuale di Acidità (che per legge deve essere inferiore all'0,8%, mentre per la D.O.P. inferiore 0,7%), ma la composizione acidica o meglio la percentuale di Acido Oleico (**Antiossidanti, Vitamine, Polifenoli**) in esso contenuto.

I vantaggi sostanziali di un alta percentuale di Acido Oleico sono fondamentalmente tre:

- il prodotto si conserverà meglio e più a lungo;
- fa bene alla salute, migliora la glicemia, la sensibilità all'insulina e la circolazione sanguigna;
- è la sostanza che il nostro corpo digerisce più facilmente, avendo, inoltre, straordinari valori nutrizionali, basti pensare che possiede una composizione biochimica simile a quella del latte materno.

La percentuale media dell'Acido Oleico contenuto nell'**Olio Extra Vergine di Oliva NEBRODI** varia tra il 70 e l'80% (molto alta!), questo perchè ogni Cultivar ha una propria percentuale, ed essendo un "blend" composto da 4 diverse varietà di Olive (Minuta Nasitana, Santagatese, Ogliarola Messinese e Verdello), la percentuale non sarà mai fissa, variando in questa fascia percentuale da stagione a stagione.

N.B.: la normativa Comunitaria consente di imbottigliare ed etichettare con la denominazione "**Olio Extra Vergine di Oliva**" anche un prodotto contenente il 99% di Olio di Oliva "Vergine" o peggio Olio di Oliva "**Lampante**" (*chiamato così perché gli antichi romani lo usavano per accendere le lampade*) e minimo l'1% di vero "Olio Extra Vergine di Oliva" senza difetti.

Questo va ricordato quando sulle etichette leggete le seguenti diciture:

- "miscele di Oli di oliva comunitari"
- "miscele di Oli di oliva non comunitari"
- "prodotto/Olio proveniente da paesi dell'Unione Europea"
- "prodotto/Olio proveniente da paesi extra UE"
- "olio ottenuto nello stesso Stato Membro di raccolta delle olive"
- "olio ottenuto in uno Stato Membro con olive provenienti da altri Stati Membri/Paesi terzi".



Certificazioni

L'Olio Extra Vergine di Oliva "NEBRODI" vanta tre certificazioni, Biologico, I.G.P. e la prestigiosa D.O.P.

La dicitura **D.O.P.** rappresenta un marchio che identifica gli oli contraddistinti da una qualità "ECCELSA", che dipendono in modo esclusivo dal territorio di produzione.



Certificato da autorità pubblica designata dal MIPAAF

La certificazione **D.O.P.** (Denominazione d'Origine Protetta) segue il disciplinare di produzione della **D.O.P. Valdemone**, permettendo di tutelare e di proteggere gli stessi oli dalle contraffazioni sull'intero territorio dell'Unione Europea. L'ambiente geografico comprende fattori sia naturali che umani; tra questi ultimi rientrano, ad esempio, tecniche di produzione e di trasformazione che permettono di ottenere un prodotto dalle caratteristiche uniche e, per tale motivo, risulta inimitabile.

Godere della certificazione **D.O.P.** significa essere annoverato a pieno titolo tra i prodotti tipici italiani.

La certificazione **I.G.P.** (Indicazione Geografia Protetta) segue il disciplinare di produzione della I.G.P. Sicilia.



La certificazione **Biologico** segue il regolamento (CE) 834/2007 della comunità europea per la produzione di prodotto biologico.



Bottiglia n. 001

AGNA OLEARIA 2017

PREFERIBILMENTE

"NEBRODI" è una produzione limitata. Tutte le nostre bottiglie/latte, a salvaguardia del consumatore, sono numerate facendo sì che ogni nostra confezione abbia una vera e propria "carta d'identità" dell'Olio.



Il nostro oro

“NEBRODI” a norma di legge è totalmente esente da qualsivoglia difetto sensoriale, in gergo si definisce un Olio Extra Vergine di Oliva “PERFETTO”.

Olio fruttato delicatissimo, piccante e amaro al punto giusto, dal sentore moderato che non va ad intaccare i sapori coprendone il gusto.

“NEBRODI” è un olio certificato D.O.P. VALDEMONE ed è ottenuto dalle seguenti varietà di olive: Minuta Nasitana, Santagatese, Ogliarola Messinese e Verdello.

Le olive vengono raccolte a mano e molite entro 12 ore, l'estrazione avviene a freddo con temperature intorno ai 24/25° preservando in questo modo le caratteristiche organolettiche tipiche dell'Olio Extra Vergine di Oliva.

“NEBRODI” lo si assapora al meglio sui cibi crudi, quali: Sushi, Carpaccio di Carne o Pesce, Funghi, Insalate, Verdure, Ortaggi, Formaggi, o anche "solo" da gustare sul pane caldo, insieme a pomodoro, acciuga, origano, sale e pepe (il cosiddetto “pane cunzato” della secolare tradizione culinaria siciliana)

ESTRATTO A FREDDO

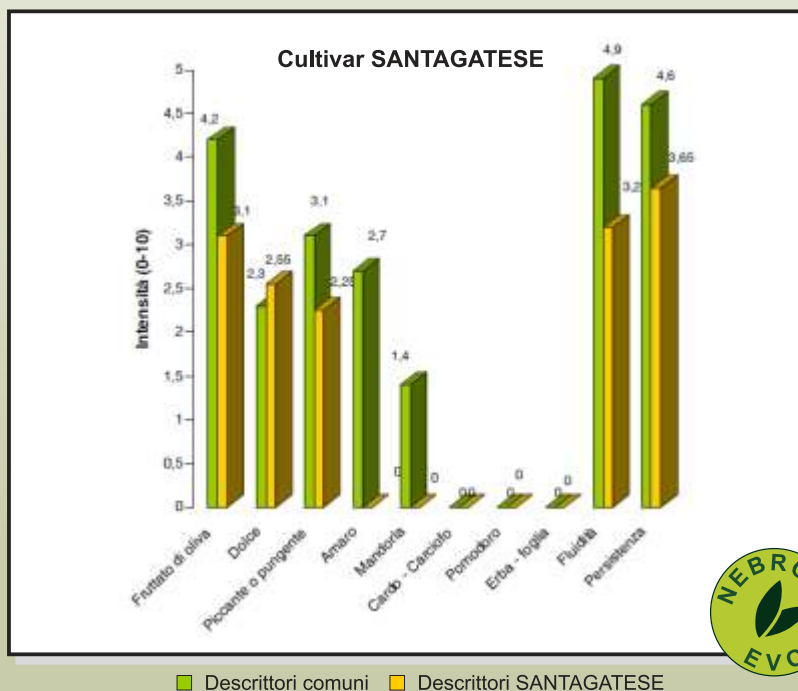
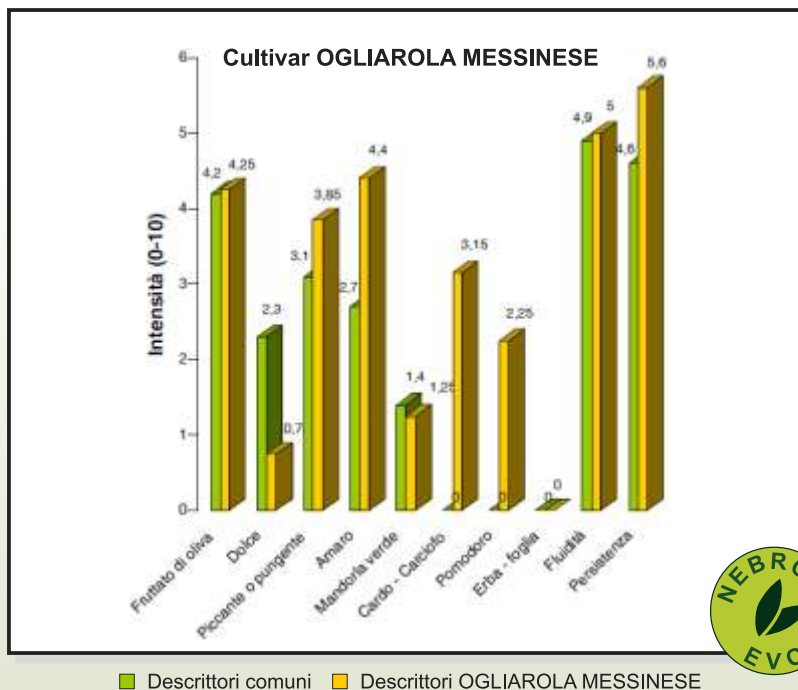
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ml

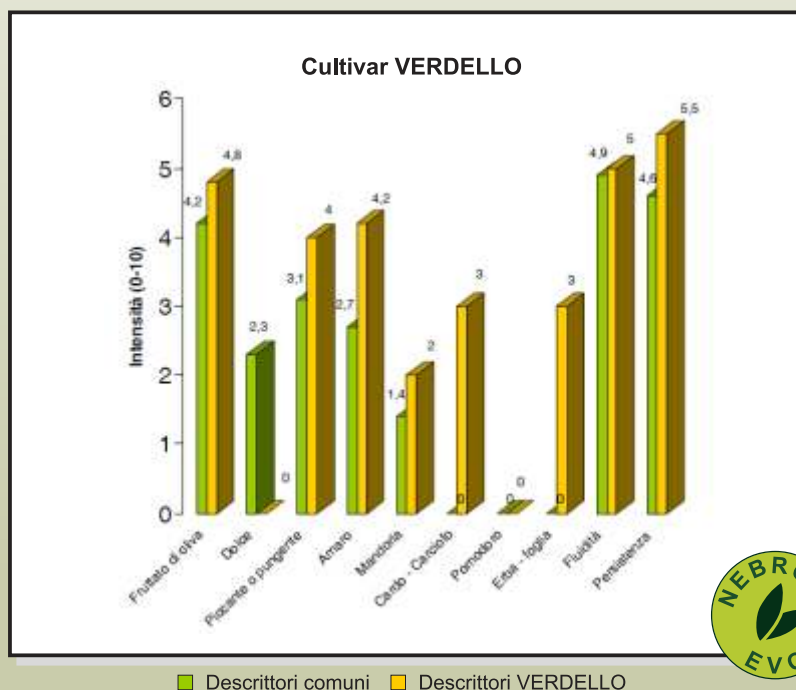
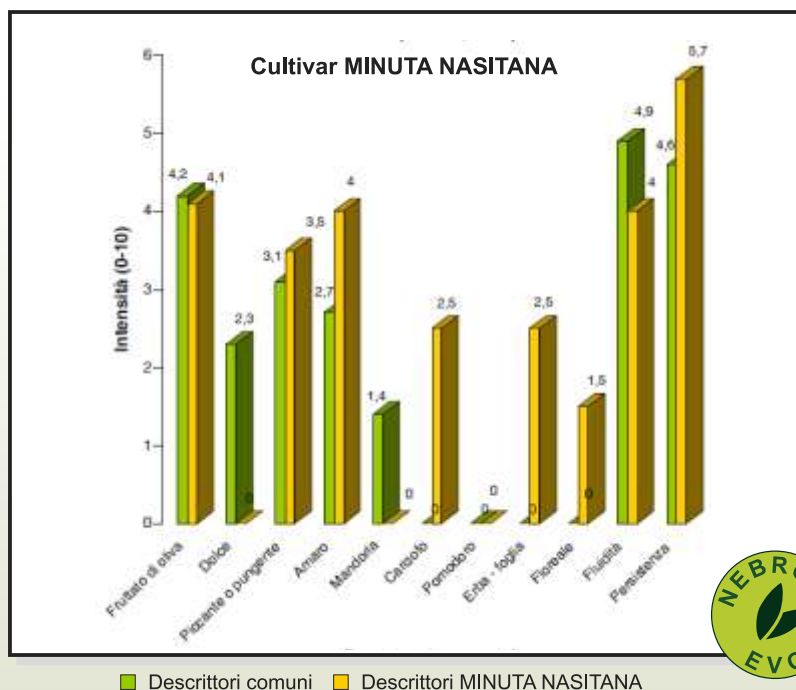
ENERGIA.....	899 Kcal / 3762 Kj
GRASSI.....	99,9 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI.....	14,46 g
CARBOIDRATI.....	0 g
di cui ZUCCHERI.....	0 g
PROTEINE.....	0 g
SALE.....	0 g



Formati disponibili: Bottiglia 100 ml , 250 ml, 500 ml - Latta: 5 Lt

Descrittori sensoriali





NAXIDA

Olearia dal 1926



Tutti i diritti di riproduzione e traduzione sono riservati. Nessuna parte di questa brochure può essere utilizzata, riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo senza autorizzazione scritta da parte dell'azienda agricola biologica Naxida.

NAXIDA Azienda Agricola Biologica

Via Ficheruzza, 13 - 98074 NASO (ME) - naxidabio@gmail.com

   @naxidabio

www.naxida.it

  +39 380.5102531