



IMPERO MAGGIARRA, STORICO OLIVICOLTORE

● **Storico olivicoltore di Sonnino, Impero Maggiarra è stato uno dei primi a imboccare la strada della qualità e a produrre olii biologici. Produce anche olive, di tutti i tipi: in salamoia,**

appassite, affumicate, condite con olio, peperoncino e prezzemolo, schiacciate e insaporite con spezie. Olive verdi o nere. Dolci o piccanti. Tutte olive che l'Azienda agricola biologica sonninese raccoglie nei propri oliveti, che Impero e la sua famiglia coltivano personalmente. Lo fanno ormai dal 1947. Circa la produzione di olii, «la raccolta delle olive - si legge nel sito dell'azienda - viene fatta a mano prelevando solo il prodotto sulle piante.

L'operazione dell'estrazione dell'olio extravergine avviene delicatamente e a freddo, con metodo tradizionale, in un frantoio del posto che garantisce il rispetto della buona pratica frantoiana, sempre sotto il controllo dell'ente certificatore biologico, L'olio extravergine d'oliva che produciamo, presenta altissime note di qualità organolettiche e assicura il rispetto della più rigorosa genuinità». Tanti i riconoscimenti ottenuti dai suoi olii.