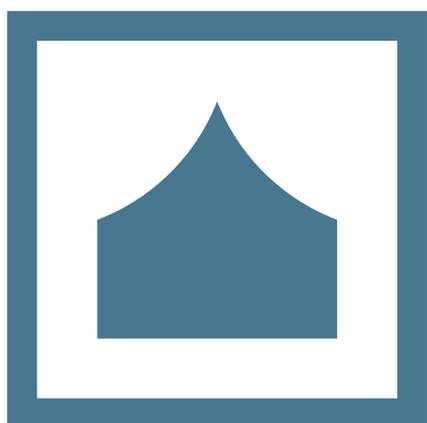




# CATALOGO

**1<sup>a</sup> edizione  
Torino 2019**

# SPONSOR



**Centro  
Noleggio**





Maestri del Gusto: eccellenza targata Torino

Dove trovare il distributore automatico di latte e formaggi aperto 24h su 24? Il mulino riservato esclusivamente alle farine senza glutine? Il pane speciale in confezione regalo da portare in dono quando si è invitati a cena? E poi i marron glaces sbucciati a mano e canditi lentamente per otto giorni o i sukai originali colati a mano in casse di amido di mais?

Quello dei Maestri del Gusto è un universo in cui c'è la possibilità di scoprire prodotti che si credevano perduti e insieme proposte innovative che ben raccontano la capacità creativa e il saper fare di generazioni di produttori, agricoltori, artigiani e commercianti torinesi.

Sono 209 i Maestri del Gusto di Torino e provincia in carica nel biennio 2019-2020, sparsi in 82 comuni torinesi e divisi in 26 categorie, dalla A di aceterie alla V di viticoltori, passando per gelaterie, pasticcerie, gastronomie, ma anche produttori di olio, vermut, gofri e miasse. Tutti i Maestri sono quotidianamente al lavoro, in città, in provincia o in montagna, in negozi, botteghe, aziende agricole, boutique del gusto o banchi del mercato.

La selezione dei Maestri del Gusto, nata nel 2002 e realizzata ogni due anni dalla Camera di commercio di Torino, Slow Food Italia e il Laboratorio Chimico camerale, sceglie e promuove i migliori rappresentanti del gusto torinese con l'obiettivo di comporre una comunità di persone che offrono prodotti tradizionali o innovativi, ma sempre all'insegna della qualità e della genuinità. Dalla pasticceria classica alla farina senza glutine, dalle ricette della nonna al cioccolato di design, dal salume della tradizione al vino biodinamico, tra i Maestri del Gusto è possibile soddisfare tutte le esigenze, trovando sia il souvenir di vero gusto torinese per il turista attento e goloso, sia i prodotti quotidiani per una spesa sempre più attenta alla qualità e al km0.

Le storie, gli indirizzi, i prodotti di punta dei Maestri del Gusto sono raccontati sul sito [www.maestridelgustotorino.com](http://www.maestridelgustotorino.com), mentre sui social, Facebook e Instagram, si descrivono in tempo reale appuntamenti e iniziative che si susseguono numerose durante l'anno e che vedono sempre più spesso i Maestri collaborare tra loro per offrire al pubblico inedite ed originali esperienze, che contribuiscono a rafforzare l'immagine di Torino come Capitale del Gusto.

[www.maestridelgustotorino.com](http://www.maestridelgustotorino.com)  
#maestridelgusto #maestridelgustotorino



ATIVA è una Società per azioni che ha come obiettivi:

- la gestione e l'esercizio delle autostrade Torino-Ivrea-Valle d'Aosta, Ivrea-Santhià e Sistema Autostradale Tangenziale di Torino e della diramazione autostradale Torino-Pinerolo, nonché la progettazione, la costruzione, la gestione e l'esercizio di tutti gli eventuali relativi completamenti, diramazioni e raccordi;
- la progettazione, la costruzione, la gestione e l'esercizio di qualsiasi opera concernente o comunque ricollegata al servizio o ausiliaria o interdipendente con le autostrade di cui sopra;
- la progettazione, la costruzione, la gestione e l'esercizio, o anche solo l'esercizio, di strade e di autostrade in genere;
- l'acquisto, la vendita, l'affitto, la costruzione di beni mobili ed immobili ed infissi utili o complementari al raggiungimento dell'oggetto sociale. In particolare la costruzione e la gestione, anche mediante terzi, di installazioni nella zona delle autostrade e/o strade, piazzali, svincoli, aree di servizio da adibirsi a servizi accessori;
- la costruzione e la gestione, direttamente o in concessione, di linee di comunicazione telematica in soprassuolo o in sottosuolo delle sedi autostradali o stradali, delle

ATIVA S.p.A

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



Tre pani della tradizione francese con un bouquet di aromi bretoni  
Pain Pochon, Pane ai Cereali, Pain Batard Parisien

Le degustazioni di olio dell'evento verranno preparate su 3 pani della tradizione francese ideati dal MOF Frederic Lalos, realizzati con farine speciali del territorio Breton e tre tipi diversi di lievito madre. Gli impasti, secondo lo standard di produzione Bridor, che ripone nel processo artigianale il segreto della qualità, sono altamente idratati e lasciati riposare a lungo perché tutti gli aromi della farina si possano sprigionare al meglio e fare uscire il gusto unico del pane. Tutte caratteristiche che nella pezzatura da un kg risultano ancora più apprezzabili. Nel Pain Pochon riconoscerete le note del lievito madre di farina di grano saraceno dal gusto deciso e tostato, percepibile sia nella ruvidità della crosta che nella morbidezza della mollica, una nota di rusticità nel Pane ai cereali e un'armonia classica d'insieme nel Pain Batard. A ognuno il suo pane !

Relazioni con la Stampa  
Sabrina Bellini  
sb.sabrinabellini@gmail.com  
cell. 340 7891427



#### OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FIOR FIORE COOP

L'olio extravergine è fatto con un solo ingrediente: le olive.

Ma gli extravergini non sono tutti uguali: esistono diverse centinaia di varietà di olive, le Cultivar, espressione naturale del patrimonio olivicolo e della biodiversità.

Otteniamo i nostri oli extravergini dalla spremitura di più cultivar, oppure valorizzando una sola dalle zone più vocate, come la Carolea calabrese, la Bosana sarda, la Taggiasca ligure.

#### I TIPICI:

Sono extravergini provenienti da produzioni olearie tipiche del nostro territorio. Sono 46 le Indicazioni Geografiche italiane (DOP o IGP), riconosciute e valorizzate anche al di fuori del nostro Paese.

Fior fiore ne ha selezionate alcune.

#### TOSCANO

Indicazione Geografica Protetta

Ottenuto dalla frangitura di olive raccolte e lavorate nell'entroterra toscano.

L'extravergine fior fiore Coop è ottenuto dalla sapiente frangitura di olive in prevalenza di tre cultivar tipiche toscane:

Leccino per la sua nota di dolce,

Frantoio per la sua nota di fruttato,

Moraiolo per la sua nota di amaro e piccante

Colore: verde chiaro con riflesso oro

Sapore: equilibrato, con decise sensazioni di amaro piccante

Abbinamenti consigliati: ideale per condire a crudo legumi, insalate, carne alla griglia e la tradizionale "bruschetta" toscana.

#### UMBRIA COLLI MARTANI

Denominazione d'Origine Protetta

Le olive provengono da colline umbre come Acquasparta, Spoleto, Todi e Montefalco e dove avviene la lavorazione di questo olio.

Le cultivar prevalenti da cui si ricava l'extravergine sono Moraiolo, Frantoio e Leccino.

Colore: verde dai riflessi giallo dorato

Sapore: fruttato medio intenso con sensazione forte o media di amaro e piccante

Abbinamenti consigliati: bruschette, verdure cotte e crude e carni rosse alla brace

## TERRA DI BARI BITONTO

Denominazione d'Origine Protetta

Ottenuto dalla frangitura di olive raccolte e lavorate in provincia di Bari, nella zona di Bitonto e solo nei comuni previsti dal disciplinare, questo extravergine è espressione della cultura olearia pugliese che vanta tradizione millenarie, sin dai tempi di Greci e Fenici, che introdussero la coltivazione dell'ulivo in terra di Bari. Le cultivar prevalenti di questo extravergine sono Cima di Bitonto e Coratina.

Colore: verde-giallo

Sapore: fruttato con sentore leggero di amaro e piccante

## VAL DI MAZARA

Denominazione d'Origine Protetta

Prezioso extravergine ricavato dalla frangitura di olive raccolte in Sicilia, tra le province di Palermo e quella di Agrigento in accordo con il disciplinare di produzione.

Si ottiene da una selezione prevalente delle varietà di oliva Biancolilla, Nocellara del Belice e Cerasuola.

Colore: giallo oro con sfumature di verde intenso

Sapore: delicatamente fruttato dal retrogusto dolce, con leggera e gradevole sensazione di amaro e piccante

Abbinamenti consigliati: piatti leggeri, cotti al vapore, insalate, crudité, zuppe.

I MONOVARIETALI (o monocultivar)

In Italia sono presenti oltre 400 cultivar: sono varietà di olive diverse, ognuna con una precisa identità che deriva dalle caratteristiche del terreno e del microclima in cui l'ulivo nasce e cresce.

Come quelli che ti propone fior fiore Coop: nati da una selezione di cultivar uniche e di frantoi, ubicati nelle zone vocate per quella specifica varietà di olive, gli extravergine monovarietali fior fiore sono certificati lungo tutta la filiera a ulteriore garanzia di una qualità superiore.

## BOSANA

La Bosana è la cultivar più diffusa in Sardegna, in particolare nella parte centro settentrionale dove viene coltivata adattandosi ai terreni aspri e selvatici dell'isola.

Le olive sono medio piccole con forma ovoidale e maturano tra novembre e dicembre. I frutti possono essere usati anche come olive da tavola.

L'olio extravergine 100% italiano da varietà Bosana fior fiore Coop è prodotto ad Orosei, in provincia di Nuoro, da un unico frantoio.

Sapore: è caratterizzato dal fruttato verde medio e dal gusto equilibrato con amaro e piccante medi

Abbinamenti consigliati: piatti di pesce, verdure crude e cotte e salse leggere.

## CAROLEA

La Carolea è un cultivar molto diffusa in Calabria, le olive sono grandi e polpose e si adoperano, oltre che per produrre olio, anche per essere conservate in salamoia ed essiccate.

L'extravergine 100% italiano da varietà Carolea fior fiore Coop deriva da olive raccolte nel Lamentino in provincia di Catanzaro e molite in un unico frantoio.

Sapore: si caratterizza dal fruttato verde medio-leggero e dal gusto equilibrato con amaro medio-leggero e piccante medio.

Abbinamenti consigliati: particolarmente adatto per condire a crudo carpacci di pesce e di carne, piatti delicati e per preparare dolci e biscotti.

## TAGGIASCA

La cultivar taggiasca deriva il suo nome da Taggia, località della provincia di Imperia dove era coltivata già dai monaci benedettini e da cui si diffuse alla Liguria e oltre.

L'oliva taggiasca della provincia di Imperia è di piccole dimensioni e ha un sapore intenso, pregiata anche come oliva da tavola.

Cresce sui caratteristici terrazzamenti che dal mare salgono sulle alture dell'entroterra, la raccolta è tardiva ed è interamente manuale.

L'olio extravergine fior fiore Coop è certificato per essere prodotto da olive della varietà taggiasca.

Sapore: è un olio equilibrato con amaro e piccante leggeri, che si distingue per il sapore delicato ed il sentore di mandorla.

Abbinamenti consigliati: è indicato per ogni tipo di preparazione, ma in particolare esalta il gusto dei piatti delicati come quelli a base di pesce e verdure.

## IL NON FILTRATO

Questo extravergine 100% italiano è ottenuto da una miscela di cultivar tipiche della tradizione olearia italiana, quali Coratina, Ogliarola, Nocellara e Frantoio.

Dal colore verde intenso con riflessi dorati, non viene filtrato prima di essere imbottigliato e può presentare quindi residui naturali di oliva, che testimoniano la genuinità del prodotto.

Sapore: equilibrato, fruttato medio con amaro e piccante leggeri.

Abbinamenti consigliati: pietanze crude, bruschette, legumi, carne rossa.



# GOELD LIN<sup>®</sup>

*Chef*

La Goeldlin Collection produce abbigliamento professionale di qualità dal 1989

Da subito la giovane bottega artigianale diviene conosciuta e rinomata per l'attenta cura dei dettagli, la qualità dei tessuti, la perfetta modellistica, frutto di costante ricerca stilistica a passo con la moda, e per la grande duttilità nell'assecondare ogni singola richiesta del cliente divenendo una delle aziende leader in Campania.



# TERRA MAIORUM

COOPERATIVA  
LAVORAZIONE  
PRODOTTI  
AGRICOLI SCA  
www.terramaiorum.it



*Dal 1875  
coltiviamo la passione  
per le eccellenze  
del nostro territorio*

La Cooperativa nasce nei primi del novecento sotto il nome di Cantina Sociale di Corato. Successivamente negli anni venti prende il nome di Enopolio.

Nel 1988, a seguito di fusione con altro opificio, prende il nome di "Cooperativa Lavorazione Prodotti Agricoli" rimanendo ubicata nell'edificio ottocentesco, sito in Via Castel del Monte 184

Tale edificio, costruito nell'anno 1875 secondo un prospetto architettonico tipico del tempo e della zona, è costituito da tre fabbricati parzialmente coperti da capriate e coste in legno massiccio. Attualmente è l'unico esempio esistente e funzionante di opificio ottocentesco.

Oggi la Cooperativa conta circa 840 soci produttori e conferenti di uve, olive, che vengono trasformate in vini e oli tipici del luogo, nonché cereali e mandorle.

Si lavorano in media ogni anno, 35.000 q.li di uve e 40.000 q.li di olive. La Cooperativa insiste nella zona della DOC/DOP Castel del Monte.

Recentemente sono state avviate importanti attività in ambito enologico. Le nuove linee di vino ottenute risentono positivamente degli investimenti realizzati. Le stesse hanno consentito l'acquisizione di nuove fasce di mercato ed un potenziamento del marchio TERRA MAIORUM. Gli oliveti, amorevolmente condotti, sono ubicati alle pendici del Castel del Monte, nell'entroterra della Murgia barese fino a degradare sul litorale adriatico. Dagli stessi si produce un'eccellente olio extra vergine di oliva.



**100%**

OLIO EXTRAVERGINE  
D'OLIVA



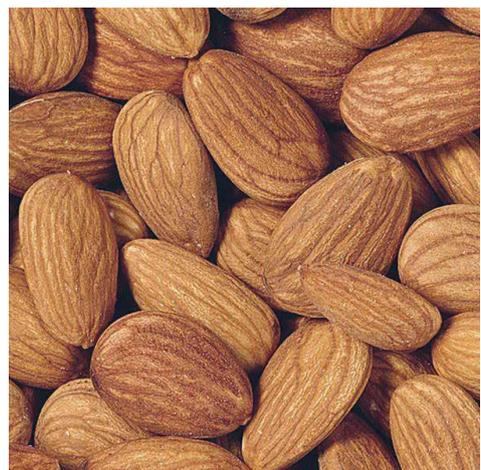
**100%**

CEREALI E FARINE DI  
PUGLIA



**100%**

UVE E VINI DELL'ALTA  
MURGIA





# AZIENDA AGRICOLA VILLA PEDESTONE



Via S. Maria degli Angeli, 41  
70054 - Giovinazzo (BA) - ITALY  
e-mail: aziendavillapedestone@gmail.com

L' Azienda Agricola Villa Pedestone garantisce ai suoi consumatori solo Olio di propria produzione con spremitura delle olive unicamente mediante procedimenti meccanici, quindi senza ricorso a processi o sostanze chimiche. Le Olive vengono lavorate entro le 24 ore con metodo di estrazione a freddo.

L' Azienda Agricola Villa Pedestone si avvale di un Agronomo che cura tutte le pratiche colturali per migliorare il processo produttivo, volto sempre più alla realizzazione di un Olio genuino di qualità Extravergine di Oliva.

Si avvale della certificazione SQNPI, sistema di qualità nazionale produzione integrata.

## AZIENDA AGRICOLA VILLA PEDESTONE



Via S. Maria degli Angeli, 41  
70054 - Giovinazzo (BA) - ITALY  
e-mail: aziendavillapedestone@gmail.com

Licia Mininni Jannuzzi 335 8303566  
Antonella Mininni Jannuzzi 339 2934111

L' Azienda Agricola Villa Pedestone a conduzione familiare, produce, da tre generazioni, Olio Extravergine di Oliva.

Nel terreno sito a Giovinazzo, Terra dell' Olio, sono presenti piante secolari di qualità con Cultivar Coratina ed Ogliarola.

Caratteristica della Cultivar Coratina è la produzione di un Olio fruttato intenso con sentori erbacei che lo rende al palato piccante e amaro.

Caratteristica della Cultivar Ogliarola è la produzione di un Olio fruttato leggero con sentori di mandorla che lo rende al palato più delicato.

Il sapiente blend ottenuto dalla miscela delle due tipologie di Olive, conferiscono qualità organolettica e armonia sensoriale all' Olio Extravergine di Oliva Villa Pedestone.

### Proprietà e Benefici dell' Olio Extravergine d' Oliva

L' Olio Extravergine di Oliva è un alimento/condimento indispensabile e prezioso per le sue proprietà nutritive e dietetiche.

L' Olio Extravergine di Oliva è l' unico digeribile al 100%

**Contribuisce** a ridurre il colesterolo, favorendo la formazione del colesterolo buono (HDL)

**Favorisce** la crescita in quanto ricco di grassi insaturi

**Contiene** molta vitamina A ed E

**Regola** l' intestino.



# CanaPo

*Tutti i benefici della Canapa*

## OIL CBD

IL FUTURO  
DEL BENESSERE

**CBD 12% - CBD 12%**  
THC<0,2%

**PUÒ AIUTARE  
NELLA CURA  
DELLE SEGUENTI  
MALATTIE:**

- stati di ansia e stress
- schizofrenia
- epilessia
- tumore
- diabete
- obesità
- malattie neurologiche
- dipendenza
- disagio e vomito
- Alzheimer
- ischemia
- infiammazioni
- epatite
- danni cerebrali
- malattie della pelle
- allergie e asma
- disturbi del sonno



## LINEA COSMETICA

### USO TOPICO E SALUTE MOTORIA

Pronto soccorso  
per dolori articolari,  
muscolari e tendine

### CURA DEL CORPO

Cura completa  
grazie alle sinergie

### COSMESI BIOATTIVA

Il vero miracolo  
della natura

### BAGNO E DOCCIA

Sinergia per  
il vostro corpo  
e la vostra mente

### INTEGRATORI PER SPORTIVI

Per il naturale  
benessere  
dell'organismo



## ALIMENTARI

TÈ E TISANE

OLIO DI CANAPA

SPEZIE

ALIMENTAZIONE  
SANA



## PRODOTTI DEL GARGANO



**OLIO EXTRAVERGINE OLIVA**  
acidità 0,22%, ottenuto  
direttamente dalle olive  
*(ogliolara garganica tramite  
procedura di estrazione a freddo)*

**LIQUORI E CREME DI AGRUMI**  
*(presidio slow food)*

**AMARI**

**SOTTOLI IN OLIO DI OLIVA**  
*fatti a mano con antiche ricette*

**CONFETTURA DI CIPOLLA**

**CANDITI DI ARANCE**

**PESTO DI AGRUMI  
E PESTO DI CIME DI RAPE**

**MARMELLATE**  
*senza Glutine e Conservanti  
con solo il 20% di Zucchero & Succo  
di Limone del Gargano*

**MIELI AROMATIZZATI**  
*Miele Vergine aromatizzato con Frutta*





# VIRAGI

SICILIA



*Olio extravergine di oliva DOP e BIO e salsa di pomodoro ciliegino dei "monti iblei", Sicilia*

## *Azienda*

Viragi è una giovane e dinamica azienda siciliana che produce oli extra vergine di oliva di qualità certificata dop "Monti Iblei" e bio. Sorge a Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, dove da sempre si producono oli apprezzati nel mondo. Alla produzione di olio affianca una produzione di salsa di pomodoro ciliegino coltivati nella zona costiera della provincia.

L'azienda opera nel rispetto della tradizione e con i più moderni standard produttivi, a tutela di qualità e sicurezza alimentare, proseguendo una antica tradizione familiare che ha radici nella storia olivicola di questa terra. Molti degli ulivi aziendali hanno età superiore ai 400 anni.

Tra i suoi clienti Viragi annovera numerosi chef stellati e alcuni dei ristoranti nazionali ed esteri tra i più importanti al mondo.

## *Olio*

Gli oli extra vergine di oliva sono prodotti in prevalenza dall'oliva denominata "Tonda Iblea", cultivar tipica e rara oliva del territorio collinare di Chiaramonte Gulfi, cuore della Sicilia sud orientale. Le olive sono raccolte in anticipo di maturazione, per il miglior risultato qualitativo del prodotto e per garantire la presenza delle preziose proprietà nutraceutiche contenute nell'olio extra vergine di oliva come i polifenoli e oleocantale, sostanze dalle proprietà antinfiammatorie, analgesiche e antidolorifiche.

L'olio è imbottigliato dopo breve decantazione naturale o leggera filtrazione, per non alterare valori organolettici, nutrizionali e proprietà benefiche per la salute.

Nel corso degli anni gli oli extra vergine di oliva di Viragi hanno conseguito importanti premi a livello nazionale e internazionale. Solo a titolo di esempio la Guida Gambero Rosso ha attribuito a Polifemo dop di Viragi, olio extra vergine di oliva monocultivar di Tonda Iblea, il riconoscimento di miglior extra vergine di oliva dop d'Italia 2018.

## *Salsa di pomodoro ciliegino*

Salsa di pomodoro ciliegino pronta all'uso.

È un prodotto artigianale, come si faceva in casa una volta, adatto per un utilizzo regolare in tutte le diete.

Colore rosso brillante e consistenza vellutata, leggermente dolce come è tipico del pomodoro ciliegino, è un prodotto naturale e senza conservanti particolarmente adatta e apprezzata dai bambini.

## *INFORMAZIONI & ACQUISTI:*

internet: [www.viragi.it](http://www.viragi.it)

mail: [info@viragi.it](mailto:info@viragi.it)

# Tenuta di San Donato



La Tenuta di San Donato, il cui borgo risale al 1500, è situata in posizione panoramica sulle colline di Calenzano in provincia di Firenze. L'azienda agricola ha una estensione di circa 400 ettari di cui 3,5 di vigneto e circa 40 di uliveti.

Gli uliveti si trovano alle pendici del Monte Morello e sulla Calvana a 300 metri sul livello del mare, e sono piante di tradizionale cultivar toscana: Moraiolo, Frantoio, Leccino, Pendolino.

Oltre alla coltivazione dell'olivo la fattoria ha un frantoio proprio dove cura la trasformazione delle olive sia per conto proprio che per terzi.

Le olive vengono raccolte manualmente in cassette e vengono frante a freddo a ciclo continuo entro la giornata anche separatamente per cultivar; immediatamente dopo l'olio viene poi filtrato per mantenere inalterati i suoi pregi nel tempo. Olio è fruttato, amaro, piccante, verde con riflessi gialli, equilibrato al palato.

Tenuta di San Donato  
Viale dei Cipressi, 6  
50041 Calenzano (FI)  
[info@tenutasandonato.it](mailto:info@tenutasandonato.it)  
[www.tenutasandonato.it](http://www.tenutasandonato.it)



# Azienda Agricola Il Pretuziano



La storia dell'azienda è un percorso di crescita continua che ha inizio sul finire degli anni Novanta del secolo scorso. Nel giro di poco tempo inizia una storia imprenditoriale che, guardando sempre al domani attraverso un processo di miglioramento continuo, si sviluppa fino ad oggi con la stessa inesauribile passione. L'azienda "Il Pretuziano" continua a crescere non solo con la singola raccolta e produzione dell'olio ma da lì a poco tempo si arriva all'intera gestione della filiera (raccolta, produzione, vendita e commercializzazione). Negli stessi anni inizia il processo di valorizzazione del marchio (azienda riconosciuta come BIO) e del prodotto riconosciuto come D.O.P. (Di Origine Protetta). In aggiunta alla già rinomata produzione e commercializzazione del prodotto olio si è affiancata anche la commercializzazione dei prodotti tipici della dieta mediterranea quali quelli della pasta e del vino di origine abruzzese.

L'azienda "Il Pretuziano" negli ultimi anni ha messo in campo investimenti significativi garantendo innovazione nei processi produttivi con tecnologie all'avanguardia e sviluppando un'accurata politica di sostenibilità ambientale, per incrementare la produzione tramite energia da fonti rinnovabili, riducendo gli sprechi e valorizzando ogni risorsa; restando fortemente legata però alla gestione.





# Casa Alessio

AZIENDA AGRICOLA

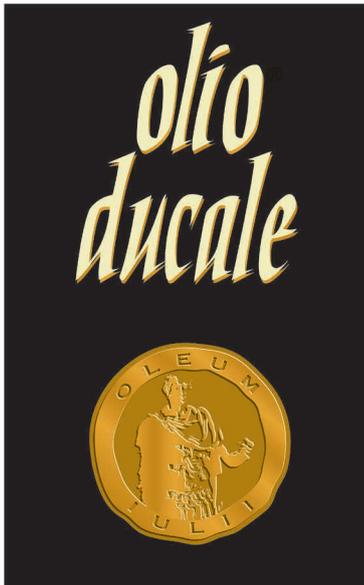


La nostra storia comincia intorno al 1870 tra questi imponenti alberi secolari, dove risiede ancora intatto il ricordo dei nostri nonni, di nostro padre, e dove abbiamo deciso di continuare a vivere, godendo delle tantissime virtù di questa terra: prime tra tutte la genuinità dei suoi frutti e la ricchezza delle sue varietà. Da quasi 150 anni produciamo oli di eccellenza, grazie alle particolari condizioni climatiche e alla natura stessa della nostra terra, che si estende lungo le pendici dell'Aspromonte, e che costituisce uno dei fattori di successo dei prodotti di Casa Alessio. Siamo Herbert e Giovanni Alessio, abbiamo entrambi studiato Giurisprudenza a Roma, ma siamo fieri, oggi, di aver scelto di tornare. Lo dobbiamo a chi, prima di noi, ha costruito tutto questo: a Vincenzo Alessio, il nostro trisavolo; a suo figlio Giovanni; ad Herbert e Carmelo, fino a nostro padre Giorgio, che ci ha passato il testimone nel 2013. Per questa e tante altre ragioni, Casa Alessio per noi è molto più di una azienda: è un luogo del cuore e, come tale, gli riserviamo giorno dopo giorno tutte le nostre attenzioni e cure.



CASA ALESSIO - AZIENDA AGRICOLA  
CONTRADA, VIA SCAGLIO, 1, 89010 MOLOCHIO RC  
[www.casalessio.it](http://www.casalessio.it)





L'azienda agricola nasce nel 2002 da un'idea del titolare che, attratto dalla novità e dalla suggestiva bellezza delle piantagioni di olivi che cominciano a vedersi nella zona, decide di investire in questa coltura. Con il supporto dell'ERSA venne valutato il piano di fattibilità, con un'analisi della posizione e del tipo di terreno. Venne quindi deciso di mettere a dimora, su una superficie di quindicimila metri (terreno di proprietà della famiglia rimasto per anni pressoché incolto), circa cinquecento piante di olivo, scegliendo tra le varietà più adatte al clima e al territorio.

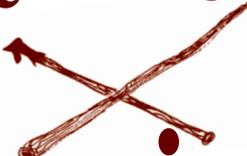
L'a raccolta viene eseguita manualmente con l'ausilio di agevolatori e la frangitura effettuata entro 12 ore nel nuovo frantoio a ciclo continuo dell'Istituto Tecnico Agrario Sperimentale di Cividale del Friuli distante solo poche centinaia di metri dagli oliveti stessi. Gli oli ottenuti sono di alta qualità, come dimostrano i vari attestati e riconoscimenti ottenuti in questi anni, tra i quali i più lusinghieri sono quelli ricevuti nel 2009, 2010 e 2012 dagli organizzatori della Rassegna Nazionale dei Monovarietali di Macerata dove la Bianchera dell'azienda OLIO DUCALE si è piazzata nella fascia più alta di qualità, tra gli oltre trecento campioni presentati in rappresentanza di tutto il territorio nazionale.

L'inverno 2009-2010 che ha pesantemente penalizzato l'olivicoltura della bassa Friulana e non solo, pur non avendo prodotto danni irreparabili alle piante dell'azienda (nessuna pianta morta), ha comunque ridotto per un paio d'anni la produttività delle piante stesse.

AZIENDA AGRICOLA DI ROSETO L. VIA BOTTENICCO,  
12 - 33043 - CIVIDALE DEL FRIULI (UD)  
[www.olioducale.it](http://www.olioducale.it)



---

Azienda Agricola  
  
**Damiano**

100%  
**TAGGIASCA**

Via Lucinasco, 1  
Chiusavecchia - Imperia  
cell. 338 3301809 - 333 1386864  
tiziano.damiano@libero.it

Raccolta - Trasformazione  
e Vendita Diretta  
di olive cultivar taggiasche

---

Il nostro lavoro poggia su una coltivazione di circa 5000 alberi d'olive cv Taggiasche, sull'aiuto di personale qualificato, su un frantoio aziendale, sulla trasformazione dell'oliva da tavola e dei prodotti derivati da essa.

L'intera filiera produttiva viene seguita e chiusa all'interno della nostra azienda e ciò ci permette di garantire il prodotto finale.

La nostra politica è basata su un forte legame con il territorio e nel coltivare un rapporto di fiducia e di amicizia verso chi di questo territorio ne vuole assaporare i gusti autentici!



# Beraldi

La nostra azienda ha origine nel lontano 1800 a Oliveto d'Oneglia, frazione collinare così chiamata perché circondata da boschi di ulivi centenari.

Questi magnifici alberi producono le piccole e profumate olive taggiasche, tipiche della Riviera Ligure di Ponente.

E' in questa zona che la famiglia Beraldi possiede oliveti passati da padre in figlio dai nostri avi Eugenio, Agostino, Francesco, Mario ai figli Francesco, Giovanni, Eugenio, fino al giorno d'oggi alle nuove leve, a cui si tramanda la stessa conoscenza, passione e amore per l'olio.

In questo modo puntiamo ad offrire ai consumatori un prodotto pregiato, genuino che riecheggi l'antico sapere e le nostre tradizioni.

Orgogliosi di aver sempre ottenuto l'apprezzamento dei consumatori, possiamo fregiarci di alcuni riconoscimenti ufficiali:

- Medaglia d'oro a Buenos Aires nel 1896
- Riconoscimento all'Esposizione di Torino del 1911
- Medaglia d'oro ad Alessandria nel 1922

Per accontentare le richieste di una sempre più variegata clientela abbiamo deciso di inserire nella nostra offerta anche alcuni prodotti tipici: pesto alla ligure, patè di olive taggiasche, tonno sott'olio, pomodori secchi sott'olio.

OLEIFICIO BERALDI

VIA XXV APRILE, 77, 18100 IMPERIA IM

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





Questo è il nome che i miei nonni decisero di dare al terreno che iniziarono a coltivare tanti anni fa. Da allora non abbiamo mai smesso. Il merito va a mio padre Claudio che in questi anni ha dato vita alle prime coltivazioni moderne arrivando ad oggi...

Siamo produttori di olio extravergine di oliva, appassionati di agricoltura e amanti della natura, alla ricerca continua dell'innovazione nel campo della produzione in ogni singola fase. Ricerchiamo nei nostri prodotti l'autenticità di "un tempo" rivisitando profumi e sapori genuini della nostra terra.

Tutto ciò viene racchiuso nel nostro marchio di qualità ... "Rafaizza once upon a time".

[www.rafaizzaoliabruzzo.com](http://www.rafaizzaoliabruzzo.com)



## Tradizione e innovazione.

La nostra Azienda nasce a Dolcedo in Liguria nel 1995, dal desiderio di recuperare gli uliveti che nel corso delle generazioni erano stati impiantati dai nostri avi.... Abbiamo iniziato con un piccolo laboratorio di confezionamento, che ci permise qualche anno dopo di spostarci in città, ad Imperia e ad allargare la nostra produzione.

Dal 2013 ci siamo trasferiti nella nostra attuale sede, a Chiusanico, confermandoci sempre di più come azienda specializzata nella produzione e confezionamento di Olio Dop della Liguria e di specialità tipiche del nostro territorio, quelle che ci caratterizzano, ma soprattutto del Pesto Ligure fatto con il Basilico Genovese Dop.

Siamo molto attenti oltre che alla qualità dei nostri prodotti, anche al loro packaging. Curiamo ogni dettaglio per renderli originali, sia dal punto di vista dei sapori, che della comunicazione. La nostra azienda è fortemente orientata al mercato estero e ci impegnamo costantemente per rafforzare la nostra presenza in nuovi Paesi, partecipando a Fiere di settore e innovando la nostra offerta di prodotti.

Il mercato italiano lo curiamo direttamente, cercando di offrire un servizio eccellente sotto ogni punto di vista.

Ranise Agroalimentare Srl  
Via Monte Pasubio, 43, 18027 Chiusanico IM  
[www.ranise.com](http://www.ranise.com)





È recuperando dall'abbandono gli antichi terrazzamenti che si affacciano sul Lago di Como che ha inizio la nostra storia. Siamo Luciana e Massimiliano, e nella vita insieme condividiamo tantissime attività e interessi.

Con il prezioso supporto di Erman, che ci segue nella nostra appassionata visione di olivicoltura moderna, portiamo avanti il nostro progetto, questo è il team. Nell'anno 2005 sono stati messi a dimora i primi 150 olivi delle varietà FRANTOIO, LECCINO, BIANCHERA e PENDOLINO, questa scelta conferirà al prodotto una precisa identità territoriale, nel rigoroso rispetto del disciplinare D.O.P. Laghi Lombardi - Lario.

Coltiviamo a Varenna e a Perledo due ettari di oliveti di proprietà e uno in affitto, nel complesso ci occupiamo di 600 olivi.

Nel corso di questi anni le nostre competenze si sono affermate frequentando corsi formativi in pratiche agronomiche, potature, sistemi di raccolta e continuamente siamo impegnati in aggiornamenti che ci indirizzano verso l'utilizzo di moderne tecniche di conduzione degli oliveti, senza trascurare di confrontarci con chi, prima di noi si è dedicato alla coltivazione dell'olivo. Per completare la nostra formazione abbiamo studiato anche le tecniche di estrazione e Massimiliano dal 2006 è diventato assaggiatore di olio extravergine, riteniamo questa competenza assolutamente indispensabile nelle conoscenze di ogni olivicoltore, ed è un ulteriore contributo alla nostra professionalità.

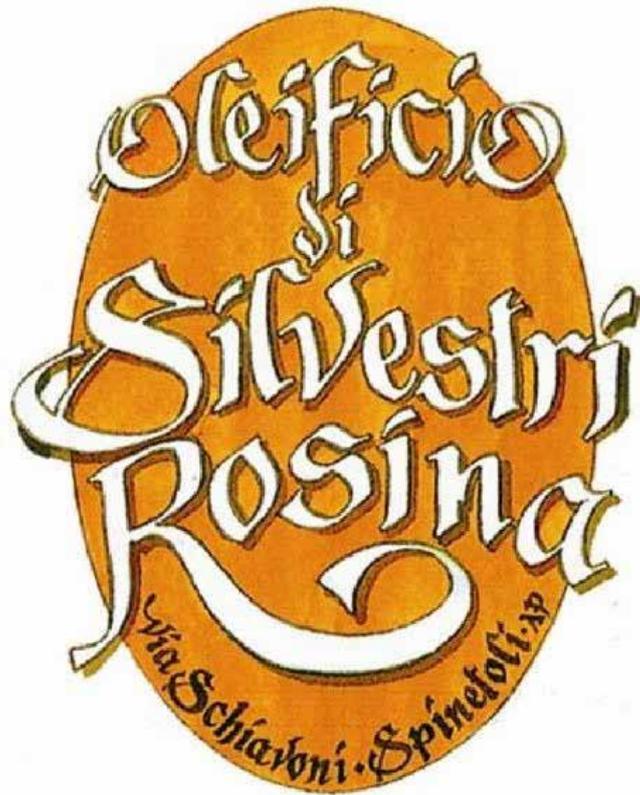
Il nostro lavoro rispetta l'ambiente e la natura, in un equilibrato rapporto fra le esigenze delle piante e le potenzialità del terreno, il risultato è un OLIO EXTRAVERGINE di elevatissima qualità. Siamo orgogliosi di affermare che la conduzione degli oliveti si affida agli stessi principi dell'agricoltura biologica, senza uso di pesticidi o altri prodotti inquinanti, mantenendo l'inerbimento naturale.

Solitamente nella terza decade di ottobre, raggiunto il momento di pre-invasatura, iniziamo il raccolto delle olive, questa scelta assicura all'olio prodotto una bassissima acidità e l'esaltazione dei componenti vitaminici e dei polifenoli, purtroppo è penalizzante per le bassissime rese produttive.

Procediamo con cura maniacale, evitando di danneggiare le drupe, che vengono trasportate dal campo al vicino frantoio in cassette aerate del peso massimo di 12 kg per evitare schiacciamenti e dopo poche ore, nella stessa giornata di raccolta, sono già frante.

Così si ricava l'OLIOGAIATTO.

AZIENDA AGRICOLA MASSIMILIANO GAIATTO  
via stazione Fiumelatte  
23829 Varenna



L' Oleificio Silvestri Rosina è situato nella provincia di Ascoli Piceno in una rigogliosa vallata dove da sempre l'olio è l'orgoglio della cultura contadina. E' un'Azienda a conduzione familiare che produce olio extravergine d'oliva da più di 70 anni; la tradizione ha avuto inizio con il nonno Angelo Albertini. L'amore per la tradizione e per la genuinità dei prodotti campestri, hanno portato i fondatori Franco Albertini e la moglie Silvestri Rosina, ad un successo riconosciuto dalla crescente richiesta del prodotto, data dal "PASSAPAROLA" di chi acquista l'olio extravergine d'oliva.

Oleificio Silvestri Rosina SRL  
Via Schiavoni, 3, 63078 Spinetoli AP  
[www.oliosilvestri.it](http://www.oliosilvestri.it)



La nostra azienda sorge sulle colline di Piccione, dove si estende un oliveto specializzato di 16 ettari, quasi completamente terrazzato e immerso in un ambiente incontaminato circondato da boschi. Qui produciamo olio extra vergine di oliva di prima qualità, con le migliori tecnologie disponibili e senza compromessi di alcun tipo. Le olive provengono esclusivamente dai nostri campi certificati biologici, dove la cura dei terreni, delle piante e le attenzioni per ogni minimo dettaglio, dall'albero alla bottiglia, ci permettono di realizzare un prodotto unico nel gusto e dalle eccezionali doti organolettiche.

Cugini, amici e dal 2015 anche soci, coltiviamo insieme, oltre alla terra, anche il sogno di produrre un olio umbro di assoluta eccellenza, mettendo al primo posto l'ecologia e la ricerca costante della qualità. Lo sguardo è infatti rivolto ad un mercato attento al rispetto dell'ambiente e alla produzione biologica intesa come base di un'alimentazione sana. Stoica è un modello di azienda agricola che vuole coniugare tradizioni e sapori locali con le moderne conoscenze e tecnologie, alla ricerca di una formula che soddisfi il palato più esigente, ma che garantisca anche "un'impronta etica" nei confronti del consumatore e del territorio.

Società agricola Stoica s.s.  
Str. S. Galigano-rimbocchi 14/C  
06125 Perugia (PG)  
[www.stoicaitaly.com](http://www.stoicaitaly.com)



Oro di Trani nasce come azienda agricola condotta dall'agronomo Vincenzo Betti a Trani in Puglia in una regione ed in un territorio ad alta vocazione olivicola. Dal 2005 l'azienda è anche frantoio oleario e viene prodotto un olio monovarietale, proveniente esclusivamente dalle nostre olive della varietà "coratina". La "coratina" è il vero simbolo della nostra agricoltura, l'albero che caratterizza da sempre le nostre campagne ed il suo olio è stato "oro" per generazioni di agricoltori

In questo contesto "Oro di Trani" cerca, nel suo piccolo, di conservare un patrimonio che appartiene a tutti, valorizzando e tutelando un prodotto tipico della nostra terra.

Oro di Trani

Provinciale Trani-Andria, Km 2,00, 76125 Trani BT

[www.olioextravergineoliva.net](http://www.olioextravergineoliva.net)





Il Frantolio Acri azienda a conduzione familiare nasce nel 1952 a Rossano (CS). Siamo alla quarta generazione nella produzione e trasformazione delle olive. Dal 2007 confezioniamo e commercializziamo i nostri prodotti con vendita diretta nel nostro punto vendita a Rossano , con vendita in Italia e all'estero.

Produciamo Olio Extra Vergine di Oliva divisi per categorie Fruttato Leggero (Velutato) , Fruttato Medio (Vivace ) Fruttato Intenso (Vigoroso) il packaging è composto da Bottiglie da 250ml ,500 ml , 750 ml e Latta da 5 Litri , (ed altri eventuali formati su richiesta) , Oli aromatizzati (Arancia , Peperoncino , Limone , Basilico, Peperoncino e Aglio , Bergamotto , Porcini , Aglio , Cipolla , Origano , Rosmarino , Finocchio ) Packaging composto da Anforetta da 100 ml , sott'oli e paté tipici calabresi.

Il nostro olio " Frantolio Acri " di alta qualità è riuscito ad ottenere diversi premi :  
1)nel 2010 menzione di merito e un premio speciale alta qualità oil Vip assegnati da UNAPROL ;

2) il premio PRIM'OLIO;

3) nel 2011 primo posto al concorso AVPA tenutosi a Parigi in Francia;

4) una menzione di merito al concorso AIPO D'ARGENTO .

5)Nella Guida Slow Food abbiamo ricevuto su tutti e tre gli oli presentati le 2 olive.

6)Nel 2014 1° premio al concorso "Oro Dei Bruzi" nella categoria Fruttato Medio.

7) Nel 2017 1° premio al concorso "Oro Dei Bruzi" nella categoria Fruttato Medio

8) Nel 2018 3° Posto al concorso "Oro Dei Bruzi" nella categoria Fruttato Medio

9)Nel 2019 Gambero Rosso ci ha selezionati nella sua guida con "Le Tre Foglie" con il Vigoroso .

I nostri oli negli anni hanno superato tutte le selezioni per entrare nelle guide specializzate di settore , presieduti dai migliori capi panel Italiani.

Le guide in cui siamo presenti:

Slow Food;

Oli D'Italia a cura di Gambero Rosso;

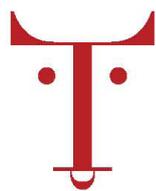
Pane e Olio;

Migliori oli della provincia di Cosenza;

Frantoio Acri

C/da Frasso-Amarelli - Via Epiro Il Trav. - 87067 Rossano (Cs)

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



La Bottega di

## Mastro Taricco

### Mastro Taricco!

E questi siamo noi.

Giovanni e Flavio, un nonno e uno zio che in una "frazioncina" di Narzole (CN) con dedizione e impegno allevano capi sani e forti nel rispetto del benessere animale.

Grazia e Renato, due genitori che a Robilante sanno trasformare l'ordinario in straordinario: dal 1987, infatti, portano sulle vostre tavole non solo i tagli classici della Fassona Piemontese, ma anche prodotti esclusivi nati da mani instancabili, da cuori generosi e da menti rivoluzionare sempre aperte ai cambiamenti della società e alle esigenze di voi consumatori.

Giovanni e Matteo, due dottori magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari che cercano quotidianamente di apprendere dal padre l'antica arte della macelleria, innovandola.

Siamo una famiglia.

Una famiglia di allevatori, macellai, innovatori!

#### LA CURENTA

Il fiore all'occhiello della macelleria; una specialità ideata e creata da Mastro Renato.

Carne cruda di Fassone Piemontese mantecata con Castelmagno DOP, Grana Padano DOP, olio extravergine d'oliva, sale, pepe e aglio. NO ADDITIVI CONSERVANTI.

Il suo nome richiama la "Courenta", ballo occitano per eccellenza delle nostre valli.

La Bottega di Mastro Taricco  
Via Luigi Cibrario 1/B, 10143 Torino  
[www.mastrotaricco.it](http://www.mastrotaricco.it)





La Fattoria dei Grilli è una piccola azienda agricola situata a cavallo delle province di Bologna e Modena. Coltivo e trasformo piante aromatiche, per creare, cogliere e preservare l'essenza dei loro profumi.

Fin dalla nascita dell'azienda ho puntato sulla coltivazione biologica, per minimizzare l'impiego di prodotti chimici, i consumi energetici e idrici e di conseguenza l'impatto ambientale delle coltivazioni.

Le piante aromatiche coltivate sono trasformate nel laboratorio aziendale. Principalmente viene utilizzata la distillazione in corrente di vapore per l'estrazione dell'olio essenziale dalle piante fresche. Gli oli essenziali prodotti vengono poi utilizzati nel laboratorio stesso per la creazione di alimenti aromatizzati che vanno a far parte della produzione aziendale, come ad esempio i miei condimenti pronti a base di olio di semi di girasole gli ESENZIALI o utilizzando il miele prodotto dalle mie arnie creando così i MIELI ESENZIALI.

La Fattoria dei Grilli  
Via Castellaccio, 33/D, 40053 Valsamoggia BO  
[www.lafattoriadeigrilli.it](http://www.lafattoriadeigrilli.it)





Soc. Agr. RAFFAELI 1899 è casa dei prodotti MIA POESIATM, con sede operativa nella assolata Daunia - Puglia e sede commerciale a Susa (TO). La nostra storia parla di uliveti e campi di grano nel vento dauno, curati da mani esperte da 4 generazioni.

Il prodotto principe sono i nostri oli extravergini monovarietali Coratina 100% e Peranzana 100%, prodotti da 120 anni e pluripremiati nei primi mesi 2019 in Italia, Amsterdam e Tokyo.

Raffaeli 1899 è presente nella rinomata Guida internazionale oli Flos OLEI 2019 tra i migliori 500 produttori al mondo.

Seguono tre altre meravigliose linee di prodotto:

- 1) I Boccacci – conserve in olio evo, patè ed olive da tavola.
- 2) La Pasta artigianale Mia PoesiaTM dai nostri campi di grano, realizzata nel foggiano attraverso una filiera a km0.
- 3) Fornetti della tradizione, a partire dai fragranti taralli.





L'Azienda Agricola Mimosa s.s. intraprende la coltivazione dell'olivo sulla collina di Pinerolo (TO) a partire dal 1996, inizialmente per scopi ornamentali e solo in seguito per la produzione di olio extravergine di oliva. A partire dal 2007, il prodotto è entrato agevolmente in commercio sotto il marchio BESUC®, nome desunto da "Besucco" toponimo della località dove si estendono le coltivazioni dell'azienda. BESUC® è prodotto unicamente con olive raccolte dagli impianti di proprietà. La raccolta manuale, la frangitura a freddo in giornata delle olive e la conservazione in assenza di ossigeno ne assicurano la qualità. L'olio così ottenuto è contraddistinto da un bassissimo valore di acidità, un fruttato persistente, un piccante piacevole con apprezzabili note di carciofo. Per queste ragioni BESUC® si presta ottimamente al condimento di insalate e piatti crudi, perché solo così è possibile apprezzarne fino in fondo il profumo ed il gusto delle fragranze che si sprigionano nel piatto.

Azienda Agricola Mimosa  
Via Davico, 90, 10064 Pinerolo TO  
[www.aziendamimosa.it](http://www.aziendamimosa.it)





# PERSIANI

*Olio Extra Vergine di Oliva*

**BIOLOGICO**

Nel 1976 Helvia Tini e suo marito Mattia Persiani, insegnante lei, avvocato ed emerito di diritto del lavoro alla Sapienza di Roma lui, comprano a San Martino di Atri, in Abruzzo, una proprietà con annessa l'antica casa di campagna e fondano l'Azienda Agricola Persiani.

Inizia così un percorso fondato da un legame stretto con la natura e la volontà di realizzare un progetto per un'agricoltura biologica.

I primi anni dei Persiani nella loro tenuta in Abruzzo sono dedicati alla ristrutturazione degli edifici da cui ricavano la loro casa padronale e alla definizione dei contorni dell'azienda agricola che, secondo i progetti iniziali, avrebbe dovuto produrre olio per figli, nipoti e amici.

Nel 1991 però cominciano ad andare oltre i confini che si erano posti inizialmente: "Ci siamo resi conto che avremmo voluto fare della nostra passione, un'azienda".

L'Azienda Agricola Persiani produce quattro tipi di olio: il blend San Martino, il Pretuziano delle Colline Teramane Dop e le due monocultivar di Leccino e Dritta.

Oggi l'azienda si estende su 21 ettari con 4250 ulivi e l'olio Persiani è riconosciuto come un prodotto di grande qualità e rappresenta "il bello e il buono" dell'eccellenza italiana nel mondo.

Azienda Agricola Persiani s.a.s.  
C.da San Martino,43 - 64032 Atri (TE )  
[www.aziendapersiani.it](http://www.aziendapersiani.it)



## OLIO DI COLZA VERGINE BIOLOGICO



Dal 1929, la famiglia Ruata ha dedicato tutto il suo impegno, passione, esperienza e tradizione, tramandata attraverso le generazioni, per produrre oli di alta qualità con un gusto unico.

Nelle aziende agricole della Famiglia Ruata: Fattorie "Tenuta del Roero" con una superficie di oltre 170 ettari specializzate nella produzione di prodotti naturali coltivati secondo i più rigorosi principi dell'agricoltura biologica assicurano la tracciabilità di tutti i prodotti biologici coltivati:

- Olio di Canapa Bio
- Olio di Colza Bio
- Olio di Mais Bio
- Olio di Girasole Bio
- Olio di Nocciola Bio
- Olio di Noce

Da anni la famiglia Ruata ha investito nelle moderne tecnologie, pur mantenendo i processi produttivi fedeli alla tradizione, dalla coltivazione biologica delle materie prime di produzione al processo di spremitura a freddo con grande amore per il naturale ed il controllo totale di tutta la filiera produttiva bio.

I semi e noci da noi selezionati caratterizzano il gusto tipico dei nostri oli spremuti a freddo con sapori autentici ed il gusto unico della tradizione Piemontese e della dieta mediterranea.

La nostra gamma di oli e farine proteiche di alta qualità è il risultato della nostra esperienza, competenza e delle collaborazioni accuratamente selezionate al fine di garantire prodotti di alta qualità per i quali gestiamo l'intero processo di produzione dal campo al prodotto finale nella bottiglia.

# Uma

CASANATURA

# Una calda estate #

Questo raccolto lo dedichiamo alle nostre montagne  
custodi delle nostre tradizioni.



UMA CASANATURA è nata dalla convinzione della famiglia Benni che la nostra casa è la natura che ci ospita. E' da questo concetto che nel 2013 è nata l'azienda in un podere incorniciato da bellezze naturalistiche del territorio abruzzese, ispirato dal principio che rispettando la tipicità del territorio e curandolo con passione esso ci ripaga con prodotti buoni, genuini e soprattutto sani. In questo contesto si inserisce la scelta di abbracciare una coltivazione 100% biologica.

31 ettari di biodiversità a circa 350 metri s.l.m., comprensivi di 4 ettari di oliveto, 8 ettari di vigneti dedicati alle varietà abruzzesi quali Montepulciano, Pecorino e Montonico; 3 ettari di tartufo; coltivazioni orticole tra cui il Pomodoro a pera d'Abruzzo e un frutteto. Da questa biodiversità nascono i nostri prodotti: 4 Oli Extra Vergine di Oliva Monocultivar Leccino, Dritta, Tortiglione e D.O.P. "Pretuziano delle Colline Teramane"; la passata di pomodoro "SEI ROSSO"; il liquore a base di amarene Ratafià.

SOCIETÀ AGRICOLA  
UMA CASANATURA S.R.L.  
C.da San Pietro  
Cellino Attanasio · (TE) · ITALIA  
phone +39 349 7920795  
info@umacasanatura.it  
www.umacasanatura.it



ACETO VARVELLO. NOBILE SI NASCE.

La nobiltà, anche quella d'animo, è un patrimonio genetico e non si acquista certo al mercato. Questa preziosa regola vale anche per il nostro aceto. Nato da grandi vini, come solo il Piemonte sa offrire, l'aceto Varvello coltiva e affina la sua nobiltà sin dal 1921, grazie alla passione, l'impegno e alla dedizione di un'azienda che ha sempre saputo rinnovarsi nel tempo.

Così, mentre i nostri prodotti invecchiano nel rispetto di metodi tradizionali, l'azienda trova il modo di restare sempre giovane investendo in nuove tecnologie.

CANTINE VARVELLO. SCOPRITE UN TESORO DI SAPORI.

Basta entrare e annusare: nelle nostre cantine a La Loggia è racchiuso un regno di sapori e sensazioni armoniosamente combinati tra loro. Pregiate fragranze di legno, frutta, fiori e aromi che avvolgono e conquistano ogni visitatore in un modo unico, elegante e sorprendente.

Non è un caso. I nostri aceti nascono solo da vini italiani, e come i grandi vini, maturano nelle botti di rovere di Slavonia e larice d'America: quattro mesi, gli aceti da vini bianchi (preferibilmente dalla Sicilia), oltre un anno (a volte anche due), quelli da vini Piemontesi. Ecco il segreto di bontà del particolare bouquet che rende unici gli aceti di vino Varvello.

Un segreto che vi sarà rivelato sin dal primo assaggio.

L'immagine del re sulle nostre etichette storiche e della corona sul logo rappresentano il riconoscimento ufficiale che è stato conferito all'unico aceto reale. Un titolo ben meritato e confermato nel corso del tempo dagli esperti del mercato che ne riconoscono e avvalorano l'inconfondibile maestosità. Ma Varvello oggi vuol dire anche Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto a Bastiglia nel cuore della zona tipica.

Qui l'aceto di vino incontra, in una sapiente miscela, il mosto cotto da uve selezionate di soli sette vitigni (Trebbiano, Sangiovese, Lambrusco, Montuni, Albana, Ancellotta e Fortana).

L'invecchiamento nelle barriques e nelle botti di rovere crea un Aceto Balsamico di Modena IGP dal sapore inimitabile, in perfetta armonia con la tradizionale qualità Varvello.

Un altro tesoro, tutto da scoprire, che rende ancora più ricco il patrimonio di profumi e sapori di Casa Varvello.



Acetificio Varvello S.r.l. Produzione  
Aceto Condimenti  
Str. Nizza, 39, 10040 La Loggia TO  
[www.acetovarvello.com](http://www.acetovarvello.com)



L'olio di Villa Pedestone, alla riscoperta dei sapori di una volta

Una lunga storia familiare nella produzione di olio extra vergine di oliva, una tradizione che si tramanda di generazione in generazione e tanta passione per l'agricoltura e i sapori di una volta. Così si presenta L'Azienda Agricola Villa Pedestone, fondata da Vitantonio Buonvino, bisnonno di Licia Mininni Jannuzzi che oggi gestisce l'attività di famiglia assieme alla sorella Antonella. "Siamo subentrate a nostra madre da quattro anni – spiega Licia - per continuare a produrre olio e dedicarci alla commercializzazione".

L'azienda agricola si trova a Giovinazzo, in provincia di Bari, e si estende per circa 25 ettari, tutti investiti a olivi secolari. Le olive vengono raccolte a mano e giornalmente inviate al frantoio Spagnolettii Zeuli di Andria, dove vengono molite entro le 24 ore per non perdere le caratteristiche organolettiche di eccellenza .

"Nei nostri oliveti – sottolinea Licia - abbiamo due varietà di olive, l'ogliarola, più delicata e leggera, e la coratina che invece dà origine a un olio dal sapore più fruttato, forte e intenso. L'olio di nostra produzione è un blend delle due cultivar, quindi ne risulta un prodotto non troppo forte, ma allo stesso tempo corposo".

La produzione si aggira intorno ai 100 quintali di olio a seconda delle annate. Da quest'anno l'azienda è certificata dall'ente SQNPI come sistema di qualità nazionale di produzione integrata e il marchio dell'ente viene riportato nell'etichetta "Olio extravergine di oliva Villa Pedestone".

Particolarmente curata la presentazione della bottiglia: "L'etichetta è nera e verde acido con profilo in oro e abbiamo lavorato molto sotto l'aspetto grafico per mettere a punto un'immagine elegante e di effetto " fa notare ancora Licia.

"Da quest'anno - aggiunge ancora Licia – abbiamo allargato la gamma dei prodotti con i carciofini e pomodorini secchi sott'olio, quattro tipi di paté e prodotti da forno come i tarallini classici, al finocchio e ai cereali e le trecce di mandorole esponendole con successo al Bontà, presso la Fiera di Cremona, e poi a Cooking for Art di Milano, l'evento organizzato da Confagricoltura".



## *Quando i piccoli fanno passi da gigante*

L'azienda nasce nel 1992, frantoio a presse tradizionale. Di quel periodo è rimasta la macina, come ricordo.

Nel 2005 l'attività si è sviluppata, gli spazi di lavoro sono cresciuti, questo ha consentito di accostare alla originaria produzione di olio a presse, quella a estrazione continua.

Dal 2013 con la dismissione definitiva del vecchio impianto a presse si è passati ad un sistema innovativo di ultima generazione, oltre a migliorare la qualità dell'olio extra vergine, rispetta l'ambiente. L'Oleificio Casale si è reso energeticamente autonomo con un impianto che sfrutta l'energia solare.

Oggi l'Oleificio Casale si è dotato di un mulino con macina a pietra per la macinatura dei cereali e produzione di farina. Oleificio Casale non si limita alla produzione e commercializzazione di olio extra vergine di oliva e farina, ma anche di prodotti locali di qualità.

Oleificio Casale SAS  
Via Gioacchino Murat, 29, 76015 Trinitapoli BT  
[www.oleificiocasale.it](http://www.oleificiocasale.it)



Hanno partecipato:

*Fattoria Point a Pietra*  
*Soc. Agricola Azifferano*  
*Evho Snc*  
*Ristorante Bacalhau*