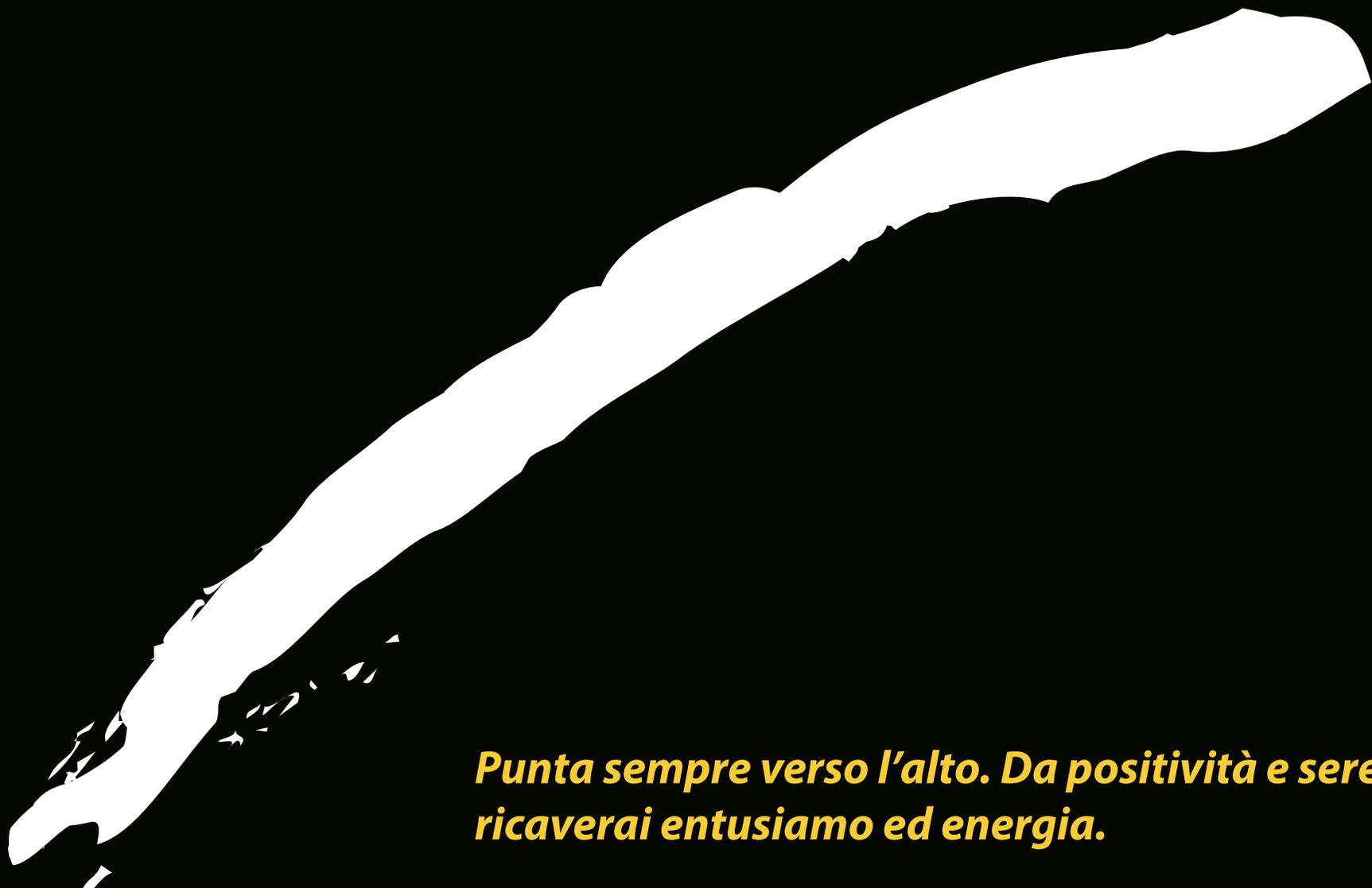




Poldo

olio extra vergine d'oliva italiano
italian extra virgin olive oil





***Punta sempre verso l'alto. Da positività e serenità
ricaverai entusiasmo ed energia.***

*Aim high. You will get enthusiasm and energy
from optimism and serenity.*

Lorenzo



***Scegliere la NATURA è un
gesto d'amore verso la VITA***

***Choosing NATURE
means loving LIFE***

Poldo Service nasce come azienda specializzata nella realizzazione e nella manutenzione di aree verdi. In seguito, il fondatore Lorenzo Polacco, potatore professionista, spinto dall'amore per la natura decide di approfondire la conoscenza dell'ulivo, dei suoi frutti e del loro derivato più prezioso: l'olio extra vergine di oliva. Nel 2012, diventa assaggiatore professionista di olio extra vergine e decide di raccogliere il testimone lasciato dal suocero, recuperando la gestione dell'uliveto di famiglia per produrre un olio di altissima qualità.

Poldo Service is a company specialized in design and care of green areas. The founder, Lorenzo Polacco, driven by love for nature decides to enhance his knowledge of the olive tree, of its fruits and their most precious product: the extra virgin olive oil. In 2012, becomes professional olive oil taster and decides to take care of the family olive grove formerly run by his father-in-law to create a finest quality oil.



**Comprendere la qualità
è una questione di CULTURA**

**Understanding quality is a
matter of KNOWLEDGE**



Inizia da una storia di amore e rispetto per la natura e per le cose genuine l'Olio Poldo, un prodotto dalle elevate caratteristiche organolettiche e nutritive, tramite il quale Lorenzo Polacco desidera divulgare a più persone possibile la cultura dell'olio extra vergine di oliva di qualità. L'olio da semplice condimento si trasforma in vero e proprio alimento: diventa un prezioso alleato della salute grazie al suo notevole contenuto polifenolico e un valore aggiunto su ogni piatto per l'unicità del gusto dei monovarietali.

A story of love and respect for nature and genuine things gives birth to a product with unique characteristics, both nutritional and organoleptic: our Olio Poldo. Through it Lorenzo Polacco wants to spread the concept of high quality extra virgin olive oil as a culture. Oil from a simple seasoning becomes a proper food: good ally in health thanks to the high polyphenolic content and a special touch to your dishes.



Fiera Slow Food 2014, Stoccarda



Fiera Monte Carlo Gastronomie 2015, Monte Carlo



Strippaggio presso Fuori-Expo Marche 2015, Milano

foto di Eddy Bucca



Didattica presso Maxi Garden, Osimo



***Ascolto e cura dell'ulivo, in sinergia
con la pianta per i frutti migliori***

***Listening and taking care of olive tree,
in synergy with it for the best fruits***

Il nostro uliveto si estende sulle colline tra Castelfidardo, Loreto e Recanati ed è costituito da quattro cultivar: Raggia, Leccino, Coratina e Pichioline a cui presto si aggiungerà l'Ascolana tenera, varietà autoctona in fase di piantumazione. Gli ulivi vengono potati con il metodo a vaso policonico che asseconda la naturale fisiologia della pianta e contribuisce alla continuità del loro ciclo di vita, infatti residui organici della potatura vengono trinciati e uniti al compost che li nutre.

Our olive grove flourish on a hilly area of Marche region between Castelfidardo, Loreto and Recanati. It is composed by four varieties: Raggia, Leccino, Coratina e Pichioline and soon we will have also the Ascolana tenera, native of our region. Olive trees are pruned in a multiconical shape, a method that follows their natural physiology and that continues their lifecycle because the organic remainings of pruning are grinded and added to the compost, feeding their ground.



È la raccolta a fare la differenza

Harvest makes difference



Scegliere il momento giusto per la raccolta delle olive è fondamentale per avere un olio che esprima al meglio tutti i suoi sapori e i suoi profumi. Tra la metà di Ottobre e Novembre raccogliamo le nostre olive, lavorando manualmente e con l'aiuto di scuotitrici meccaniche. Raccolte, le olive vengono sistemate in contenitori areati e portati in frantoio entro 24 ore per evitarne la fermentazione e per preservarne la freschezza. Qui le olive vengono molite e trasformate in olio extra vergine tramite un processo che non supera i 26/27 gradi. La lavorazione a basse temperature permette di estrarre un olio di qualità superiore, che esprime al meglio la sua unicità gustativa, olfattiva e la sua carica polifenolica e vitaminica.

Choose the right timing of the olive harvest is crucial in order to get the best oil taste and aroma. The harvest occurs in late autumn, from late October to early November. We work manually and with pneumatic combs. Harvested olives are placed inside specific airy tanks and carried to the oil mill within 24 hours to avoid fermentation and to preserve the quality of the olive fruit. Once at the mill begins the transformation process from fruit to oil through a procedure that must be under 26/27 degrees. Low temperature allows to extract a premium quality oil, that fully expresses its organoleptic distinctiveness and the highest content of polyphenols and vitamins.





Poldo

i nostri oli
our oils





OLIO BLENDED

Il Blend nasce dalla miscela di diverse tipologie dei nostri oli monovarietalì. È un olio trasformista, cambia di anno in anno a seconda delle varietà di olive disponibili e delle variabili stagionali. Il risultato che si ottiene è un olio amabile, dai toni delicati e avvolgenti. Un aroma fruttato leggero, profumi di erba appena tagliata, con tonalità di carciofo e mandorla. Gusto morbido e delicato, di media persistenza. In cucina si accompagna a qualsiasi piatto, in particolar modo esalta portate dalla struttura semplice come verdure, insalate, carni bianche, pesce al vapore.

BLENDED OIL

Blend is an olive oil made by blending several varieties of olives together. It is an ever-changing oil, it is different from a year to another according to available olive types and season variables. The result obtained is an oil with gentle tones. Light fruity aroma, scents of ripe olive that reminds of freshly cut grass with hints of artichoke and almond. The flavour is soft and gentle, with a medium aftertaste. Our Blended is ideal for any dish, in particular it intensifies simple dishes like vegetables, salads, white meats and steamed fish.





**MONOVARIETALE
DI LECCINO**

Aroma fruttato medio con toni erbacei. Gusto dolce con note di amaro e piccante. Si abbina a pietanze delicate, dal gusto lineare.

*MONOVARIETAL OF
LECCINO*

Medium fruity aroma with herbaceous hints. The flavour is sweet with a touch of bitter-spicy. It can be combined with delicate and linear dishes.





**MONOVARIETALE
DI RAGGIA**

Aroma fruttato medio con toni erbacei. Ricorda le mandorle acerbe. Accompagna perfettamente primi piatti della tradizione, pesce arrosto, contorni di verdure e carni rosse.

*MONOVARIETAL
OF RAGGIA*

Medium fruity aroma with herbaceous hints. It reminds of unripe almonds. It is perfect with main courses, grilled fish, vegetable side dishes and red meat.





MONOVARIETALE DI CORATINA

Aroma fruttato deciso. Gusto complesso e raffinato con note fresche che richiamano il carciofo, la lattuga e la mandorla acerba. Ha un retrogusto piccante persistente ben bilanciato. In cucina un filo di Coratina esalterà le vostre zuppe di legumi, le vostre grigliate di carne ma anche la più tradizionale bruschetta.

MONOVARIETAL OF CORATINA

Strong fruity aroma. The flavour is complex and refined with hints of freshness that remind of artichoke, lettuce and unripe almond. The pungent aftertaste is persistent and well balanced. Just a drizzle of Coratina will intensify your soups, grilled meat and also a traditional bruschetta.





MONOVARIETALE DI PICHOLINE

Un olio esclusivo, siamo una delle poche aziende italiane che si dedicano alla sua produzione. Aroma esuberante e avvolgente, un bouquet di sentori che vanno dal carciofo, al pomodoro acerbo fino ai fiori di campo. Un gusto intenso, persistente e pulito con sensazioni di piccante che si armonizzano con sfumature di amaro che partono dalla cicoria per arrivare al carciofo. È ideale per accompagnare piatti strutturati come carni rosse, pesce alla brace o zuppe di legumi e cereali.

MONOVARIETAL OF PICHOLINE

An exclusive oil since we are one of the few Italian producers. Exuberant and enveloping aroma with a complex bouquet of scents from artichoke to unripe tomato and wildflowers. An intense and persistent flavour with well balanced pungency and bitterness of artichoke and chicory. Ideal for red meats, grilled fish or cereals and legumes soups.



PREMI E RICONOSCIMENTI

La qualità dei nostri oli è certificata da premi e riconoscimenti oltre che da panel test e analisi presso laboratori accreditati all'estero.

AWARDS AND COLLABORATION

The quality of our olive oils is certified by many awards and panel tests performed by qualified foreign analysis laboratories.

2015 Monovarietale di Coratina viene selezionato dalla rivista Merum Germania/Austria/Svizzera

2015 Monovarietale di Coratina ottiene il premio Olea al concorso delle Marche con 4 gocce

2013 Monovarietale di Picholine raggiunge il premio con le TRE FOGLIE dal GAMBERO ROSSO

2013 Monovarietale di Coratina riceve l'attestato di qualità al premio internazionale L'Oro dei due mari

2013 Monovarietale di Coratina viene annoverato con 3 gocce al concorso L'Oro d'Italia

2012 Monovarietale di Coratina riceve il premio Olea al concorso L'Oro delle Marche con 4 gocce

Inoltre abbiamo avviato diverse relazioni con chef e ristoranti di prestigio nazionali ed internazionali. È ormai consolidata la collaborazione con lo chef gluten free Carlo Le Rose, membro dell'Accademia Italiana Chef e il nostro olio è diventato il preferito della Scuola di Lingua e Cultura Italiana in Giappone (LCI).

2015 Monovarietal of Coratina selected by Merum specialized magazine of Germany, Austria and Switzerland

2015 Monovarietal of Coratina awarded with Olea Prize of Marche region (4 drops)

2013 Monovarietal of Picholine awarded with Gambero Rosso's 3 Leaves

2013 Monovarietal of Coratina receives the international quality certificate L'Oro dei due mari

2013 Monovarietal of Coratina awarded with 3 drops at L'Oro d'Italia contest

2012 Monovarietal of Coratina awarded with 4 drops Olea Prize at L'Oro d'Italia contest

Moreover we started several collaborations with chefs and prestigious national and international restaurants. In particular we have a strong relation with Gluten Free Chef Carlo Le Rose, member of the Italian Chef Academy and our oil became the favourite of the School of Italian Language and Culture in Japan (LCI).



Siete i benvenuti

Le porte della nostra azienda sono sempre aperte a visite e passeggiate nel nostro uliveto accompagnate da sessioni di degustazione della nostra selezione di oli extra vergine di oliva.

You are welcome

Our doors are open to visitors and walks through our olive grove. We also organise oil tasting sessions of our selection of extra virgin olive oils.

**DOVE SIAMO
E COME CONTATTARCI**

WHERE WE ARE AND HOW
TO GET IN TOUCH WITH US



via Contrada Monte della
Figuretta, 6
Castelfidardo (Ancona)
60022, Italy



43.457680 ,
13.553637



+39 333 977 6338



www.poldoservice.it



info@poldoservice.it



Olio Poldo



Olio Poldo



Olio Poldo



olio_poldo



Lorenzo Polacco



Lorenzo Polacco





Poldo

olio extra vergine d'oliva italiano
italian extra virgin olive oil



Lorenzo