



Olio Extra Vergine di Oliva
Italiano
...dei colli Trevigiani

La cooperativa Tapa Olearia

Tapa Olearia è una cooperativa di olivicoltori della pedemontana trevigiana che si impegna con passione e dedizione alla rinascita della coltivazione dell'ulivo e alla riscoperta delle varietà autoctone, per dare vita a un prodotto di qualità, genuino e specchio del suo territorio. La coltivazione dell'ulivo è sinonimo di recupero dei terreni abbandonati, di miglioramento del paesaggio e di salvaguardia dell'ambiente, così come indicato dalle politiche agricole locali e comunitarie.

I nostri olivicoltori sono piccoli e medi produttori che conferiscono alla Cooperativa l'olio eccedente i fabbisogni familiari. La cooperativa affianca i propri soci e promuove la formazione tecnica olivicola, in continua ricerca di una qualità sempre più elevata.

L'olivicoltura d'eccellenza e la tracciabilità all'origine del prodotto garantiscono l'utilizzo di olive di altissimo livello. La lavorazione e la trasformazione si adattano alle caratteristiche dei frutti in modo da rendere il prodotto finale unico e di eccellenza. Solo olive selezionate ed al giusto punto di maturazione diventano olio



Tapa Olearia e solo presso i nostri frantoi sociali.
L'olio extravergine della Pedemontana Trevigiana è controllato e garantito dalla TAPA OLEARIA in tutte le fasi di produzione (filiera) dalla raccolta delle olive, alla frangitura, al confezionamento e viene commercializzato direttamente.

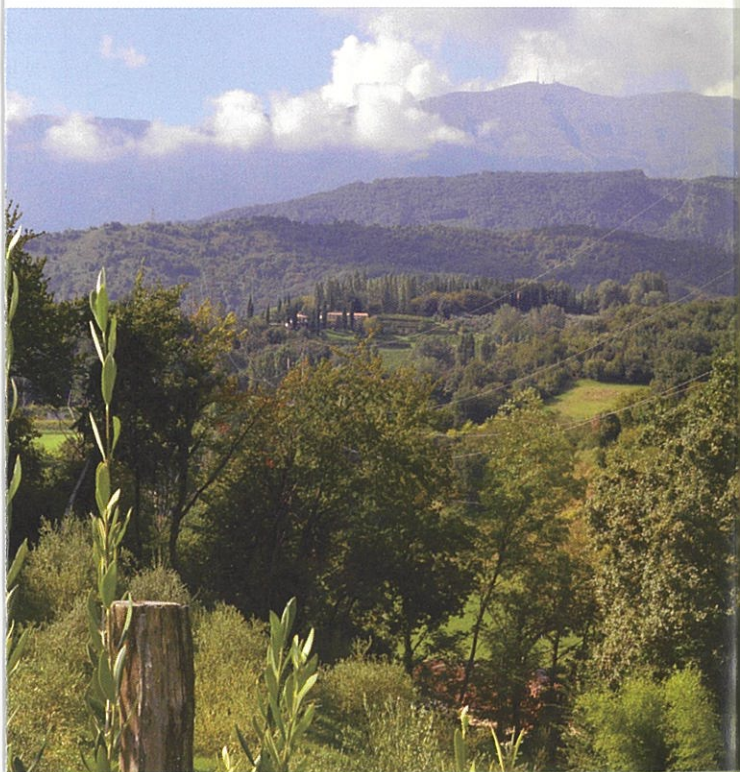
Il territorio

L'olio Tapa Olearia nasce dalla spremitura delle olive raccolte sui colli trevigiani, in particolare nella zona pedemontana che va da Vittorio Veneto e si estende fin quasi alla Provincia di Vicenza.

Si tratta di un territorio macchiato dal verde argento delle fronde dell'olivo la cui presenza, seppur discontinua, interessa circa 700 ettari proprio dove le condizioni dei suoli e del clima presentano le migliori condizioni per le esigenze della pianta.

Una curiosità

Il termine "Tapa" un tempo indicava una pianta di olivo e in alcune zone è ancora usato.

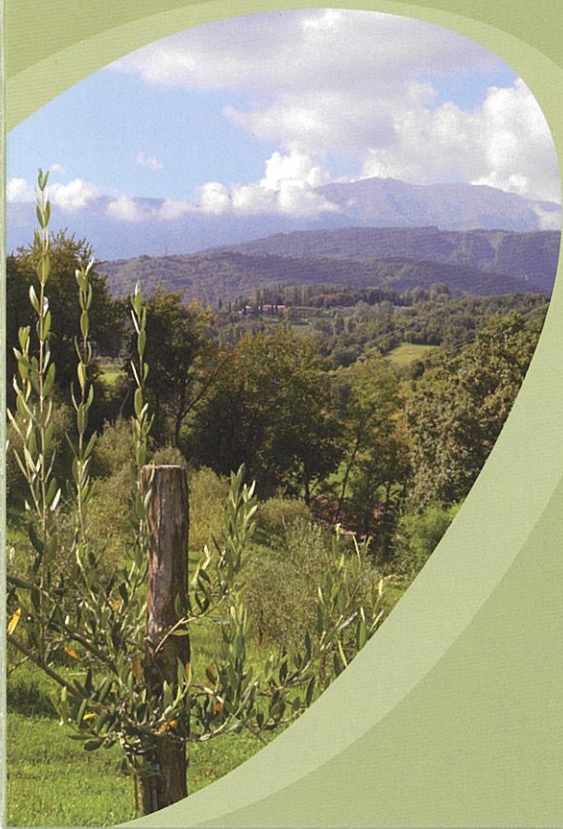


I frantoi

Le nostre strutture produttive di Cavaso del Tomba e Vittorio Veneto sono fornite di frantoi all'avanguardia che lavorano a due fasi e a ciclo continuo. Entrambi i nostri frantoi producono soli oli extravergini di oliva estratti a freddo dalle olive della Pedemontana Trevigiana. Il segreto di un buon olio sta anche nei tempi di frangitura: in poche ore dalla consegna delle olive a Tapa Olearia il cliente riceve il suo prodotto, così da garantire un olio di qualità superiore. Crediamo nel nostro territorio e per questo ci avvaliamo di operatori locali che attraverso corsi professionali di formazione, ma soprattutto grazie ad una lunga esperienza accumulata negli anni offrono un servizio di frangitura accurato e specifico per ogni esigenza. I nostri frantoi sono entrambi idonei e certificati alla produzione di olio extravergine DOP Veneto.

Il nostro olio Extra Vergine di Oliva

L'Olio Tapa Olearia è di colore verde-oro con modeste variazioni del giallo e fruttato di varia intensità. L'acidità non supera i grammi 0,3 per 100 grammi di olio. In bocca trasmette un gusto piacevolmente amaro con piccantezza prolungata, ma equilibrata che ricorda il pepato. L'olio Tapa Olearia ha un sentore amaro che ricorda l'erba fresca appena falciata e verdure come il cardo e il carciofo. L'olio Tapa Olearia è perfetto abbinato con carni bianche pregiate, pesci, zuppe e vellutate.



Tapa Olearia s.c.a.
Cooperativa Trevigiana Produttori Olivicoli

Frantoio di Cavaso
Via Decumana 22,
31034, Cavaso del Tomba (TV)
P: 0423 562517
F: 0423 943255

Frantoio di Vittorio Veneto
Via della Seta 21,
31029, Vittorio Veneto (TV)
P: 0438 912784
F: 0438 912784

Sede legale e amministrativa
Via Decumana n. 22,
31034, Cavaso del Tomba (TV)
e-mail: coop@tapaolearia.it
Posta Elettronica Certificata PEC
tapaolearia@pec.confcooperative.it
www.tapaolearia.it