



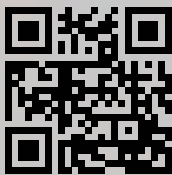
terre di Merino



*Olio d'oliva*

*extravergine*

*biologico*



ONTDEK HIER ONS VERHAAL







**Terre di Merino** is een verhaal van drie Limburgse broers met Zuid-Italiaanse roots. Hun project ontstond uit liefde voor de grond en de tradities van hun voorvaderen en uit een enorme passie en verbondenheid voor hun cultureel erfgoed.

De monumentale olijfgaarden van Terre di Merino bevinden zich op het heuvelachtige schiereiland Gargano in Noord-Apulië aan de rand van een groot nationaal park en bosreservaat. Dit bosreservaat is een beukenwoud dat al enige tijd Unesco-werelderfgoed is. Samen met de omliggende Adriatische Zee zorgen die enorme bossen voor een bijzonder mild en aangenaam klimaat in deze warme en droge uithoek van Zuid-Italië. In deze dunbevolkte regio is toerisme de primaire inkomstenbron en heeft ze daarbij de afgelopen decennia het belang van landbouw en visserij grotendeels vervangen.

De familiaal beheerde olijfgaarden met voornamelijk eeuwenoude en ook talrijke duizendjarige hoogstamoliënbomen maken deel uit van het cultureel patrimonium van de regio en zijn bij wet beschermd. Het verzorgen en oogsten van deze majestueuze bomen vergt bijzonder veel tijd, arbeid, kennis en ervaring. In tegenstelling tot de hoogproductieve superintensieve plantages waar gemechaniseerde processen de dienst uitmaken, lenen deze hoogstambomen zich mede door de ligging bij uitstek tot de biologische productiemethode. De focus ligt hierbij op een agro-ecologische aanpak waarbij er veel aandacht wordt geschonken aan de draagkracht van de bomen en de bodem.



Naast het biologische aspect ligt de focus voornamelijk op het produceren van hoogkwalitatieve extra vierge olijfolie. Dit wordt bereikt door een combinatie van intense en manuele plukmethodes in de late herfst en prille winter en een dagelijkse koude en kleinschalige persing. Na enkele maanden rust waarbij het sediment van de ongefilterde olijfolie naar de bodem zakt, wordt de olijfolie ten slotte in Vlaanderen in een maatwerkbedrijf afgevuuld.

Het resultaat is een monovariëteit olijfolie van de cultivar *Ogliarola Garganica*. De olijfolie heeft een erg lage zuurtegraad en een uitgebalanceerd organoleptisch karakter met delicate bittere toetsen, lichtscherpe sensaties en een zachte fruitigheid. Het evenwichtige smaakprofiel maakt de olijfolie bijzonder polyvalent voor gebruik in de koude én warme keuken. De combinatie met groenten en vis springt er nog bovenuit.

**Terre di Merino** est l'histoire de trois frères du limbourg ayant des racines italiennes du sud. Leur projet est né de l'amour de la terre et des traditions de leurs ancêtres et d'une véritable passion et d'un engagement pour leur patrimoine culturel.

Les oliveraies monumentales de Terre di Merino sont situées sur la péninsule vallonnée de Gargano, dans le nord des Pouilles, en bordure d'un grand parc national et d'une réserve forestière. Cette réserve forestière est une hêtraie inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis longtemps. Avec la mer Adriatique environnante, ces immenses forêts assurent un climat particulièrement doux et agréable dans ce coin chaud et sec du sud de l'Italie. Dans cette région faiblement peuplée, le tourisme est la principale source de revenus et a largement supplanté l'agriculture et la pêche au cours des dernières décennies.



Les oliveraies familiales, constituées principalement d'oliviers centenaires et de nombreux oliviers haute-tige millénaires, font partie du patrimoine culturel de la région et sont protégées par la loi. La préservation et la récolte de ces arbres majestueux exigent beaucoup de temps, de travail, de connaissances et d'expérience. Contrairement aux plantations ultra intensives hautement productives, où prédominent les processus mécanisés, l'emplacement de ces arbres haute-tige se prête particulièrement bien au mode de production biologique. L'accent est mis ici sur une approche agroécologique, dans laquelle la capacité de charge des arbres et du sol fait l'objet d'une grande attention.

Outre l'aspect biologique, l'accent est mis sur la production d'une huile d'olive extra vierge de haute qualité. Cette qualité est obtenue grâce à la combinaison de méthodes de cueillette intenses et manuelles à la fin de l'automne et au début de l'hiver et d'un pressage quotidien à froid et à petite échelle. Après quelques mois de repos, pendant lesquels les sédiments de l'huile d'olive non filtrée coulent au fond, l'huile d'olive est finalement mise en bouteille en Flandre dans une entreprise de travail adapté.

Cela donne une huile d'olive monovariétale du cultivar Ogliarola Garganica. L'huile d'olive a un très faible degré d'acidité et un caractère organoleptique équilibré avec des notes amères délicates, des notes légèrement piquantes et un fruité doux. Son profil gustatif équilibré la rend particulièrement polyvalente pour une utilisation en cuisine froide et chaude. L'association avec des légumes et du poisson est remarquable.







VERANTWOORDELIJKHEID  
VERKRAAGT  
HARMONIE  
ABOORTEK  
EEN  
OLIEBOOM  
INNOVATIE  
SHARED VALUES  
ONTOEKKEN  
ANGEPAS  
SAMEN  
WERKEN  
EUROPESE  
COÖPERATIEVE  
VERENIGING  
VITALITEIT  
BEMOEDIGT  
TRANSPARANTIE  
BETREFFEN  
SOCIETAS  
COÖPERATIVA  
EUROPASA

+32 471 50 73 60  
info@terredimerino.com  
www.instagram.com/terredimerino/  
www.facebook.com/terredimerino/  
www.terredimerino.com