

L'OLIO DALLE TERRE DEI GIGANTI



L'OLIO DALLE TERRE DEI GIGANTI



L'Azienda **Sinis Agricola Consorzio Terre dei Giganti Soc. Coop.** si costituisce nel 2011 grazie all'iniziativa di un gruppo di imprenditori agricoli che si uniscono per portare avanti un programma comune destinato a sostenere, sviluppare e migliorare il mondo agricolo locale.

Oggi, questo gruppo di aziende promuove la valorizzazione della filiera del grano duro coltivato e trasformato in Sardegna attraverso la coltivazione, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti **Sardo Sole**. Coltiva e commercializza prodotti ortofrutticoli locali freschi e offre una linea di IV gamma del carciofo proveniente dai vicini campi del Sinis.

Un'ulteriore iniziativa è orientata alla valorizzazione dell'olivicoltura locale, attraverso la produzione di olio extra vergine di qualità certificato denominato "**Terre dei Giganti**". Si tratta di un olio *mono-cultivar* di Semidana, che dà rilievo al patrimonio olivicolo del territorio e partecipa al presidio Slow Food degli Olivi secolari, nell'ambito della tutela del valore ambientale, paesaggistico, salustico ed economico degli olivi secolari italiani.

Le statue dei **Giganti di Mont'e Prama** sono sculture nuragiche scoperte nell'omonima località del Sinis quasi cinquant'anni fa, ricostruite partendo da numerosi frammenti rinvenuti durante gli scavi. Sono statue di guerrieri alte oltre due metri e accomunate da tratti somatici particolari: sopracciglia protese e grandi occhi formati da due cerchi concentrici, che conferiscono un aspetto magico e misterioso. Un patrimonio unico, preziosissimo, che ci rende fieri di appartenere a questo territorio, fieri di appartenere alla **Terra dei Giganti**.



Raccogliamo le olive direttamente dall'albero quando raggiungono la media invaiatura, il grado di maturazione medio ideale per la raccolta, che avviene con l'ausilio di attrezzature agevolatrici che preservano l'integrità dei frutti e rispettano la vegetazione delle piante.

L'olio è ottenuto esclusivamente con procedimenti meccanici, attraverso il sistema di estrazione a freddo, mantenendo una temperatura di lavorazione al di sotto dei 27 gradi, per conservarne le caratteristiche sensoriali e organolettiche e salvaguardarne le proprietà anti-ossidanti.

L'olio **extra vergine Terre dei Giganti** è un "fruttato verde" che sprigiona la fragranza delle olive sane e fresche ed esprime i gusti dell'amaro e del piccante in maniera gradevolmente equilibrata. Questa sua caratteristica lo rende ideale nell'utilizzo sia a crudo che in cottura, per accompagnare verdure grigliate ma anche zuppe di legumi e piatti dai sapori bilanciati.



L'olio **Terre dei Giganti** è ottenuto esclusivamente da olive appartenenti alla varietà **Semidana**, *cultivar* storica tipicamente presente in Sardegna, particolarmente diffusa nell'area dell'Oristanese e molto apprezzata per le sue qualità e per la sua rusticità e resistenza.

SLOW OLIVE



SINIS AGRICOLA

Consorzio Sinis Terre dei Giganti Soc. Coop.
Via dell'Artigianato
09072 Z.A. Cabras, Oristano
Sardegna, Italia

TERRE
DEI GIGANTI

SINIS AGRICOLA

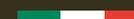


OLIO
EXTRA
VERGINE
D'OLIVA

MONOCULTIVAR
SEMIDANA

Quest'olio monocoltivar è ottenuto
da un'accurata selezione delle olive
della cultivar Semidana

PRODOTTO
ITALIANO



www.sinisagricola.it
info@sinisagricola.it
+39.347.5598265

