



Radici
dove tutto ha inizio



Cerrosughero deve il suo nome a un bosco di querce da sughero che ricopriva la collina. Il rosso corrusco e caldo dei loro tronchi denudati si è trasformato oggi nella macchia d'argento dell'oliveto.

Siamo apochi chilometri dalla Toscana, in Toscana, a 300 m s.l.m. in un terreno collinare a nord-est di Canino.

Le radici degli olivi si aggrappano a questa terra aspra e calcarea con cui hanno stretto un legame trentennale.

Molti anni fa questa era un'azienda tradizionale, legata all'allevamento, dove gli oliveti affiancavano pascoli e distese di cereali. È Laura De Parri che negli anni '90 cambia la storia di Cerrosughero. Dopo una laurea in matematica e un'esperienza lavorativa a Roma, torna nell'azienda di famiglia e ne intuisce le vere inclinazioni. Intorno, il territorio stava già riconoscendo se stesso in quegli olivi di cultivar Caninese che gli Etruschi conoscevano e coltivavano e in un olio dall'espressione definita e riconoscibile.





Tronchi
crescere



A Cerrosughero crescono così 4200 piante che ridisegnano il profilo della collina. Nel 1999 esce il primo EVO Cerrosughero.

Nello stesso anno Canino inizia la commercializzazione della D.O.P.

La produzione è ottima, arrivano i riconoscimenti e arriva anche l'acquisto del secondo oliveto, 5 ha riparati dalle alture dei Monti di Canino. Qui 800 olivi centenari lasciano che la brezza del vicino Tirreno si insinui tra le foglie. Alberi imponenti che portano traccia del tempo negli incavi e nelle scanalature dei tronchi, nei nodi che svelano le tracce di una storia minima fatta dallo srotolarsi delle stagioni, a volte piano altre volte scombinato da eventi atmosferici inusuali. Il terreno calcareo a tratti lascia affiorare il travertino risultato di una diffusa attività idrotermale.

Siamo in Loc. Bagno di Musignano, poco distante c'è Vulci con il suo potente passato di città-stato Etrusca che trapela dai suoi resti leggendari.





Rami
aprirsi al mondo



Il mondo dell'olio ti prende e non ti lascia più.
Ti prende proprio perché è un mondo non facile.
È una continua sfida alla propria ostinazione. Ogni cosa bisogna conquistarla senza fretta, con determinazione e caparbia. Così come gli olivi che crescono lentamente e prediligono terreni aspri e pietrosi.
La storia del frantoio Cerrosughero nasce da qui. Dal voler cercare un proprio stile. La propria espressione per raccontare la bellezza del territorio, la sua vocazione. È necessario lo studio e l'esperienza, l'intuito e il palato. Perché un buon olio inizia nell'oliveto, dove trova gli elementi della propria storia e nel frantoio si affina nella tessitura del racconto.





Fiori
maturare



La raccolta inizia generalmente nella prima decade di ottobre, all'inizio dell'invasatura ovvero quando il verde delle olive inizia a virare verso il nero. In quel momento l'oliva dà il meglio di sé, esprime per intero la propria complessità aromatica, ne risulterà un olio più equilibrato che riuscirà a mantenere il patrimonio polifenolico indispensabile per la conservazione.

La raccolta avviene con l'aiuto di attrezzature agevolatrici e meccaniche che consentono di accelerare i tempi e di poter frangere entro 12 ore dalla raccolta.





Frangere



La grandezza del frantoio Cerrosughero è contenuta in piccole dimensioni. Era il 2006 quando Laura De Parri inizia a frangere in proprio. Il frantoio era su un rimorchio. Il passaggio tra la raccolta e la frangitura era immediato. Nel 2010 finalmente si costruisce il frantoio vero e proprio, la scelta ricade sui macchinari Alfa Laval. Il ciclo continuo permette un controllo della temperatura di lavorazione, che non supera i 26°. Le olive arrivano in casse forate che permettono all'aria di circolare e alle drupe di non essere schiacciate mantenendo la loro integrità. Il passaggio successivo, ovvero la defogliatura e il lavaggio, è delicato e importante perchè permette di far entrare in frantoio un prodotto pulito, scevro da impurità. La gramolatura avviene con un attento controllo della temperatura per poter mantenere integro il profilo sensoriale. L'olio viene poi filtrato e conservato in cisterne di acciaio inox sotto azoto per poi essere confezionato al momento.





Il nostro E.V.O.



**E.V.O.
D.O.P.
Canino**
canino
frantoio



**E.V.O.
monocultivar
Maurino**
maurino



E.V.O.
canino
frantoio
maurino
leccino
pendolino





E.V.O. D.O.P. canino



Bottiglia
0,250

Bottiglia
0,500

Bottiglia
0,750

Zona di produzione
Cultivar
Periodo di raccolta
Sistema di raccolta
Metodo di estrazione
Colore
Fruttato

Canino
70% Caninese 30% Frantoio
Metà ottobre
Meccanica
Ciclo continuo
Verde con riflessi dorati, limpido
Medio

All'olfatto si apre elegante deciso e ampio, con ricchi sentori di carciofo, cicoria e cardo di campo. In bocca è elegante e avvolgente, con spiccati toni balsamici di erbe officinali, con menta e rosmarino in evidenza a cui si aggiungono note speziate di pepe nero che chiudono in mandorla dolce. Amaro e piccante ben espressi ed equilibrati. (*Flos Olei - Marco Oreggia*)

Abbinamenti

Antipasti di mare, insalate di farro, marinate di orata, verdure gratinate, passanti patate, primi piatti al pomodoro, gamberi in guazzetto, pesci di lago in umido, pollame o carni di agnello al forno, formaggi caprini.



E.V.O. monocultivar maurino



Bottiglia
0,250

Bottiglia
0,500

Zona di produzione
Cultivar
Periodo di raccolta
Sistema di raccolta
Metodo di estrazione
Colore
Fruttato

Canino
100% Maurino
fine settembre inizio ottobre
Meccanica
Ciclo continuo
Giallo dorato con riflessi verdi
Medio

Note fresche di falcio d'erba e carciofo si accompagnano a sentori di erbe officinali che lasciano spazio in bocca a intense note balsamiche. Rosmarino e mandorla verde ben definiti ed armoniosi. Amaro e piccante presenti e in perfetto equilibrio

Abbinamenti

Insalate, vellutate, crostacei e pesci grassi, carni bianche

E.V.O.



Bottiglia
0,250 lt

Bottiglia
0,500 lt

Bottiglia
0,750 lt

Lattina
0,250 lt

Lattina
1 litro

Lattina
5 litri

Zona di produzione
Cultivar
Inizio di raccolta
Sistema di raccolta
Metodo di estrazione
Colore
Fruttato

Canino
Caninese, Leccino, Frantoio, Maurino, Pendolino
Prima decade di ottobre
Meccanica
Ciclo continuo
Giallo dorato con riflessi verdi, limpido
Leggero

All'olfatto si apre elegante con sentori erbacei e di mandorla dolce.
Al gusto leggermente amaro e piccante. Le note reatroattive evidenziano sentori di mela, mandorla dolce e cicoria.

Abbinamenti
Insalate, frittura di pesce, risotto agli asparagi, carni bianche arrosto.

2017

Orii del Lazio Concorso per i migliori oli del Lazio 1° DOP CANINO Fruttato Intenso
Guida Gambero Rosso 3 Foglie e 2 foglie rosse
SOL D'ORO Gran Menzione Fruttato Intenso
Flos Olei Guida al mondo dell'extravergine azienda selezionata con il punteggio di 96/100
Orciolo d'oro Gran Menzione Fruttato Intenso
Guida Slow Food azienda selezionata e riconoscimento di Grande Olio
Japan Olive Oil Prize Menzione d'onore nella categoria Fruttato Intenso
Premio Montiferru Menzione d'Onore

2016

Orii del Lazio Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classific, DOP CANINO Fruttato Intenso
Guida Gambero Rosso 2 Foglie Rosse
SOL D'ORO 2° classificato Fruttato medio
Flos Olei Guida al mondo dell'extravergine azienda selezionata con il punteggio di 96/100
Guida Slow Food azienda selezionata e riconoscimento di Grande Olio
Orciolo d'oro 2° classificato nella categoria DOP Fruttato Leggero
Sirena d'oro di Sorrento Menzione di Merito

I premi

2015

Orii del Lazio Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classif. DOP CANINO Fruttato Medio/Inten-
LATIUM PREMIUM LIST AWARD
Ercole Olivario Premium List 2015
Guida Gambero Rosso 3 Foglie (con Monocultivar Maurino)
SOL D'ORO Gran Menzione Fruttato medio
Flos Olei Guida al mondo dell'extravergine azienda selezionata con il punteggio di 95/100
Guida Slow Food azienda selezionata
Orciolo d'oro Gran Menzione Fruttato leggero (DOP Canino) e Gran Menzione Fruttato medio
(Monocultivar Maurino)
Sirena d'oro di Sorrento Menzione di Merito

2014

Orii del Lazio Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classif. DOP CANINO Fruttato Leggero
Guida Slow Food azienda selezionata
Orciolo d'oro Distinzione categoria Fruttato medio
Flos Olei Guida al mondo dell'extravergine The Best 20: "Migliore Olio Extravergine di Oliva – Metodo di estrazione" con il punteggio di 95/100

2013

Orii del Lazio Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANINO Fruttato Medio
Guida Slow Food azienda selezionata
SOL D'ORO 1° classificato nella categoria Fruttato medio
Sirena d'oro di Sorrento 1° classificato nella categoria Fruttato medio
Premio Montiferru 3° classificato nella sezione DOP/IGP
Japan Olive Oil Prize 3° classificato nella categoria Fruttato medio
Orciolo d'oro Gran Menzione
ERCOLE OLIVARIO Produttore finalista e menzione speciale "Anphora Olearia" per la migliore confezione

Flos Olei Guida al mondo dell'extravergine azienda selezionata con il punteggio di 92/100

2012

Orii del Lazio Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANNO Fruttato Medio
Guida Slow Food azienda selezionata
Orciolo d'oro Distinzione Categoria Fruttato Leggero
Flos Olei Guida al mondo dell'extravergine azienda selezionata con il punteggio di 92/100

2011

Orii del Lazio Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANINO Fruttato Leggero
Guida Slow Food 3 olive
SOL D'ORO 1° classificato nella categoria Fruttato medio
Premio Montiferru 1° classificato nella sezione DOP/IGP
Premio Armonia Gran menzione Fruttato Intenso e Gran menzione per la migliore composizione chimica
Orciolo d'oro 3° classificato nella categoria DOP Fruttato medio
Flos Olei Guida al mondo dell'extravergine: azienda selezionata con il punteggio di 92/100

2010

Orii del Lazio Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANINO Fruttato Medio
Sirena d'oro di Sorrento Menzione di merito
Guida Slow Food Olio dell'emozione
Guida L'olio – AIS 4 Gocce
Premio Armonia Gran menzione Fruttato Lieve
ERCOLE OLIVARIO Produttore finalista

2009

Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANINO Fruttato Intenso
Sirena d'oro di Sorrento Menzione di Merito
Guida Slow Food eccellenza
Guida Ristoranti Roma di Repubblica Miglior Olio del Lazio – Fruttato Leggero
UMAO - Conosci il tuo Olio Menzione di Merito

2008

Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANINO Fruttato Leggero
Sirena d'oro di Sorrento Menzione di Merito
Guida Slow Food 2 OLIVE
Guida L'olio – AIS 4 Gocce

2007

Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANINO Fruttato Intenso
Sirena d'oro di Sorrento Menzione di Merito
Guida Slow Food eccellenza
Guida Ristoranti Roma di Repubblica Miglior Olio del Lazio – Fruttato Leggero
UMAO - Conosci il tuo Olio Menzione di Merito

2006

Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANINO Fruttato Intenso
Sirena d'oro di Sorrento Menzione di Merito
Guida Slow Food eccellenza
Guida Ristoranti Roma di Repubblica Miglior Olio del Lazio – Fruttato Leggero
UMAO - Conosci il tuo Olio Menzione di Merito

2005

Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANINO Fruttato Medio
Sirena d'oro di Sorrento Menzione di Merito

2004

Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANINO Fruttato Medio

2003

Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANINO Fruttato Medio

2002

Concorso per i migliori oli del Lazio 1° classificato DOP CANINO Fruttato Medio



