Gentile Produttore,

i dati che le chiediamo servono per presentare al meglio la sua azienda e la campagna olearia 2021-2022. A tale proposito è indispensabile la compilazione di tutte le voci, presupposto della presa in esame dei campioni inviati. Grazie.

| posito e indispensabile la compilazione di fulle le voci, pie | esupposio della piesa in esame dei campioni invidii. Giazie. |
|--|---|
| DATI ANAGRAFICI | |
| Nome azienda | |
| Via | |
| Frazione | |
| Cap Comune | Prov |
| RegioneTel. | Cell. (pubblicare in guida 🗆 Sì 🗖 No) |
| E-mail Altra E-m | ail |
| Sito web | |
| E-commerce | |
| Anno di fondazione | |
| DATI AZIENDALI | |
| Nome del/i proprietario/i | |
| 🗖 Azienda agricola 🗖 Cooperativa 🗖 Frantoio 🗖 Oleificio | |
| Vende in azienda \square Sì \square No \square Vende in internet \square Sì \square No | o Spedisce piccoli ordini (min. 6 bottiglie) 🗆 Sì 🗖 No |
| Azienda disponibile a fare 10% di sconto ai soci Slow Food \Box | Sì No |
| Altre attività | |
| \square Ristorazione \square Pernottamento \square Turismo rurale \square Fattoria \square | didattica 🗖 Altro (specificare) |
| Ettari olivati in proprietà n. piante et | à media altitudine |
| Ettari olivati in affitto | à media altitudine |
| NOTIZIE SULLA COLTIVAZIONE | |
| Metodo di coltivazione $\ \square$ Integrato $\ \square$ Biologico certificato $\ \square$ | Biodinamico certificato Irrigazione □ Sì □ No |
| Concimi \square Organici (compost, letame) \square Minerali \square Organo- | minerali □ Nessun concime Inerbimento □ Sì □ No |
| Principale metodo di raccolta tra $\;\;\square$ Brucatura a mano $\;\;\square$ Agev | volatori 🗖 Meccanica (scuotitore al tronco) |
| Tempo tra raccolta e molitura $\;\square\;$ In giornata $\;\square\;$ Entro 24 ore $\;\square\;$ |] Oltre |
| È seguito da un agronomo \square Sì \square No $$ Se sì, indicare nome e | cognome |
| Cultivar allevate | |
| Sa che cos'è il Carbon Foot Print Sì No | |
| NOTIZIE SULLA PRODUZIONE | |
| Frantoio \square Aziendale \square Cooperativo \square Consortile \square Di alt | i (nome del frantoio) |
| Lavorazione con tecnologia $\;\square$ Tradizionale $\;\square$ Continua $\;\square$ N | ı.D. |
| Metodo di conservazione olio $\ \square$ Azoto $\ \square$ Argon $\ \square$ Altro (sp | ecificare) Locale condizionato 🗆 Sì 🗖 No |
| Produzione in quintali di oliveq. Indicare la percentu | ale di olive proprie% |
| ndicare la percentuale di olive acquistate% | Da dove provengono $\ \square$ Provincia $\ \square$ Regione $\ \square$ Italia |
| Produzione totale in ettolitri di oliohl. | |
| L'azienda produce altro? 🗆 Sì 🗀 No Se sì, cosa (olive in salamo | ia, patè di olive) |
| ll frantoio utilizza energia da fonti rinnovabili (solare, eolica, geotermi | ca) Sì No |

AMPAGNAOLEARIA 2021 2022 **SLOWFOOD ITALIACAMPAGNAOLEARIA 2021 2022** SLOWFOOD ITALIACAMPAGNAOLEARIA 2021 2022 SLOWFOOD ITALIA