



L'Azienda BIO Agricola Tortora si sviluppa in una zona collinare perfettamente indenne da ogni fonte d'inquinamento, aperta a panorami suggestivi delle vicine isole Eolie e dei monti Nebrodi, contigua alla collina sulla quale si trova il santuario della Madonna Nera del Tindari.

PERCORSO PRODUTTIVO

Dalle verdi colline dell'antica colonia greca Tyndaris si produce "Oleum Cereris", un olio dalle pregevoli caratteristiche qualitative, sia in blend, "Nocellara Messinese", "Santagatese", "Verdello", "Giarraffa" e "San Benedetto", che in purezza dalla storica varietà "Verdello", che rappresenta un prodotto autoctono di eccellenza e di "nicchia" per le sue peculiarità sensoriali.

La gestione agronomica aziendale è ispirata e guidata dai metodi di coltivazione biologica, *certificati* da "**Suolo e Salute**", per cui preservare e vivificare la terra costituisce l'obiettivo principale del titolare, al fine di contribuire alla salvaguardia dell'ambiente, della salute e benessere delle persone.

La raccolta viene effettuata a mano e la spremitura a freddo avviene entro le 24 ore dalla raccolta, garantendo in tal modo il massimo livello di qualità durante tutte le fasi del ciclo produttivo.

L'imbottigliamento rispetta i protocolli per le **certificazioni biologiche** e ogni bottiglia è dotata di un codice ai fini della certificazione della **tracciabilità di filiera**, rilasciata da "**Agroqualità**", ai sensi della Norma UNI EN ISO 22005.

L'azienda per la produzione "Oleum Cereris", verdello in purezza, 2013-2014, ha ottenuto anche l'iter di Certificazione Bollino di Garanzia "**Olio Monovarietale**", rilasciata dall'Associazione Nazionale Oli Monovarietali e fa parte della vetrina nazionale oli monovarietali:

<http://www.vetrinaolimonovarietali.it/sobi2.html?sobi2Task=sobi2Details&catid=2&sobi2Id=46>.

