

Direttivo CRAL INPS PE "Bruno Dottorini"  
Presidente : Lorenzo Fioriti  
Vicepresidente : Anna Ciavarelli  
Tesoriere : Franco Conforte  
Segretario : Lorenzo Marcucci  
Sezione Turismo : Vilma Carusi  
Sezione Ricreativa : Edoardo Mariatti  
Sezione Culturale : Lorenzo Marcucci  
Sezione Sportiva : Marco Di Virgilio  
Sezione Assistenziale  
"Guido Flocco" : Franco Conforte

**C.R.A.L. I.N.P.S. Pescara**  
"Bruno Dottorini"



Aderente alla Fe.Na.C.- INPS

## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVO BIOLOGICO

Quest'olio è ottenuto dalla spremitura a freddo delle varietà di olive : leccino, diritta di Loreto, Gentile di Chieti, cucco e coratina.

La coltivazione viene realizzata senza l'uso di concimi chimici, veleni e pesticidi.

La raccolta avviene nel mese di ottobre e per evitare che le olive verdi siano intaccate viene effettuata a mano.

La frangitura viene effettuata con frantoio a molazze – grosse pietre rotanti che rompono le cellule vegetali della polpa e determinano la fuoriuscita dell'olio dai vacuoli.

L'olio viene conservato, dopo la molitura, in contenitori di acciaio inossidabile, ad una temperatura costante di 18 gradi per agevolarne la precipitazione e per consentirne l'affinamento, tramite decantazione naturale.

Dalla molitura delle qualità di olive sopraindicate si ottiene un olio dolce, leggermente piccante, di colore giallo paglierino con riflessi verdi.

I pregi di quest'olio vanno oltre il gusto e la qualità, in quanto esso è ricco di grassi monoinsaturi e antiossidanti naturali tra cui la vitamina E ed i polifenoli.

Accreditate teorie nutrizionali sostengono che questa composizione equilibrata ha un elevato valore biologico , che favorisce l'efficienza dell'organismo, contribuisce al rallentamento dell'invecchiamento cellulare e protegge l'apparato cardiocircolatorio(Atti del congresso di Lucca del 1988).

La composizione di grammi 100 di quest'olio contiene : Proteine :0- Grassi totali 91,60 , di cui grassi saturi 14,90, grassi monoinsaturi 69,40 grassi polinsaturi 7,30, Vitamina E 0,022 , oltre a tracce di oligominerali ( vitamina A , tocoferolo, chetoni , fosfolipidi,enzimi – lipasi ,oleasi e anilasi- carotenoidi (responsabile del colore verde giallognolo dell'olio) .

Quest'olio è prodotto dall'azienda agraria IL GELSO con sede in San Vito Chietino – Contrada San Rocco Vecchio n.39 –Tel. 08557400 – Email : [ntnbianco812@gmail.com](mailto:ntnbianco812@gmail.com)

Per i soci del Cral-Inps di Pescara il prezzo promozionale e' di € 6, 00 al litro in lattine da 5 ed € 6,00 per bottiglia da 750 c.c. – La merce è disponibile anche presso la sede  
**CRAL**

Pescara, 10 gennaio 2012

il presidente del Cral (L.Fioriti)