

LIVIA E PAOLO ENTRANO  
IN UNA BOTTIGLIA  
DI OLIO DI RAIANO  
E OSSERVANO QUANTO  
LAVORO E DEDIZIONE  
C'E' DIETRO UN  
BUON OLIO EVO



COLTIVARE E PREPARARE BENE IL TERRENO  
IN CUI CRESCE L'ULIVO



POTARE I RAMI INUTILI, SECCHI O MALATI



CONCIMARE CON LETAME BIOLOGICO



RACCOLTA MANUALE DELLE OLIVE CON  
IL SOLO AUSILIO DI RETI E RASTRELLI



LE OLIVE RACCOLTE VENGONO PORTATE VELOCEMENTE AL FRANTOIO



NEL FRANTOIO ESSE VENGONO SUBITO PREPARETE PER LA LAVORAZIONE



LE OLIVE VENGONO DEFOGLIATE E LAVATE



SPREMUTE



L'OLIO VIENE IMBOTTIGLIATO IN  
CONTENITORI ADATTI



IL CONTADINO PORTA A CASA L'OLIO  
OTTENUTO DALLA SPREMITURA  
DELLE SUE OLIVE



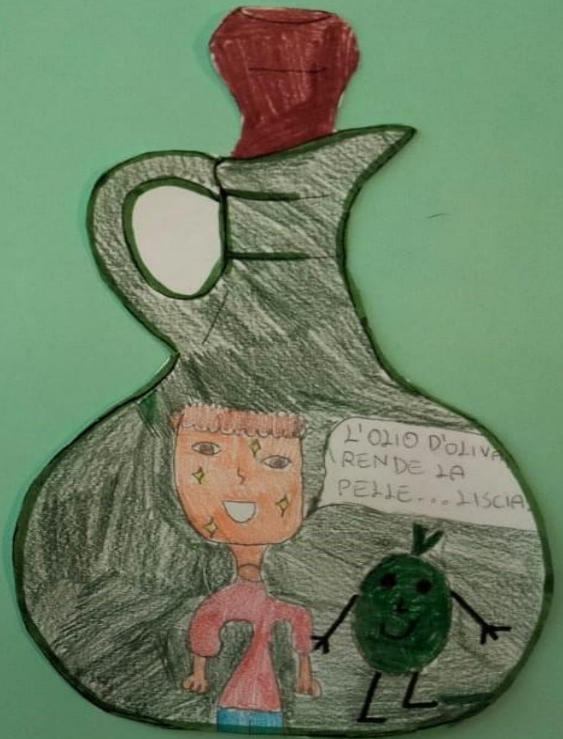
L'OLIO E' PRONTO PER ESSERE  
PORTATO IN TAVOLA



CHE BUONA BRUSCHETTA! ANCHE  
CRUDO E' BUONISSIMO!!



OLTRE CHE BUONO, L'OLIO HA TANTE  
PROPRIETA' : MANTIENE GIOVANI!



RENDE LA PELLE PIU' ELASTICA!





PROTEGGE LA NOSTRA SALUTE  
CARDIOVASCOLARE!



IL NOSTRO OLIO E' TALMENTE BUONO  
CHE SIAMO STATI RICONOSCIUTI  
CITTA' DELL'OLIO