

Cooperativa Valle del Marro

Dal 2004 la cooperativa sociale di lavoro e produzione “Valle del Marro-Libera Terra” coltiva nella Piana di Gioia Tauro 60 ettari di terreni confiscati alla ‘ndrangheta.

La produzione si concentra su melanzane a filetti, pesto di peperoncini piccanti, miele, olio extravergine di oliva.

L’olio extravergine è ottenuto dalle olive dell’Ottobratica, una cultivar autoctona che trova il suo habitat naturale nell’entroterra reggino e sulle colline preaspromontane.

L’Ottobratica produce drupe di piccole dimensioni che assicurano un olio dalle pregevoli caratteristiche organolettiche, caratterizzato dal fruttato leggero e da un sapore lievemente amaro e piccante, con note di pomodoro.

L’extra-vergine di oliva proviene dai terreni coltivati nel comune di Oppido Mamertina.

La Cooperativa Valle del Marro – Libera Terra è associata AIAB e controllata da ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale).

L’olio extravergine di oliva “Castellanense”, per la qualità delle olive, per il metodo di raccolta e il sistema di estrazione a freddo, presenta pregevoli caratteristiche organolettiche ed elevati valori nutrizionali.

Gli ulivi di varietà “Ottobratica” e “Sinopolese” sono una caratteristica della Piana di Gioia Tauro (provincia di Reggio Calabria). La cultivar “Ottobratica” è detta così per la maturazione precoce del frutto che avviene in ottobre, mentre la cultivar “Sinopolese” prende il nome da Sinopoli, cittadina rurale della fascia aspromontana dove questa varietà ha il suo habitat naturale. Le proprietà nutrizionali e salutistiche di questo olio biologico sono il frutto della cura rivolta all’intero processo produttivo ed estrattivo; per ottenere il “Castellanense” si praticano tecniche

agronomiche che salvaguardano sia la salute che l'ambiente