



## L'arte e la scienza dell'olio extra vergine di oliva: la rivoluzione di Piana del Lentisco

**La missione dell'azienda di Gagliano del Capo (LE) è innovare la tradizione e coltivare con passione, principi che animano ogni gesto e decisione di questa realtà salentina**

Nel sud del Salento, dove la tradizione dell'olivicultura affonda radici profonde nella storia, **Piana del Lentisco** rappresenta un baluardo dell'innovazione nel settore dell'**olio extra vergine di oliva italiano**. Fondata su una tradizione familiare che risale al lontano 1856, l'azienda si distingue per un approccio che fonde il progresso tecnologico con il rispetto per la terra e i suoi frutti.

### **Filosofia e valori di Piana del Lentisco: la cultura dell'oliosofia**

A Gagliano del Capo, nel simbolico confine del Salento meridionale, **Piana del Lentisco** è testimone e artefice di una rigenerazione colturale ed insieme culturale dell'olivicoltura. La "**Oliosofia**" della famiglia Malcarne si basa sul preservare la tradizione alla luce delle moderne risorse tecnologiche, coltivando con passione e rispetto tanto della natura che per il consumatore finale. Tali valori guidano ogni fase della produzione dell'extravergine: dalla cura dei terreni e della raccolta delle olive, alla molitura e al confezionamento, ogni processo è intriso di dedizione e attenzione per garantire un prodotto autentico, artigianale e genuino.

## Sostenibilità ed etica nella coltivazione

Il legame indissolubile con la terra è palpabile nella gestione degli oliveti di Piana del Lentisco. L'adozione di **pratiche di agricoltura biologica** e la **cura per il biosistema rurale** sono espressioni tangibili di un impegno etico e sostenibile.

Ogni olivo è considerato un essere unico, in simbiosi perfetta con il suolo, l'acqua e l'ecosistema che lo circonda. Questa filosofia porta a una produzione che nel rispettare l'ambiente ne esalta la qualità e la purezza.



Piana del Lentisco adotta pratiche di agricoltura biologica.

## Innovazione e tradizione nel frantoio

Nel frantoio aziendale, la passione per la qualità si coniuga con l'adozione di tecnologie all'avanguardia.

La **molitura avviene entro poche ore dalla raccolta**, mediante un sistema di **estrazione a ciclo continuo** e a temperatura controllata, per preservare le [qualità organolettiche e nutritive dell'olio](#).

Questo processo, monitorato scrupolosamente, riflette l'ambizione di ricercare la perfezione, mantenendo viva la tradizione la cui custodia non preclude l'adozione di metodi moderni.

### **Impegno per la qualità: dal campo alla tavola**

L'impegno per la **sostenibilità e la responsabilità etica** è evidente anche nel packaging e nella filiera corta adottata da Piana del Lentisco. L'**olio è conservato in condizioni ottimali fino all'imbottigliamento**, seguendo procedure che garantiscono la massima qualità. La scelta di una **lavorazione artigianale 100% italiana**, dall'oliveto al frantoio, testimonia un modello produttivo che privilegia l'etica e il rispetto per l'ambiente.



L'olio è conservato in condizioni ottimali fino all'imbottigliamento.

### **L'olio di Piana del Lentisco verso un futuro di eccellenza**

Piana del Lentisco si pone come esempio virtuoso nel settore dell'olivicoltura. **Carlo Melcarne**, al timone dell'azienda, incarna la filosofia di un impegno quotidiano per la qualità, con l'obiettivo di

offrire un'esperienza di gusto autentica e memorabile.

In un mondo che sempre più spesso dimentica il valore del lavoro artigianale e del legame con la terra, Piana del Lentisco rappresenta un faro di speranza, un promemoria vivente che è possibile produrre eccellenza nel rispetto dei valori più autentici.

**Piana del Lentisco**

Via della Repubblica, snc – Gagliano del Capo (LE)

[www.pianadellentisco.it](http://www.pianadellentisco.it)

**Data di creazione**

10/07/2024

**Autore**

redazione