



TORRE A
ORIENTE

QUANDO IL PIATTO
L'olio a tavola
TI CHIEDE UNA NOTA IN PIÙ



**La storia
attraversa
i rami e
questi
tronchi.**

Torre a Oriente lavora alla produzione dei migliori oli extravergine.

Tra il fortore ed il caudino si fondono le note della terra con i frutti degli ulivi. Il fortore, una prospera e fertile terra sullo spartiacque Tirreno-Adriatico dove su un costone di tufo troneggiano secolari ulivi posti su terrazzamenti realizzati a mano ed in lontananza si scorge la pianura da cui prende vita il fiume Tammaro e proprio qui, a 600 metri sul livello del mare, l'azienda ha una parte degli appezzamenti di circa 12 ettari. Qui trova il posto ideale l'olivo cultivar Ortice, pianta autoctona e presente da secoli sulle colline beneventane.

Proprio in questa terra di ulivi prosperosi e secolari, l'azienda cura, con amore e pluriennale professionalità, la produzione dell'olio extravergine "Il Cuore d'Ortice", attraverso un processo di lavorazione naturale che ne esalta le doti naturali ed il sapore intenso, preservando le caratteristiche del frutto. Il Cuore d'Ortice è un prodotto di altissima qualità e genuinità, perfetta sintesi della passione e dell'impegno.



Mono culti var



Melella

La cultivar ORTOLANA è molto diffusa nel Sannio beneventano. Questa specie si è ambientata bene al clima delle colline beneventane ed ha una resa elevata in olive caratterizzata purtroppo da una bassa resa in olio (6-8%). In gergo locale è detta Melella in quanto in base al grado di maturazione delle olive è caratterizzata da un meraviglioso sentore di mela che va dal verde della Granny al giallo della Golden con un fruttato medio. Il frutto è grande, quasi sferico, a maturazione tende al violaceo; la polpa è di colore bianco e facilmente si distacca dal nocciolo, per cui viene anche utilizzata come oliva da tavola. L'olio che ne deriva è di colore giallo con delicati riflessi verdi, il fruttato è di media intensità e risulta chiaramente erbaceo e ricco di fragranze di foglie, mela, solitamente verde, foglia di mandorla e carciofo. Al gusto è molto equilibrato nei toni di amaro e piccante leggeri. Ha una ottima persistenza della componente aromatica con una particolare nota balsamica. La delicata armonia di questo prodotto, ne suggerisce l'abbinamento a piatti semplici: zuppe di cereali, alici marinate, grigliate di carni bianche e grigliate di verdure.

PREMI

Menzione Merum 2021

ZONA DI PRODUZIONE

Torrecuso (BN)

CULTIVAR

Ortolana 100%

ETÀ DELL'OLIVETO

30/50 anni

ACIDITÀ

0,12

ESPOSIZIONE OLIVETO

Sud-Ovest

ALTIMETRIA

250 mt. s.l.m.

RESA PER ETTRARO

110 quintali

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

350 piante/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO

Vaso policonico

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Franco-argilloso, pH moderatamente alcalino, buona percentuale di N e di sostanza organica

EPOCA DI RACCOLTA

Inizio ottobre

CONSERVAZIONE

In silos con gas inerte ad una temperatura tra i 14°/18°



Grappoletto

Sarà la cultivar del futuro per l'olivicoltura campana, perché si adatta bene ai lunghi periodi di siccità, non soffre il freddo e non viene attaccata da eventi patogeni come la rogna o la mosca.

Il Leccio del Corno, chiamato anche grappoletto per come le drupe di presentano sulla chioma, regala un olio di eccellente qualità, di colore verde smeraldo e con note di cicoria e carciofo, erba falciata che danno un fruttato medio dal giusto bilanciamento tra i toni dell'amaro e del piccante.

È adatto, a crudo, su carni bianche, insalate estive, grigliata di verdure e sul nostro coniglio porchettato.

Viene estratto a freddo con impianto continuo a due fasi e mezzo. Dopo la filtrazione viene stoccato in serbatoio a temperatura controllata, sotto copertura di azoto. Tale modalità assicura il mantenimento delle proprietà nutrizionali e delle caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine di oliva.

PREMI

Menzione Merum 2021

ZONA DI PRODUZIONE

Molinara (BN)

CULTIVAR

Leccio del Corno 100%

ETÀ DELL'OLIVETO

10/15 anni

ACIDITÀ

0,13

ESPOSIZIONE OLIVETO

Sud

ALTIMETRIA

600/720 mt. s.l.m.

RESA PER ETTARO

130 quintali

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

350 piante/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO

Vaso policonico

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Franco-argilloso, pH moderatamente alcalino, buona percentuale di N e di sostanza organica

EPOCA DI RACCOLTA

Terza settimana di ottobre

CONSERVAZIONE

In silos con gas inerte ad una temperatura tra i 14°/18°



Cuore D'Ortice

Il profilo organolettico dell'olio ci offre in sequenza i toni più freschi e pimpanti del timbro erbaceo e balsamico, tra maggiorana e clorofilla, carciofo e foglia di pomodoro, impreziositi da ricordi di kiwi e mela verde. Gustoso, serio al tempo stesso misurato, svela un connubio pressoché perfetto di amaro e piccante, allungandosi nel finale irresistibile di mentuccia e pinoli. Tra il fortore ed il caudino si fondono le note della terra con i frutti degli ulivi. Il fortore, una prospera e fertile terra sullo spartiacque Tirreno-Adriatico dove su un costone di tufo troneggiano secolari ulivi posti su terrazzamenti realizzati a mano ed in lontananza si scorge la pianura da cui prende vita il fiume Tammaro e proprio qui, a 600 metri sul livello del mare, l'azienda ha una parte degli appezzamenti di circa 4 ettari. Qui trova il posto ideale l'olivo, cultivar Ortice, pianta autoctona e presente da secoli sulle colline beneventane. Ottimo abbinamento su carni rosse, a crudo sui legumi come i ceci, ciccherie o il bianco del fortore ma anche sulle verdure stufate, zuppe di cereali e sulla mozzarella di bufala campana.

PREMI

3° Classificato - O.L.E.A., 5 Gocce e lode d'eccellenza, Gold medal & the best glass Los Angeles International, 3° Classificato XIX - Concorso Nazionale Premio Montiferrù, 5 gocce e lode d'eccellenza III Concorso Nazionale O.L.E.A., 4 Gocce e menzione di merito IV, Concorso Nazionale O.L.E.A., 1° Classificato Premio Extra Bio, 3° Foglie Gambero Rosso, 2° Classificato "Oro d'Italia" - Sezione Biologico, 3° Classificato "L'Oro del Mediterraneo", 3° Classificato concorso "Oro d'Italia", "Olio Slow Food" - Riconoscimento Oil Slow Food, 3 Foglie - Gambero Rosso 2017, Rapporto Qualità/Prezzo - Gambero Rosso 2017, Il Magnifico - Premio Full Award, Premio Extra Bio, 3 Foglie - Gambero Rosso 2018, Rapporto Qualità/Prezzo - Gambero Rosso 2018, Flos Olii - Azienda del Cuore, 3 Foglie - Gambero Rosso 2019, 5 Gocce Bibenda 2020, 5 Gocce Bibenda 2021, 5 Gocce Bibenda 2023, Buonolio Salus Festival 2016, 3° Foglie Gambero Rosso

ZONA DI PRODUZIONE

Molinara (BN)

CULTIVAR

Ortice 100%

ETÀ DELL'OLIVETO

Secolari

ACIDITÀ

0,12

ESPOSIZIONE OLIVETO

Sud-Est

ALTIMETRIA

500/600 mt. s.l.m.

RESA PER ETTARO

70 quintali

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

400 piante/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO

Vaso policonico

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Franco-argilloso, pH moderatamente alcalino, buona percentuale di N e di sostanza organica

EPOCA DI RACCOLTA

Metà ottobre

CONSERVAZIONE

In silos con gas inerte ad una temperatura tra i 14°/18°



Molinara



Il Molinara, Mistovarietale di frantoio, lecciono, ortolana, racioppella e ortice è coltivato tra il fortore e le pendici del Taburno. Fresco, armonico, complesso. Note di erba fresca, ortica, carciofo, si snoda al palato con forza e personalità chiudendo con persistenti ma equilibrate note di amaro e piccante. Ottimi abbinamenti su insalate, verdure alla griglia, carni bianche, preparazioni di funghi, vellutate di zucca e finocchi.

Viene estratto a freddo con impianto continuo a due fasi e mezzo. Dopo la filtrazione viene stoccato in serbatoio a temperatura controllata, sotto coperta di azoto. Tale modalità assicura il mantenimento delle proprietà nutrizionali e delle caratteristiche organolettiche dell'olio extravergine di oliva.

PREMI

4 Gocce - Menzione di merito sezione blend 1° Classificato - Concorso Novolio, 4° Gocce - Menzione di merito concorso O.L.E.A., 1° Classificato - 6° concorso Nazionale O.L.E.A.
1° Classificato - 4° concorso Internazionale O.L.E.A. - l'oro del Mediterraneo, Menzione di merito - L'Oro d'Italia, 1° Classificato Premio ExtraBio

ZONA DI PRODUZIONE

Molinara - Torrecuso - Ponte (BN)

CULTIVAR

Frantoio, lecciono, ortolana, racioppella e ortice, leccio del corno, pendolino

ETÀ DELL'OLIVETO

Da 10 a 20 anni

ACIDITÀ

0,14

ESPOSIZIONE OLIVETO

Sud-Est

ALTIMETRIA

200/700 mt. s.l.m.

RESA PER ETTARO

100 quintali

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

350 piante/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO

Vaso policonico

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Franco-tufaceo, buona presenza di scheletro, ph moderatamente alcalino, buona percentuale di N e di sostanza organica

EPOCA DI RACCOLTA

Da inizio ottobre a inizio novembre

CONSERVAZIONE

In silos con gas inerte ad una temperatura tra i 14°/18°

Spruarella

È poco diffusa nell'areale Beneventano, in quanto la drupa è piccola e con una inaiatura rapida, che la fa distaccare facilmente dal grappoletto che forma, pertanto molto delicata durante la raccolta.

L'olio ha forti sentori vegetali di fava fresca e pisello verde, lattuga e erbe officinali, quali il timo. Il suo fruttuto leggero si distingue per la sua armonia, nonostante abbia una shelf life breve.

Lo consigliamo sul pinzimonio, sulle insalate estive, ma anche su carni bianche e pesce di lago.

PREMI

Menzione Merum 2021

ZONA DI PRODUZIONE

Molinara (BN)

CULTIVAR

Leccio del Corno 100%

ETÀ DELL'OLIVETO

10/15 anni

ACIDITÀ

0,13

ESPOSIZIONE OLIVETO

Sud

ALTIMETRIA

600/720 mt. s.l.m.

RESA PER ETTARO

130 quintali

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

350 piante/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO

Vaso policonico

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Franco-argilloso, pH moderatamente alcalino, buona percentuale di N e di sostanza organica

EPOCA DI RACCOLTA

Terza settimana di ottobre

CONSERVAZIONE

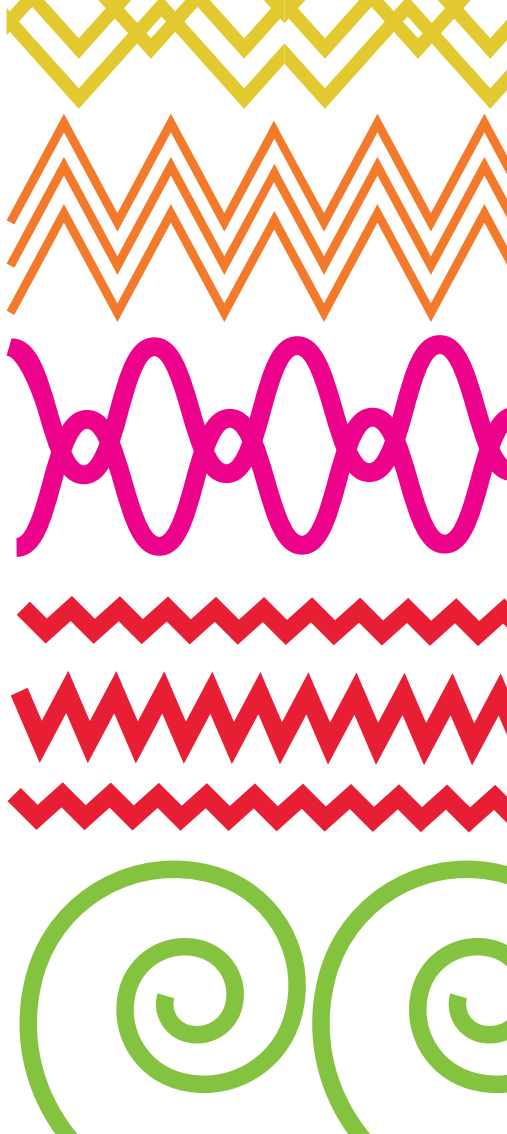
In silos con gas inerte ad una temperatura tra i 14°/18°



TORRE A ORIENTE

ARGOLIO

GUSTI INDIMENTICABILI



Gusto Elettrico Peperoncino

Olio extravergine d'oliva aromatizzato al peperoncino, efficace per rafforzare o rallegrare piatti, spezzatino, stufati, pasta e patate, trippa al sugo, penne all'amatriciana.



Gusto Saporito Aglione

Olio extravergine d'oliva aromatizzato all'aglio, indicato per bistecche, paste asciutte al pomodoro, arrosti sia di carne che di pesce, minestrone, verdure crude e cotte. Ottimo per insalate verdi di pomodori e per carni bianche lessate.



Gusto Rotondo Basilico

Olio extravergine d'oliva aromatizzato al basilico
ideale per piatti come caprese o primi piatti con il
pomodoro.



Gusto Vivace Arancia

Olio extravergine d'oliva aromatizzato
all'arancia ideale per arricchire piatti come
insalata di ceci, orate al sale o calamaro
ripieno.



Gusto Arguto Limone

Olio extravergine d'oliva aromatizzato al limone, ideale per arricchire piatti come insalata di mare, pesce arrosto o per preparare dolci come il plumcake.



Gusto Pungente Rosmarino

Olio extravergine d'oliva aromatizzato al rosmarino, ideale per condire le tue insalate, la carne ed il pesce.





TORRE A
ORIENTE



TORRE A
ORIENTE

torreaoriente.com



Torre a Oriente • Loc. Mercuri I. 19 • 82030 Torrecuso (BN)
info@torreaoriente.eu • tel. 340 252 6591