



Società Cooperativa Agricola

Prot. n. 102 SZ

Puegnago del Garda, 10/09/2018

Egredi associati,

da questa campagna di raccolta, AIPOL offre un nuovo servizio ai propri associati: l'analisi dell'umidità, dell'acidità e del tenore in grasso delle olive. Questi parametri permettono di valutare la qualità delle olive e, assieme ad altri indici (colorimetrici, resistenza al distacco, penetrazione della polpa), forniscono utili indicazioni per decidere il momento ottimale della raccolta.

I campioni di olive, 500 grammi, devono essere raccolti dagli alberi possibilmente lo stesso giorno dell'invio e devono essere rappresentativi della partita da analizzare. I frutti devono essere raccolti, mediamente, un 30% ad altezza uomo, un 30% a metà albero, un 20% nelle parti alte, un 20% internamente alla chioma e conservati al fresco (frigorifero) in sacchetti uso freezer. Per i soci della zona del Garda, i campioni devono essere consegnati entro le ore 10,30 del martedì presso gli uffici dell'AIPOL a Puegnago del Garda.

Per i produttori del Sebino e del Lario, i sacchetti dei campioni vanno consegnati ai tecnici di zona: Matteo Ghilardi per il Sebino (328/3033822) e Giandomenico Borelli per il Lario (339/8027022).

Il costo dell'analisi è di euro 10,00 più IVA.

Per ulteriori informazioni e dettagli sulle modalità operative, gli uffici ed i tecnici AIPOL sono a completa disposizione.

Nella speranza di proporre un servizio apprezzato, si coglie l'occasione per porgere distinti saluti.



Il Presidente

Silvano Zanelli

Zanelli. S. Zanelli