



## IL TERRITORIO

L'Azienda Agricola Lopetrone è situata in collina a 500m slm. Sulle terre dell'azienda sono presenti piante autoctone della varietà **Pennulara e Carolea**. Il territorio, composto prevalentemente da terreni sabbiosi e rocciosi, è ideale per la coltivazione delle piante di ulivo. Il clima e l'altitudine favoriscono la fioritura e la maturazione dei frutti a riparo da parassiti e insetti. Nell'Azienda Agricola Lopetrone la raccolta avviene attraverso bacchiatura e brucatura a mano, quest'ultimo sistema consente di mantenere il frutto integro e ben conservato fino al momento della molitura.

Lopetrone Antonio's Farm is situated on a hill 500 m above sea level, in the farm there are autochthonous plants of different variety such as "Pennulara" and "Carolea". The territory, composed mainly of sandy soils and rocky, it is ideal for the cultivation of olive trees. The climate and the altitude favor flowering and ripening and protect from pests and insects. Lopetrone's farm Harvesting is done through beating down and hand harvest, this system allow you to keep the fruit intact and well preserved until the time of milling.



biabialab.it

## IL CONFEZIONAMENTO

L'Olio Extravergine di Oliva Maladera è confezionato e commercializzato in bottiglie da 0,25, 0,50, 0,75 litri e, su richiesta, in latte da 2, 3 e 5 litri. L'Azienda Agricola Lopetrone esegue imbottigliamento per conto terzi.

L'Olio Extravergine di Oliva Maladera nel 2013 ha vinto la 1ª edizione del prestigioso premio **Olio di Oliva Extravergine "Giulio Verga"**, organizzato dal comune di Cotronei, dal Gal Kroton, dalla Camera di commercio e dall'AOC. La commissione era presieduta da Giampiero Cresti - Esperto e capo panel commissione di assaggio Amministrazione Provinciale di Siena.

The extra virgin olive oil Maladera is packaged and marketed in 0,25 L, 0,50 L, 0,75L bottles and upon request in 2L, 3L, 5L cans.

In 2013, The Maladera extra virgin olive oil Maladera won the first edition of the prestigious extra virgin olive oil "Giulio Verga Award", organized by Cotronei District, Gal Kroton, Chamber of Commerce and AOC. The Committee was chaired By Giampiero Cresti "Head of the expert Panel Tasting of Amministrazione Provinciale of Siena".

PREMIO  
**GIULIO VERGA**  
PRIMO CLASSIFICATO 2013

**MALA  
DERA**

*Biologico  
è sano*

AZIENDA AGRICOLA  
LOPETRONE ANTONIO

## L'AZIENDA LOPETRONE ANTONIO

Dal 1950 Antonio Lopetrone vive e lavora a Caccuri coltivando le terre in contrada Maladera. Qui sono cresciuti i suoi quattro figli che, con la stessa passione e dedizione, portano avanti il lavoro del padre.

Il desiderio di trasformare in impresa quella che da circa 60 anni è l'attività della famiglia, lo spirito di iniziativa e la voglia di guardare al futuro, spingono la famiglia Lopetrone a ideare il **marchio Maladera**, per la produzione, l'imbottigliamento e la commercializzazione dell'olio di oliva.

Il nuovo progetto vanta l'apporto della terza generazione della famiglia Lopetrone. Anche dal loro contributo, dall'uso delle più moderne tecnologie e dal desiderio di proiettarsi con entusiasmo sul mercato, nasce l'**Olio Extravergine di Oliva biologico Maladera**.

Since 1950 Mr. Antonio Lopetrone lives and works in Caccuri cultivating lands in the Maladera's area. His four sons were born here, they are carrying on their father's work with the same passion and dedication as Mr. Lopetrone does. It's almost 60 years that this Family run this business, therefore they have decided to achieve their wish and create their own brand "Maladera", in order to product, bottle and sell their own olive oil. The new project has been supported by the third generation of Lopetrone's Family, Mr. Lopetrone and his grandchildren invest in a quality product, merging his great experience and new technology ideas. Thanks to this marriage, today Lopetrone's Farms produces the Maladera Organic ExtraVergin Olive Oil.



## L'OLIO

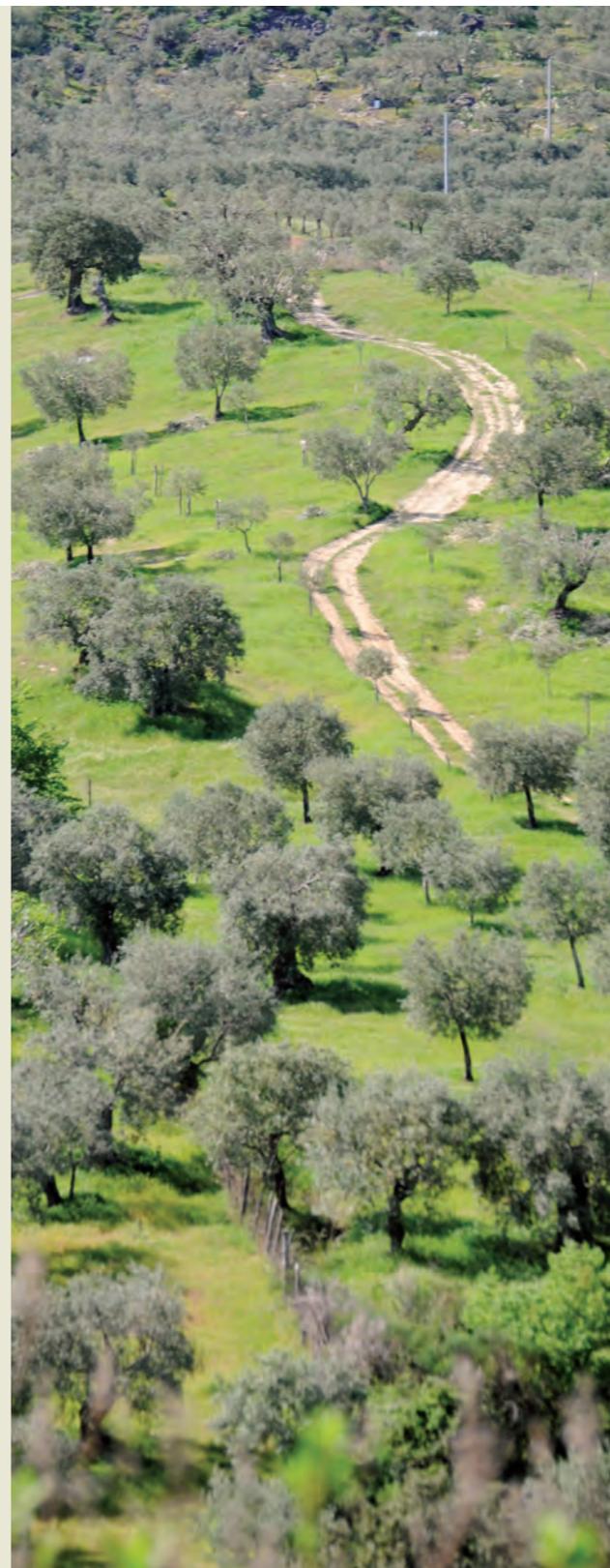
L'Olio Extravergine di Oliva Maladera è ottenuto da **agricoltura biologica** ed è il frutto di un'accurata selezione delle olive, che arrivano alla fase di molitura in perfette condizioni fito-sanitarie. La molitura avviene entro le 12/24 ore dalla raccolta. Lo stoccaggio dell'olio è in cisterne di acciaio inox. L'olio presenta un fruttato medio intenso, con sensazioni verdi che ricordano il pomodoro, seguite da un amaro e piccante di intensità medio-leggero. Profumo, gusto e sensazione tattile sono in ottimo equilibrio. L'Olio Extravergine di Oliva Maladera a crudo è il naturale condimento della cucina mediterranea, si abbina idealmente alle grigliate di carne e pesce.

The Maladera Extra Virgin Olive Oil is obtained from organic agriculture, by selecting the olives with the best phytosanitary condition. Oil appearance Fruity and medium - intense taste with reminiscent of green tomatoes and artichoke, combined with a bitter and spicy taste of medium-light intensity. Oil that has a perfect balance between smell, taste and tactile sensation. Maladera raw olive oil is a natural dressing of the Mediterranean Cuisine; it is ideal with grilled meat and fish, legumes and boiled vegetables.

## IL CULTIVAR

L'Olio Extravergine di Oliva Maladera è monocoltivar, ovvero ottenuto da una sola varietà di oliva, la **Pennulara**, una tipologia di pianta unica che si trova in un areale particolare compreso tra i comuni di Caccuri, Castelsilano, Cotronei e Cerenzia. La Pennulara è una pianta di media-grande statura a portamento pendulo, con foglie di medie dimensioni e colore verde. I frutti sono di forma allungata ed a maturazione tardiva.

The Maladera Extra Virgin Olive Oil is monocoltivar, made from a single variety of olive, called the Pennulara, which plants grow in a particular area between the towns of Caccuri, Castelsilano, Cotronei and Cerenzia. The "Pennulara" is a plant of medium height-stature in pendulous, with medium sized leaves and green. The fruits are elongated shape and late ripening.



## SCHEDA TECNICA

<b>Provenienza</b>	C.da Maladera Località Bordò Caccuri (KR) - Italia
<b>Altitudine</b>	500/600 slm
<b>Sistema di raccolta</b>	Brucatura a mano e bacchiatura
<b>Sistema di molitura</b>	Ciclo continuo a 2 fasi con estrazione a freddo
<b>Fruttato</b>	Medio intenso
<b>Colore</b>	Verde
<b>Sapore</b>	Sensazioni verdi che ricordano il pomodoro con note gradevoli di piccante e amaro
<b>Periodo di raccolta</b>	Novembre/Gennaio
<b>Production Area</b>	Maladera District - Location Area Bordò - Caccuri (KR) - Italy
<b>Altitude</b>	500/600 meters above sea level
<b>Harvest Method</b>	Beating down and mechanical systems
<b>Milling Method</b>	Continuous cycle sistem with cold extraction
<b>Appearance Colour</b>	Fruity and medium- intense state Green with greenish tints
<b>Fragrance</b>	Reminiscent of green tomatoes with pleasant notes spicy and bitter
<b>Harvest</b>	November/January

## AZIENDA AGRICOLA LOPETRONE ANTONIO

SEDE LEGALE / REGISTERED OFFICE  
via M. d'Azeglio, 6  
87055 San Giovanni in Fiore (CS)

SEDE DI PRODUZIONE / PRODUCTION SITE  
C.da Maladera - loc. Bordò  
88833 Caccuri (KR) - Italia  
cell. 329 9691976 - 389 5140164  
email: info@maladera.it

[www.maladera.it](http://www.maladera.it)