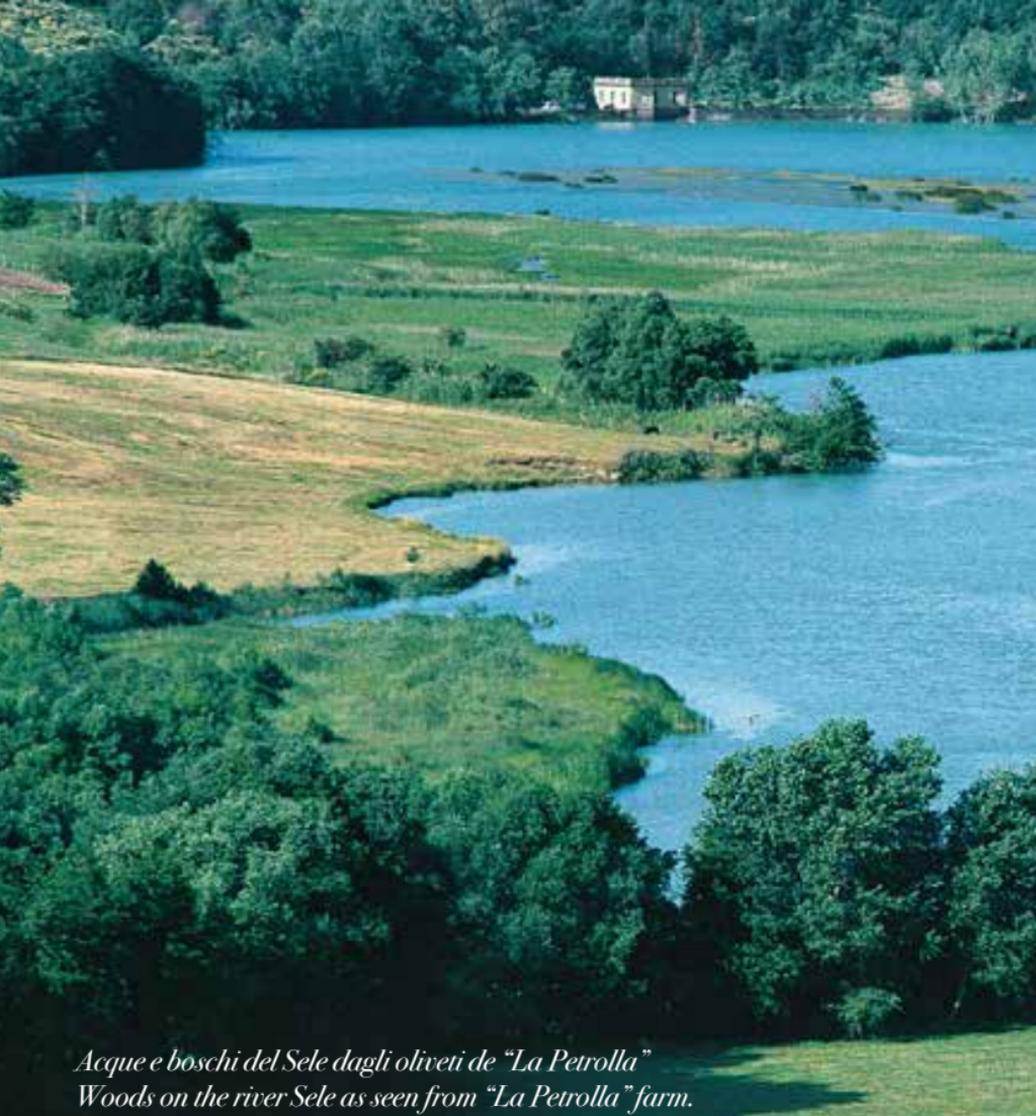




oleaque Minerva inventrix

LA ®
PETROLLA



*Acque e boschi del Sele dagli oliveti de "La Petrolla"
Woods on the river Sele as seen from "La Petrolla" farm.*

L'olio delle colline del Sele

La coltivazione dell'olio in "Campania" ha tradizioni antichissime che risalgono alla Magna Grecia e l'olio di oliva ottenuto, soprattutto quello delle aree collinari sublitoranee ed interne, presenta caratteristiche di particolare valore organolettico ed alimentare.

Per la sua posizione geografica la regione si colloca nella zona caratteristica dove si fondono gli aspetti propri della cultura olivicola delle aree meridionali con quelle del Centro-Nord.

L'Azienda "La Petrolla" è ubicata nelle fertili colline che degradano verso il fiume Sele, ad un'altitudine di circa 150 metri sul livello del mare. I terreni sono di medio impasto con caratteristiche geologiche che garantiscono un ottimo drenaggio. Il clima mite risulta favorevole sia alla fioritura che alla maturazione delle olive.

E' tradizione consolidata dell'Azienda di procedere alla raccolta precoce per una migliore qualità dell'olio.

Le particolari condizioni climatiche della zone ove è posta l'Azienda Agricola "La Petrolla" permettono la coesistenza di cultivar come il Leccino e il Frantoio, tipicamente toscane, con la Coratina generosa cultivar meridionale, per ottenere così un "blend" unico.

Le olive raccolte a mano vengono molite nel frantoio aziendale nel giro di 24 ore. Il sapiente dosaggio dell'olio derivato da questi frutti fa sì che il prodotto risulta di eccellente qualità ed è caratterizzato da un gusto equilibrato, tondo ed armonico, con tipico sapore fruttato con gradevoli punte di amaro e piccante: un condimento perfetto sia a crudo che in cottura.

La bassissima acidità inoltre permette una perfetta digeribilità e una lunga conservazione del gradevolissimo sapore.



Foto di Giampiero Indelli.



Olive oil from the hills of Sele

The Olive trees that are grown in the Campania region are characteristic of a tradition of olive tree growing that dates back to the Magna Grecia age.

It is a refined tradition that has been passed down for centuries and through generations.

The olives that are particular to this region are marked by their excellent taste and nutritional value.

The “La Petrolla” farm is located in the rich hills overlooking Sele river, which is 500 feet above sea level. The soil of the hills has a medium texture, and its geological structure allows for an excellent drainage.

The mild climate creates the perfect conditions for the blossoming and the ripening of the fruit.

We at “La Petrolla” modify and improve that ancient tradition by creating a blend of the trees Leccino and Frantoio from the Central Northern Regions of Italy, with the Coratina from the South.

The skilful blending of the oils makes for superb quality with a very balanced taste. It is full yet mild enough. It has a fruity flavour that is never too bitter or hot.

Harvested by hand, the olives are immediately crushed on the premises in our “frantoio” (the farm’s mill). The olive oil can be used raw or in cooking and is always excellent.

olives are immediately crushed on the premises in our “frantoio” olive oil can be used raw or in cooking and is always excellent.

olives are immediately crushed on the premises in our “frantoio” olive oil can be used raw or in cooking and is always excellent.



Azienda Agricola “La Petrolla”
Olivicoltura e produzione di olio di oliva
Via Interpodereale - Località Petrolla
84022 - Campagna
Salerno (Italia)
Tel 0828 49079

www.lapetrolla.it - info@lapetrolla.it