

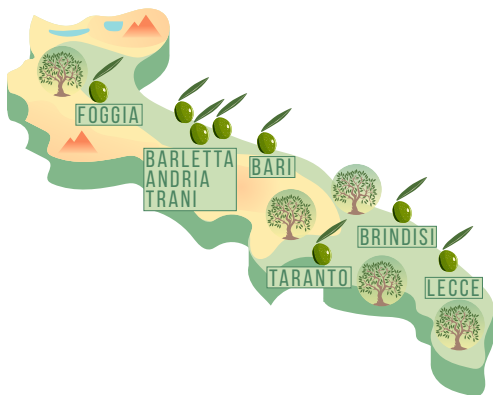
PUGLIA

CULTIVAR PRINCIPALI/MAIN VARIETIES

Ogliarola (barese, garganica e salentina), Cellina di Nardò,
Coratina, Peranzana, Cima di Bitonto

CULTIVAR MINORI/MINOR VARIETIES

Cima di Mola, Nociara, Signora Francesca



MANGIARE/EAT

La Bul • Bari • via P. Villari, 52 • tel. 080 6198162

Pashà • Conversano (BA) • via Morgantini, 2 • tel. 080 4951079

Radici

Vico del Gargano (FG) • via M. Cilenti, 6 • tel. 0884 226701

Donlù

Vieste (FG) • I.go Seggio, 8 • tel. 0884 592264

Lido Vesta • Vieste (FG) • I.mare E. Mattei, 14 • tel. 0884 0700693

U' Vulesce Vino e Cucina

Cerignola (FG) • via C. Battisti, 3 • tel. 0885 425798

COMPRARE/SHOP

Anelli Enoteca Delizie dal 1970

Brindisi • via F. Consiglio, 6 • tel. 0831 563507

Enoteca Dell'Olio dal 1970 - Il Tempio Divino

Trani (BT) • via G. Falcone, 41 • tel. 0883 403789

12 Sensi

Ruvo di Puglia (BA) | tel. 347 4704485

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.000

AZIENDA. In un territorio da sempre vocato all'olivicoltura, Elisabetta Chiarulli con 6.500 piante distribuite in 16 ettari produce un extravergine a marchio Dop con olive raccolte rigorosamente a mano. Si producono anche oli aromatizzati e sottoli.

Olive grove Yes
Litres produced 4,000

OIL MAKER. In a territory long dedicated to olive growing, Elisabetta Chiarulli produces a DOP (Protected Designation of Origin) extra virgin olive oil drawing on 6,500 trees spread out over 16 hectares. The olives are harvested rigorously by hand. Flavored oils and preserved olives in oil are also produced.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

MONOCULTIVAR OGLIAROLA

CULTIVAR: OGLIAROLA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, rucola. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, arugula. Ripe, persistent.

Le 4 Contrade

Andria (BT) | tel. 0883 591141

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 10.000

AZIENDA. Alla base de Le 4 Contrade (nata nel 2016), c'è la masseria biologica della famiglia Spagnoletti Zeuli, da secoli gestita di padre in figlio. L'azienda conta 88 ettari biologici con 11.313 piante. Si producono anche mandorle, taralli e miele. Vendita on line.

Olive grove Yes
Litres produced 10,000

OIL MAKER. At the heart of Le 4 Contrade (Est. 2016), lies the Spagnoletti Zeuli family's organic farmhouse, passed down from father to son for centuries. The producer boasts 88 organic hectares with 11,313 trees. Almonds, taralli (traditional Italian crackers), and honey are also produced. Products are also sold online.



GLI OLI

MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, balsamic. Green, persistent.

Adriatica Vivai

Fasano (BR) | fraz. Speciale | tel. 339 4101859

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 50.000

AZIENDA. Dal vivaio al campo. Così la famiglia Conserva ha dato vita, 34 anni fa, all'azienda che oggi conta 15mila piante su 40 ettari biologici le cui olive vengono coltivate in un moderno frantoio aziendale. I Conserva producono anche frutta, ortaggi, piante da orto e vini.

Olive grove Yes
Litres produced 50,000

OIL MAKER. The Conserva family founded Adriatica Vivai - Profumi di Castro 34 years ago. Both a nursery and a farm, the property is home to 15,000 olive trees across 40 organic hectares. The Conservas also produce fruit, vegetables, garden plants and wines.

Eralda Agalliu

Vieste (FG) | tel. 329 0718023

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 18.000

AZIENDA. L'azienda di Klodjan Agalliu e di sua moglie Eralda è giovane, ma parte bene. Giunti dall'Albania a inizio millennio, si sono dedicati all'olivicoltura e dal 2016 hanno le loro 1.600 piante di Ogliarola Garganica secolari.

Olive grove Yes
Litres produced 18,000

OIL MAKER. Managed by Klodjan Agalliu and his wife, Eralda, this producer may be young, but it's off to a good start. After arriving in Italy from Albania in the early aughts, the pair set about growing olives, and since 2016 they've been cultivating their own 1,600, age-old Ogliarola Garganica trees.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, rucola, fiori, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, arugula, flowers, pepper. Green, persistent.

PROFUMI DI CASTRO AFFIORATO BIO

CULTIVAR: CORATINA, PICHOLINE, CAROLEA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Lattuga, rucola, ortica, mela. Verde.

TASTING. Lettuce, arugula, nettle, apple. Green.

MONOCULTIVAR PICHOLINE BIO

CULTIVAR: PICHOLINE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Cardo, erbe aromatiche, mela, balsamico. Verde.

TASTING. Cardoon, aromatic herbs, apple, balsamic. Green.



GLI OLI

OLIO DELLA VALLE

CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA, CORATINA, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, cardo, pinolo, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, cardoon, pine nut, pepper. Green, persistent.

Agrifoglio Amodobio

Vieste (FG) | tel. 0884 705930



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 27.000

AZIENDA. Salvatore Freda grande sostenitore del paesaggio olivato del Gargano che regala grandi prodotti, porta avanti con passione la storia dei suoi olivi centenari: 5.000 piante su 38 ettari. Anche oli aromatizzati.

Olive grove Yes
Litres produced 27,000

OIL MAKER. Salvatore Freda, a great supporter of Gargano's rich olive-growing tradition, passionately carries on the legacy of his centuries-old olive grove: 5,000 trees across 38 hectares. Flavored oils are also produced.



GLI OLI

ORIGINE MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mela, mandorla, rucola, cipresso, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, apple, almond, arugula, cypress, pepper. Green, persistent.

Agrimaggiore

Barletta | tel. 320 7023554

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.500

AZIENDA. Nella Valle dell'Ofanto, i Dibenedetto aderiscono alla Strada dell'Olio e portano avanti da oltre 40 anni la passione per il loro territorio coltivando 50 ettari in biologico di cui 10 destinati a oliveto con 1.400 piante soprattutto di Coratina e Peranzana; il resto è coltivato a frutta e uva sia da tavola che da vino.

Olive grove Yes
Litres produced 2,500

OIL MAKER. Based in the Ofanto Valley, the Dibenedetto family have been pursuing their passion for their territory for over 40 years, cultivating 50 organic hectares, 10 of which are destined for olive groves (1,400 trees, mainly Coratina and Peranzana). The rest is used for fruit, including table and wine grapes. The producer also adheres to the "Strada dell'Olio" initiative.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, ortica, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, nettle, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR PERANZANA BIO

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mela, fiori. Maturo, persistente.

TASTING. Tomato, apple, flowers. Ripe, persistent.

Agriolea

Ostuni (BR) | tel. 0831 011691

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 30.000

AZIENDA. Massimo Iaia, insieme alla moglie Rosanna e alla figlia Antonella sommelier dell'olio (e la tecnologa alimentare Sabrina Pupillo), gestisce oliveto e frantoio a ridosso della Città Bianca salentina, immersi nel paesaggio degli Olivi Monumentali, con 5.000 piante su 80 ettari.

Olive grove Yes
Litres produced 30,000

OIL MAKER. Massimo Iaia, together with his wife, Rosanna, their daughter Antonella (an oil sommelier) and food technologist Sabrina Pupillo, manages an olive grove and mill near Ostuni, the "White City" of Salento. 5,000 trees on 80 hectares of terrain are cultivated amidst a landscape of "Monumental Olives".

GLI OLI

"OLIO"

CULTIVAR: PICHOLINE, FRANTOIO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, rucola, mela. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, arugula, apple. Green, persistent.

ARDORE MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, carciofo, mandorla, rucola, pepe. Verde.

TASTING. Grass, artichoke, almond, arugula, pepper. Green.

N'ALIA MONOCULTIVAR OGLIAROLA SALENTINA

CULTIVAR: OGLIAROLA SALENTINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Lattuga, agrumi, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Lettuce, citrus, apple. Ripe, persistent.

Albori

Torremaggiore (FG) | tel. 328 6258437

Oliveto proprio No
Litri prodotti 1.500

AZIENDA. Quello di Giovannipio Gravina è un progetto nato nel 2020 e tutto rivolto alla valorizzazione delle varietà autoctone e delle tipicità di questa zona. Per questo motivo le olive che caratterizzano gli oli monovarietali e i blend provengono dal territorio del Foggiano tra Daunia e Capitanata.

Olive grove No
Litres produced 1,500

OIL MAKER. Giovannipio Gravina's Albori was founded in 2020 with a focus on the area's native olive varieties and characteristic features. For this reason, the olives that make up their monovarietal oils and blends hail from the Foggia area (Daunia and Capitanata).

GLI OLI

SOAVE

CULTIVAR: PERANZANA, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Cardo, lattuga, finocchio. Verde.

TASTING. Cardoon, lettuce, fennel. Green.

MONOCULTIVAR PERANZANA

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela. Verde.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple. Green.

GRAN CRU

CULTIVAR: CORATINA, PERANZANA, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, apple. Ripe, persistent.

Tenuta Apulia

Corato (BA) | tel. 331 5248498

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Giovane azienda agricola fondata nel 2019 dai fratelli Zitoli, conta su 1.500 olivi secolari di cultivar Coratina distribuiti su una superficie di 9 ettari. La tenuta presta grande attenzione alla sostenibilità e quindi segue metodi agricoli rispettosi dell'ecosistema. Anche oli aromatizzati e pesti pugliesi.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. A young agricultural producer founded in 2019 by the Zitoli brothers, Tenuta Apulia relies on 1,500 age-old Coratina olive trees spread out over 9 hectares. The estate pays great attention to sustainability, thus adhering to eco-friendly farming methods. Flavored oils and Apulian pestos are also produced.



GLI OLI

SELEZIONE MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



5

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

Felice Ardito

Andria (BT) | tel. 0883 546934

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 60.000

AZIENDA. Felice Ardito ha costruito questa bella realtà nella zona di Andria forte di un'esperienza di quattro generazioni di olivicoltori. Oggi la gestisce insieme alla moglie Nicla seguendo con estrema cura e passione tutto il lavoro che va dal campo al frantoio. La proprietà oggi si estende per 55 ettari in 30 dei quali dimorano 10mila olivi della sola varietà coratina.

Olive grove Yes
Litres produced 60,000

OIL MAKER. Felice Ardito built this lovely farm in Andria bolstered by a long family tradition of olive growing. Today he manages it together with his wife, Nicla, painstakingly managing each stage of production, from the field to the mill. 30 of the property's 55 hectares host olive groves, about 10,000 trees, all Coratina.

GLI OLI

ORG. OLIO DOP TERRA DI BARI MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



4

DEGUSTAZIONE. Cardo, erba, mandorla, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, grass, almond, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

Bio Orto

Apricena (FG) | tel. 0882 645787

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 40.000

AZIENDA. A metà '900 Giulia e Pietro Passalacqua approdano sul Tavoliere e fondano un'azienda orticola. Oggi alla guida di questa realtà tra le più grandi bio in Europa, ci sono i nipoti Tiziano, Nino jr. e Giulia con il marito Mirko: gestiscono 100 ettari di frutteti e orti di cui 20 a oliveto con 2.000 piante. Producono conserve di pomodoro.

Olive grove Yes
Litres produced 40,000

OIL MAKER. Giulia and Pietro Passalacqua arrived in the Tavoliere delle Puglie plains in the mid-1900s and founded a farm here. Today Bio Orto, one of Europe's largest organic producers, is managed by their grandchildren Tiziano, Nino Jr. and Giulia, as well as Giulia's husband, Mirko. Together they oversee 100 hectares of orchards and farmland, 20 of which host olive groves (2,000 trees). Canned tomatoes are produced as well.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, arugula, balsamic. Green, persistent.

Bioverde

Torremaggiore (FG) | tel. 0882 307357

Oliveto proprio No
Litri prodotti 45.000

AZIENDA. Michele e Andrea D'Ettores seguono la tradizione di famiglia, ma hanno da qualche anno deciso di trasformare i frutti della terra: vino, pomodori e dal 2022 anche olive con un moderno frantoio che lavora le drupe Peranzana dai 20mila quintali di olive selezionate in zona.

Olive grove No
Litres produced 45,000

OIL MAKER. Michele and Andrea D'Ettores are following in their family's footsteps, but some years back they decided to move into processing as well. Today they produce wine, tomatoes and, as of 2022, oil, drawing on a modern mill that presses Peranzana olives from 20,000 kilos of locally sourced crop.

GLI OLI

OLIO FRATELLI D'ETTORRES 82-87 MONOCULTIVAR PERANZANA

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, fiori, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Aromatic herbs, flowers, apple. Ripe, persistent.

Luigi Borrelli

Torremaggiore (FG) | tel. 388 8058131

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.500

AZIENDA. L'azienda a gestione familiare di Luigi Borrelli da molti anni si dedica alla produzione extravergine biologico da olive di cultivar Peranzana, raccolte a mano, e provenienti dalle 455 piante di proprietà. Anche olive in salamoia e paté. Vendita on line.

Olive grove Yes
Litres produced 4,500

OIL MAKER. This family-run producer, today helmed by Luigi Borrelli, has long been committed to producing organic extra virgin olive oil from Peranzana olives, harvesting their 455 privately-owned trees by hand. Pickled olives and olive paste are also available. Products are sold online.



GLI OLI

MONOCULTIVAR PERANZANA BIO

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, lattuga, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Aromatic herbs, lettuce, apple. Ripe, persistent.

Elia Caprioli

Vieste (FG) | tel. 340 3687323



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 20.000

AZIENDA. Sull'estrema punta del Gargano, Elia Caprioli e sua moglie Sara curano 2.500 piante di Ogliarola Garganica su una quindicina di ettari gestiti in biologico e impiantati dai genitori di lui, Matteo e Gabriella. In una suggestiva cornice tra campagna e mare, si può anche dormire in agriturismo.

Olive grove Yes
Litres produced 20,000

OIL MAKER. At the extreme tip of the Gargano region, Elia Caprioli and his wife, Sara, oversee 2,500 Ogliarola Garganica olive trees across 15 hectares of organically managed terrain originally planted by his parents, Matteo and Gabriella. Guests are welcome to stay overnight in a scenic landscape situated between the countryside and the sea.

GLI OLI

LE FRONDE GOCCIADORO DOP DAUNO MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA BIO

CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cardo, ortica, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cardoon, nettle, pepper, balsamic. Green, persistent.

Maria Caputo

Molfetta (BA) | fraz. Terza Cala | tel. 380 7292603

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 9.000

AZIENDA. Olivicoltori e frantoiani da generazioni, Maria Caputo insieme ai figli Antonio e Ignazio Altomare gestiscono in biologico il frantoio e la tenuta di famiglia fondata dal nonno Ignazio. Hanno a disposizione 16 ettari con 4.500 piante, da oltre dieci anni convertiti al biologico.

Olive grove Yes
Litres produced 9,000

OIL MAKER. Maria Caputo and her sons (Antonio and Ignazio Altomare), who hail from a long line of olive growers and oil millers, manage this organic oil mill and family estate, founded by grandfather Ignazio. 16 hectares host 4,500 trees, which were converted to organic more than 10 years ago.

GLI OLI

MIGLIOR RAPPORTO Q/P/BEST QUALITY/PRICE

GRAN PREGIO MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, pinolo, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, pine nut, arugula, balsamic. Green, persistent.

GRAN PREGIO CUVÉE BIO

CULTIVAR: CORATINA, PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Cardo, erbe aromatiche, noce, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Cardoon, aromatic herbs, walnut, almond, pepper. Green, persistent.

GRAN PREGIO MONOCULTIVAR PERANZANA BIO

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela. Verde.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple. Green.

Cataldo Caputo

Corato (BA) | tel. 392 1525000

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.500

AZIENDA. Cataldo porta il nome del nonno che ha dato inizio all'avventura. La passione per la musica lo ha portato in giro per il mondo, l'amore per le radici lo "inchioda" ai suoi 8 ettari con 800 piante che coltiva in biodinamico con l'obiettivo di raggiungere il massimo in termini di qualità.

Olive grove Yes
Litres produced 1,500

OIL MAKER. Cataldo bears the name of the grandfather who founded the business. A passion for music took him around the world, while a love for his roots eventually "tied him down" to 8 hectares and 800 trees cultivated biodynamically, all with the aim of achieving the best possible quality.



GLI OLI

ASSOLUTO MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 8



DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, radicchio, noce, cipresso, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, radicchio, walnut, cypress, pepper, balsamic. Green, persistent.

Antica Masseria Caroli

Martina Franca (TA) | tel. 080 4490725

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 42.000

AZIENDA. Nelle splendide campagne della Valle d'Itria l'azienda di Stefano Caroli ha una superficie di 60 ettari di cui 40 a regime biologico. Le olive provengono dalle 6.000 piante di proprietà alle quali di aggiungono 2.500 quintali di olive acquistate nelle zone limitrofe. Anche sottoli, condimenti, e pasta trafilata al bronzo.

Olive grove Yes
Litres produced 42,000

OIL MAKER. In the splendid countryside of the Valle d'Itria, Stefano Caroli cultivates 60 hectares, 40 of which are farmed organically. The olives used come from 6,000 estate trees, in addition to 250 metric tons of olives purchased from the surrounding areas. Bottled vegetables, sauces, and bronze-drawn pasta are also produced.

Oleificio Casale

Trinitapoli (BT) | tel. 0883 631137

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Azienda familiare nata nel 1992 per volontà di Angelo Ingianni, coadiuvato dai figli Michele (mastro oleario) e Diego, estesa per 6 ettari e dotata di 700 piante. In oltre trent'anni di attività non ha mai smesso di investire e oggi è dotata di un impianto all'avanguardia. Sei le tipologie di extravergine prodotte.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. A family business established in 1992, today Oleificio Casale is managed by founder Angelo Ingianni, as well as his sons Michele (master oil maker) and Diego. 6 hectares host 700 trees. In over 30 years of business, the producer has never stopped investing in itself. Indeed, today Oleificio Casale boasts a state-of-the-art facility, producing six types of extra virgin olive oil.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, arugula, pepper. Green, persistent.

OLIVE INVAIATE

CULTIVAR: CERASUOLA, FRANTOIO, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, almond. Ripe, persistent.

GLI OLI

SELEZIONE MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cardo, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cardoon, arugula. Green, persistent.

SELEZIONE MONOCULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE

CULTIVAR: NOCELLARA DEL BELICE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, apple, pepper. Green, persistent.

CaVi uliveti

Vieste (FG) | tel. 389 3478630

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 33.300

AZIENDA. CaVi (il nome deriva dalle iniziali di due nonni, Carlo e Vincenzo) è un progetto ambizioso che mette insieme varie competenze per dar vita a un olio "fatto bene". Un olio ottenuto dalle olive di cultivar autoctona ogliarola garganica, in parte di proprietà (l'azienda possiede 850 piante su 4 ettari) e in parte acquistate.

Olive grove Yes
Litres produced 33,300

OIL MAKER. CaVi (the name derives from the initials of two grandfathers, Carlo and Vincenzo) is an ambitious project that combines various skills to create "high-quality" EVO. The oil is obtained from olives of the native Ogliarola Garganica cultivar, drawing on partly owned trees (about 850 across 4 hectares) and partly sourced.



GLI OLI



IMPULSO MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA

CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, lattuga, mela. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, lettuce, apple. Green, persistent.

Chalet del Sole

Molfetta (BA) | tel. 080 3349365



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.000

AZIENDA. Luigi e Antonio De Candia, già proprietari del ristorante Chalet del Sole, nel 2016 decidono, riprendendo gli insegnamenti del papà, di dar vita a un'azienda agricola (oggi la superficie è di 15 ettari per un totale di 3.700 piante). Producono extravergine da varietà Coratina, Ogliarola Barese, Biancolilla, Nociara pizzuta e Frantoio.

Olive grove Yes
Litres produced 4,000

OIL MAKER. In 2016 Luigi and Antonio De Candia, already owners of the Chalet del Sole restaurant, decided to follow in their father's footsteps, founding a farm that today covers 15 hectares (a total of 3,700 trees). Extra virgin olive oil is pressed from Coratina, Ogliarola Barese, Biancolilla, Nociara Pizzuta and Frantoio olives.

GLI OLI



ARTE DOP TERRA DI BARI MONOCULTIVAR OGLIAROLA

CULTIVAR: OGLIAROLA BARESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cardo. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cardoon. Green, persistent.

DELICATO MONOCULTIVAR OGLIAROLA

CULTIVAR: OGLIAROLA BARESE
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, lattuga, mandorla, mela. Verde.

TASTING. Artichoke, lettuce, almond, apple. Green.

Ciccolella

Molfetta (BA) | tel. 080 9023998

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 50.000

AZIENDA. Giuseppe Ciccolella e sua moglie Francesca curano i loro 8.000 olivi distribuiti su 30 ettari a Nord di Bari, di cui una ventina sono coltivati in regime biologico. In azienda si coltiva anche grano da cui nascono i tradizionali taralli e si producono oli aromatizzati.

Olive grove Yes
Litres produced 50,000

OIL MAKER. Giuseppe Ciccolella and his wife, Francesca, look after 8,000 olive trees spread out over 30 hectares of land north of Bari (about 20 ha are cultivated organically). Wheat is also grown on the farm, and is used to make taralli (a traditional regional snack). Flavor-infused oils are produced as well.

GLI OLI

COPPADORO MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cipresso, mandorla, rucola, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cypress, almond, arugula, grass, pepper, balsamic. Green, persistent.

ORGANIC CRU BIO

CULTIVAR: CORATINA, OGLIAROLA BARESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, ortica, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, nettle, pepper, balsamic. Green, persistent.

Coop. di Comunità Borgo Ajeni

San Michele Salentino (BR) | tel. 0831 961028

Oliveto proprio No
Litri prodotti 74.000

AZIENDA. Sorta intorno al borgo dove era la Masseria Ajeni del Principe di San Vito, oggi la cooperativa guidata da Rocco Monaco punta a fare un lavoro per tutta la comunità locale: aggrega 153 agricoltori con 20mila piante su 270 ettari (in parte bio) e punta a valorizzare le tradizioni del territorio.

Olive grove No
Litres produced 74,000

OIL MAKER. Based around the village where the Masseria Ajeni del Principe di San Vito once stood, today this coop is led by Rocco Monaco, whose aim it is to benefit the entire community, with an eye towards local tradition. 153 farmers cultivate 20,000 trees on 270 hectares of land (a part of which is organic).



GLI OLI

MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula. Ripe, persistent.

Frantoio Oleario Congedi

Ugento (LE) | tel. 0833 555263

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 100.000

AZIENDA. La storia della famiglia Congedi comincia nel 1917 con una donna, Luce Damiani. Oggi sono Ettore e Matteo Congedi a portare avanti il frantoio e l'azienda con i suoi 48 ettari di cui la metà a oliveto con 10mila piante. Produzione anche di pasta e vino, taralli e sottoli.

Olive grove Yes
Litres produced 100,000

OIL MAKER. The Congedi family got their start in 1917 with a woman, Luce Damiani. Today Ettore and Matteo Congedi carry on the oil mill and the 48-hectare property, about half of which is olive groves (10,000 trees). Pasta, wine, taralli and bottled vegetables are also produced.

GLI OLI

100 GRAND CRU MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, pepe, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, pepper, arugula, balsamic. Green, persistent.

DENÒ

CULTIVAR: CORATINA, FAVOLOSA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Cardo, erba, lattuga, mela. Verde.

TASTING. Cardoon, grass, lettuce, apple. Green.

Donato Conserva

Modugno (BA) | tel. 346 3944870

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 60.000

AZIENDA. Donato Conserva cura direttamente gli 80 ettari di oliveto (e mandorleto) dove vivono le 22mila piante originariamente impiantate dal padre Domenico (Mimi) e da sua moglie Giuditta. Ormai da oltre 10 anni, i Conserva hanno scelto la via della qualità estrema selezionando anche 150 quintali di olive in zona.

Olive grove Yes
Litres produced 60,000

OIL MAKER. Donato Conserva personally oversees 80 hectares of olive (and almond) groves, where 22,000 trees originally planted by his parents are cultivated. For 10 years now, the Conservas have chosen to pursue the utmost quality by sourcing an additional 15,000 kilos of select olives locally.

GLI OLI

MIMI MONOCULTIVAR PERANZANA

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple. Green, persistent.

MIMI MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 8



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, erba, ortica, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, grass, nettle, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

MIMI MONOCULTIVAR OGLIAROLA

CULTIVAR: OGLIAROLA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond. Green, persistent.

Coppa Rossa

Carpino (FG) | tel. 328 655533

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 20.000

AZIENDA. Una piccola cooperativa (quattro soci) guidata da Antonella D'Arnese che conta su una cinquantina di ettari di cui 40 destinati a oliveto biologico con circa 8.000 piante nella zona dell'Oasi Agrumaria di Rodi Garganico. L'azienda produce anche sottoli, paté, marmellate, liquori.

Olive grove Yes
Litres produced 20,000

OIL MAKER. Led by Antonella D'Arnese, this small cooperative (four members) relies on about 50 hectares of terrain, 40 of which are dedicated to organic olive cultivation (around 8,000 trees in the Rodi Garganico Citrus Grove Oasis). Bottled vegetables, pâtés, jams, and liqueurs are also produced.

Curtimaggi

Grottaglie (TA) | tel. 329 3294329

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.000

AZIENDA. Giunta alla quinta generazione, l'azienda Curtimaggi lavora solo olive di proprietà (possiede 15.000 piante distribuite su 100 ettari) dedicandosi alla produzione di extravergine biologico. In produzione anche farina biologica e mandorle.

Olive grove Yes
Litres produced 3,000

OIL MAKER. Now in its fifth generation, Curtimaggi only presses olives sourced from estate groves (15,000 trees spread out over 100 hectares), focusing on the production of organic extra virgin olive oil. Organic flour and almonds are also produced.



GLI OLI



DON IGNAZIO MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA BIO

CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, mela, mandorla, sedano, lattuga, pepe. Verde.

TASTING. Aromatic herbs, apple, almond, celery, lettuce, pepper. Green.

GLI OLI



MONOCULTIVAR PICHOLINE BIO

CULTIVAR: PICHOLINE
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, fiori, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Aromatic herbs, flowers, apple. Ripe, persistent.

D'Orazio

Conversano (BA) | tel. 080 4955442

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 250.000

AZIENDA. Da tre generazioni una tradizione di famiglia. Le olive sia di proprietà (6000 le piante a disposizione) che acquistate (10.000 quintali) vengono lavorate nel frantoio della casa. Oltre agli extravergine, in produzione pasta, paté, passata di pomodoro e una linea beauty. Possibilità di visite e degustazioni in frantoio.

Olive grove Yes
Litres produced 250,000

OIL MAKER. Agricultural roots that go back three generations. The olives, sourced both from estate trees (6,000) and from local growers (1,000 metric tons) are pressed in the family's mill. In addition to extra virgin oils, they produce pasta, pâtés, tomato puree, and a line of cosmetics. Mill visits and on-site tastings are available as well.

Agricola Dargenio

Barletta | tel. 320 4920346

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 10.000

AZIENDA. Tutto è cominciato con nonno Emanuele. Oggi al timone ci sono il figlio, Giuseppe Dargenio, e la nipote Emanuela che ha portato una particolare attenzione ai processi sostenibili. L'azienda si estende su 55 ettari di cui 25 dedicati alle olive con 5.000 piante. Anche oli aromatizzati.

Olive grove Yes
Litres produced 10,000

OIL MAKER. It all started with grandfather Emanuele. Today, his son, Giuseppe Dargenio, and his granddaughter Emanuela are at the helm, bringing a special focus on sustainable processes. The producer cultivates 55 hectares, with 29 dedicated to olives (about 5,000 trees in all). They also produce flavored oils.

GLI OLI

MONOCULTIVAR PICHOLINE

CULTIVAR: PICHOLINE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, mela, fiori, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Aromatic herbs, apple, flowers, arugula, pepper. Green, persistent.

MONOCULTIVAR SIMONA

CULTIVAR: SIMONA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, agrumi, mela, balsamico. Verde.

TASTING. Aromatic herbs, citrus, apple, balsamic. Green.

GLI OLI

OLIO PADRE MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, ortica, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, nettle, arugula. Green, persistent.



De Carlo

Bitritto (BA) | tel. 080 630767



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 130.000

AZIENDA. Dal 1700 i De Carlo sono su queste terre. Oggi, con 30mila olivi su 130 ettari, portano avanti il vessillo della Puglia dell'extravergine, della Dop Terra di Bari e dell'agricoltura di qualità. Da citare anche la produzione di olive da mensa in salamoia, creme e paté di oliva, sottoli.

Olive grove Yes
Litres produced 130,000

OIL MAKER. The De Carlos have been here since 1700. Today, with 30,000 olive trees on 130 hectares, they serve as a standard bearer of the region's extra virgin, the Dop Terra di Bari production zone, and quality agriculture in general. It's also worth mentioning the production of table olives in brine, bottled vegetables.

GLI OLI

IGP OLIO DI PUGLIA

CULTIVAR: OGLIAROLA, PERANZANA, CORATINA, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, ortica, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, nettle, pepper. Green, persistent.

TENUTA TORRE DI MOSSA DOP TERRA DI BARI-BITONTO MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, cicoria, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, chicory, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR PERANZANA

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela. Verde.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple. Green.

De Robertis

Trani (BT) | fraz. c.da Schinosa | tel. 320 0853911



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 30.000

AZIENDA. Paolo Milicic (ex financial controller) e la moglie Ottilia De Robertis gestiscono questa splendida attività agrituristica voluta negli anni '80 da Donato, padre di lei. Oggi l'azienda si estende per circa 28 ettari dove vengono ospitate 4.500 piante. Produzione di oli aromatizzati.

Olive grove Yes
Litres produced 30,000

OIL MAKER. Paolo Milicic (a former financial controller) and his wife, Ottilia De Robertis, manage this splendid agricultural producer and hospitality center, founded by Ottilia's father in the 1980s. Today the property spans about 28 hectares and is home to some 4,500 olive trees. Flavor-infused oils are also produced.



GLI OLI

CHIAROSCURO MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, radicchio, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, radicchio, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

Luigi Depalo

Giovinazzo (BA) | tel. 331 6443974



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 15.000

AZIENDA. Quella di Luigi e Savino Depalo si conferma una delle realtà più interessanti della zona (sono agricoltori da tre generazioni), impegnata in una produzione di qualità. Gli oliveti si estendono su 50 ettari dove dimorano circa 12mila piante. Producono anche sottoli, paté, taralli e oli aromatizzati.

Olive grove Yes
Litres produced 15,000

OIL MAKER. Hailing from three generations of farmers, Luigi and Savino Depalo oversee one of the most interesting producers in the area, committing themselves to quality EVO production. Their olive groves cover 50 hectares, about 12,000 trees in all. They also produce bottled vegetables, pâtés, taralli, and flavored oils.

GLI OLI

GIOVE MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

PERSEO

CULTIVAR: OGLIAROLA BARESE, CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, erba, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, grass, pepper. Green, persistent.

Nicola Di Battista

Lucera (FG) | tel. 0881 547489



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 250.000

AZIENDA. L'azienda Di Battista comincia l'attività nel 1963, con un frantoio per la lavorazione delle drupe. Oggi si lavorano olive di varietà coratina, nasuta e peranzana in parte provenienti dai 26 ettari di oliveto in affitto e in parte acquistate (10.000 quintali). Si realizzano anche sughi pronti, conserve e oli aromatizzati.

Olive grove Yes
Litres produced 250,000

OIL MAKER. Di Battista started operations in 1963 with a mill for pressing olives. Today, they source olives of the Coratina, Nasuta, and Peranzana varieties, partially from 26 hectares of rented groves and partially purchased from local growers (1,000 metric tons). They also produce ready-made sauces, preserves, and flavor-infused oils.

GLI OLI

MONOCULTIVAR NASUTA

CULTIVAR: NASUTA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, pepper. Ripe, persistent.

MONOCULTIVAR PERANZANA

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mela, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Tomato, apple, pepper. Ripe, persistent.

Di Martino

Trani (BT) | loc. Santa Perpetua | tel. 333 3356724



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 80.000

AZIENDA. Cereali, ortaggi, legumi, pomodori da conserva, olivi e ora anche vitigni: è molto ampio il raggio d'azione delle aziende agricole Di Martino. L'azienda olivicola, nella zona di Trani, si estende per 176 ettari che accolgono 32.200 piante di 5 tipologie di olive. L'azienda produce anche mandorle, pasta, taralli e olive in salamoia.

Olive grove Yes
Litres produced 80,000

OIL MAKER. Grains, vegetables, legumes, tomatoes, olives, and now even grapevines: the scope of Di Martino is quite broad. The producer, located in the Trani area, cultivates 176 hectare, including 32,200 olive trees (5 different varieties in all). Almonds, pasta, taralli (traditional Italian crackers), and olives in brine are also produced.



GLI OLI

SCHINOSA MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, rucola, ortica, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, arugula, nettle, pepper. Green, persistent.



Di Molfetta Pantaleo

Bisceglie (BT) | tel. 080 3921478



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000.000

AZIENDA. La storia inizia nel 1930, poi nel 1950 nasce un frantoio a Trani che dopo poco si trasferisce a Bisceglie e comincia a perseguire la qualità. L'azienda conta oggi su 50 ettari di oliveto di cui una trentina in biologico su cui vivono circa 7.000 piante. Produzione anche di sottoli e di cosmetici all'extravergine.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000,000

OIL MAKER. Di Molfetta got its start in 1930. Then, in 1950, an oil mill was set up in Trani - shortly thereafter the business moved to Bisceglie and began to focus on quality commercial production. Today the 50-hectare property (about 30 ha of which are organic) hosts some 7,000 trees. Bottled vegetables and extra virgin cosmetics are also produced.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 8



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.



MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, arugula, pepper. Green, persistent.



"D" DELICATO

CULTIVAR: OGLIAROLA, PERANZANA, CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, erbe aromatiche, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Grass, aromatic herbs, arugula, pepper. Green, persistent.



Di Niso

Bisceglie (BT) | tel. 347 8373978

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 10.000

AZIENDA. A fine '800 Mauro Di Niso acquistò gli oliveti secolari che ancor oggi (40 ettari e 8.000 piante), con uno sguardo al futuro e uno al passato, sono curati dai fratelli Nardo e Giuseppe Di Niso che da anni hanno sposato la potatura a vaso policonico, in sostituzione del vecchio vaso barese.

Olive grove Yes
Litres produced 10,000

OIL MAKER. In the late-19th century, Mauro Di Niso bought the centuries-old olive groves tended to today by brothers Nardo and Giuseppe Di Niso (40 hectares and 8,000 trees). Here they're inspired by the past but have an eye towards the future, having embraced a cone-shape pruning technique ("potatura a vaso policonico") instead of traditional, vase-shape pruning.

GLI OLI

IGP OLIO DI PUGLIA MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cipresso, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cypress, arugula, pepper. Green, persistent.

MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, arugula, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR CIMA DI MELFI

CULTIVAR: CIMA DI MELFI
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, noce, ortica, mela. Verde, persistente.

TASTING. Grass, walnut, nettle, apple. Green, persistent.

Donna Francesca

Bitonto (BA) | loc. Mariotto | tel. 349 0858013

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 15.000

AZIENDA. Piero Palmieri e Francesca Dellorusso, con il supporto dell'agronomo Giuseppe Marrone, gestiscono la tenuta di 130 ettari di cui 80 a oliveto che ha alle spalle 5 generazioni di agricoltori. L'azienda produce anche mandorle, creme spalmabili, condimenti a base di frutta e conserve di pomodoro.

Olive grove Yes
Litres produced 15,000

OIL MAKER. Following in the footsteps of 5 generations of farmers, Piero Palmieri and Francesca Dellorusso, supported by agronomist Giuseppe Marrone, cultivate 130 hectares of land, 80 of which are olive groves. Almonds, spreads, fruit-based condiments and tomato preserves are also produced.

GLI OLI

SARTORIA AGRICOLA - IL SOLE

CULTIVAR: CORATINA, PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, pomodoro, rucola, erbe aromatiche, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, tomato, arugula, aromatic herbs, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR OGLIAROLA BARESE

CULTIVAR: OGLIAROLA BARESE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Mela, mandorla, erbe aromatiche. Maturo, persistente.

TASTING. Apple, almond, aromatic herbs. Ripe, persistent.

Tenute Donna Vittoria

San Giovanni Rotondo (FG) |
loc. Masseria Polveracchio | tel. 0882 41 1474

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 40.000

AZIENDA. In un paesaggio scolpito dagli olivi monumentali, fin dal 1700 questa realtà - guidata oggi da Maurizio Palladino - si prende cura, in regime biologico, della cultivar di eccellenza di questa zona, l'Ogliarola. L'azienda promuove anche l'iniziativa "adotta un albero" per contribuire a sostenere l'olivicoltura ecosostenibile.

Olive grove Yes
Litres produced 40,000

OIL MAKER. At Tenute Donna Vittoria they've been cultivating the ogliarola, the area's olive par excellence, since the 18th century. The producer, led today by Maurizio Palladino, operates in a landscape adorned with monumental olive trees. Indeed, Donna Vittoria's "adopt a tree" initiative has helped support sustainable olive growing.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, noce, rucola, pepe, cipresso, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, walnut, arugula, pepper, cypress, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR PERANZANA BIO

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, erba, cardo, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Aromatic herbs, grass, cardoon, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA BIO

CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 8



DEGUSTAZIONE. Erba, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Grass, arugula, pepper. Green, persistent.

Tenuta Esse

Alberobello (BA) | tel. 348 3475546

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Danilo Speciale, agronomo, ha acquistato l'azienda agricola insieme a sua moglie Caterina Miraglia. Due ettari, ancora poche piante, ma l'obiettivo è crescere e triplicare i numeri velocemente con una maniacale attenzione alla qualità. "Esse" dal cognome di Danilo: segno identitario e auspicio di continuità.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Agronomist Danilo Speciale purchased this farm together with his wife, Caterina Miraglia. At the moment just two hectares of land are cultivated, still only a few trees, but the goal is to triple the numbers quickly while maintaining painstaking attention to quality. "Esse", the first initial of Danilo's surname, comes from the producer's desire to personally represent the project and maintain continuity.



GLI OLI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

CULTIVAR: CIMA DI MOLA, OLIVASTRA, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Lattuga, mela, mandorla. Maturo, persistente.

TASTING. Lettuce, apple, almond. Ripe, persistent.



Fratelli Ferrara

Canosa di Puglia (BT) | tel. 335 356733

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.500

AZIENDA. Risale a oltre 200 anni fa e ha visto ben sei generazioni succedersi sui suoi terreni, l'azienda dei fratelli Ferrara. È estesa per 513 ettari, coltivati a oliveto, grano duro, "colture industriali". Attività principale l'olivicoltura: 163 ettari e oltre 15mila piante. Obiettivo: qualità estrema.

Olive grove Yes
Litres produced 1,500

OIL MAKER. Six generations of family have managed this farm, whose roots go back more than 200 years. 513 hectares are home to olive groves, durum wheat and row crops. Their main focus is olive growing, with 163 hectares hosting 15,000-plus trees. Their mission? Superb quality.

POSTA LOCONE MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, ortica, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, nettle, arugula, pepper. Green, persistent.

FONTANA ROSA

CULTIVAR: CORATINA, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Mandorla, fiori, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Almond, flowers, apple, pepper. Green, persistent.

Le Ferre

Castellaneta (TA) | tel. 099 8493207

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 120.000

AZIENDA. Sono circa 4.000 (su 10 ettari) gli olivi della tenuta guidata da Giuseppe e Luca Esposito. La maggior parte delle olive utilizzate per la produzione vengono acquistate nella zona. Producono anche una linea di 33 tipologie di oli aromatizzati.

Olive grove Yes
Litres produced 120,000

OIL MAKER. Some 4,000 olive trees (10 hectares) are cultivated on the estate led by Giuseppe e Luca Esposito, but most of the olives used for production are sourced from local farmers. They also produce 33 different types of flavor-infused oils.

GLI OLI



GLI OLI

MIGLIOR BLEND/BEST BLEND

SELEZIONE

CULTIVAR: CORATINA, FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, piselli, lattuga, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, peas, lettuce, pepper, balsamic. Green, persistent.

Masseria Il Frantoio

Ostuni (BR) | tel. 339 1475974

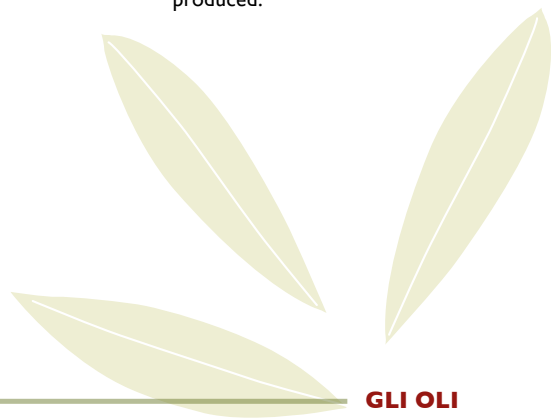


Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 8.000

AZIENDA. Risalente al 1500, la suggestiva masseria sorge tra olivi centenari e offre ospitalità e ristoro in una suggestiva location. Maria Ciannamea, insieme alla sua famiglia, gestisce in biologico 60 ettari di oliveti con 4.500 piante (molte secolari) e produce anche ottimi rosoli e confetture.

Olive grove Yes
Litres produced 8,000

OIL MAKER. Standing out amidst centuries-old olive trees, the charming, 16th-century masseria offers visitors accommodations and food in a scenic setting. Maria Ciannamea, together with her family, manages 60 hectares of organic olive groves with 4,500 trees (many of which go back a century or more). Excellent liqueurs and jams are also produced.



GLI OLI

TANGERE STELLAS MONOCULTIVAR PICHOLINE BIO

CULTIVAR: PICHOLINE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

Il Frantolio

Cisternino (BR) | tel. 080 4444671



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 70.000

AZIENDA. Dal 1917, nel cuore della Valle d'Itria, la famiglia di Pietro D'Amico - oggi affiancato dai figli Antonello e Vitamaria - gestisce la tenuta che si sviluppa su 27 ettari di oliveto con circa 6.000 piante. Un'attrazione anche per i turisti che vengono qui in tour organizzati per poter ammirare l'antico frantoio e i trulli situati all'interno degli spazi aziendali. Produzione anche di vino, taralli, miele, sottoli e cosmetici naturali.

Olive grove Yes
Litres produced 70,000

OIL MAKER. Based in the heart of the Valle d'Itria, Pietro D'Amico's family have managed 27 hectares of olive groves since 1917. The producer, who today has the support of Pietro's children Antonello and Vitamaria, also makes wine, traditional taralli, honey, bottled vegetables and natural cosmetics. An attraction also for tourists who come here on organized tours to admire the ancient oil mill and the trulli located within the company premises.

GLI OLI

SOVRANO DI TRISOLE

CULTIVAR: OGLIAROLA, PICHOLINE, CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cardo, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cardoon, arugula, balsamic. Green, persistent.

F.lli Fratta

Foggia | loc. Vulgano | tel. 388 0611652

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 8.000

AZIENDA. I fratelli Marco e Luca Fratta, il primo laureato in economia aziendale, il secondo in agraria, gestiscono in biologico i loro 33 ettari di cui 14 a oliveti con cultivar spagnole: 20mila piante di Arbosana e Arbequina. Non mancano varietà locali come Coratina e Peranzana.

Olive grove Yes
Litres produced 8,000

OIL MAKER. Brothers Marco and Luca Fratta, the former holding a degree in business economics and the latter in agriculture, manage their 33 hectares organically. 16 hectares of olive groves host 20,000 Arbosana and Arbequina trees (Spanish cultivars). Local varieties like Coratina and Peranzana are also cultivated.

Tommaso Gaeta

Orta Nova (FG) | tel. 338 8516168

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 12.000

AZIENDA. Tommaso Gaeta ha messo da parte la laurea in giurisprudenza per dedicarsi alla valorizzazione del patrimonio della sua terra, riprendendo l'amore dei suoi antenati per la natura e gli olivi. Ha puntato sull'extravergine da olive Coratina e Peranzana. Vendita online. Si produce anche grano.

Olive grove Yes
Litres produced 12,000

OIL MAKER. Tommaso Gaeta set aside his law degree to focus on the heritage of his land, rekindling his ancestors' love for nature and olives. He focuses on extra virgin olive oil made from Coratina and Peranzana olives. Online sales are available. Wheat is also produced.



GLI OLI

01 - LUXURY MONOCULTIVAR PERANZANA

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, pepper. Green, persistent.



GLI OLI

OLIO DELL'AVVOCATO GAETA

CULTIVAR: CORATINA, LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, fiori, mela. Verde.

TASTING. Artichoke, almond, flowers, apple. Green.



Frantoio Galantino

Bisceglie (BT) | tel. 080 3921320



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 50.000

AZIENDA. Una storia di famiglia cominciata nel 1926. Oggi guidata da Gianvito Galantino conta su 50 ettari (di cui 10 bio) e 10mila piante, oltre che su 30mila quintali di olive acquistate in zona. Si producono anche olive da mensa Bella di Cerignola e Termite di Bitetto, sottoli, pasta, passate di pomodoro, taralli e paté. Shop online.

Olive grove Yes
Litres produced 50,000

OIL MAKER. A family story that began in 1926, now led by Gianvito Galantino, draws on 50 hectares (10 of which are organic) and 10,000 olive trees, in addition to 3,000 metric tons of locally sourced crop. Table olives like Bella di Cerignola and Termite di Bitetto are also produced, as are bottled vegetables, pasta, tomato puree, taralli, and pâtés. Purchases can be made online.



GLI OLI

GRAN CRU MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cardo, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cardoon, arugula. Green, persistent.

Olio Guglielmi

Andria (BT) | tel. 0883 591815



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000.000

AZIENDA. Da oltre 60 anni la famiglia Guglielmi produce olio extravergine di oliva nelle campagne di Andria. Oggi la tenuta, creata da nonno Guglielmo, viene portata avanti da Riccardo e Vincenzo Guglielmi. I circa 200 ettari di uliveti bio ospitano grosso modo 90mila piante.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000,000

OIL MAKER. The Guglielmi family have been producing extra virgin olive oil in the Andria countryside for over 60 years. Today the estate, founded by grandfather Guglielmo, is managed by Riccardo and Vincenzo Guglielmi. Some 200 hectares of organic olive groves host around 90,000 trees.

GLI OLI

MONOCULTIVAR OGLIAROLA

CULTIVAR: OGLIAROLA
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, pepe. Verde.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, pepper. Green.

IGP OLIO DI PUGLIA MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, pepper. Green, persistent.

MONOGRAM INTENSO MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, rucola, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, arugula, pepper. Ripe, persistent.



Olio Intini

Alberobello (BA) | tel. 080 4325983

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 20.000

AZIENDA. Quella di Pietro Intini è una delle più interessanti realtà della regione, attiva dal 1928. Particolare il progetto dedicato alla cultivar Cima di Mola. In 25 ettari di oliveto vivono 5.600 piante. L'azienda acquista circa 1.000 quintali di olive e produce anche vino.

Olive grove Yes
Litres produced 20,000

OIL MAKER. One of the region's most intriguing producers, Pietro Intini's Olio Intini has been active since 1928. The initiative dedicated to the Cima di Mola cultivar is particularly notable. 5,600 trees occupy 25 hectares of olive groves (the producer sources around 100,000 kilos of additional olives as well). Wine is also produced.

GLI OLI

MIGLIOR MONOCULTIVAR/BEST MONOVARIETAL

MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, noce, cipresso, ortica, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, walnut, cypress, nettle, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR OLIVA STRA

CULTIVAR: OLIVA STRA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, rucola, ortica, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, arugula, nettle, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR CIMA DI MOLA

CULTIVAR: CIMA DI MOLA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 8



DEGUSTAZIONE. Erba, fiori, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Grass, flowers, apple, pepper. Green, persistent.

Lamafà

Corato (BA) | tel. 320 5718582

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Lamafà ("ce la dobbiamo fare" in dialetto pugliese) nasce dalla volontà di due giovani, Antonio e Marianna, decisi a trasformare la passione per l'agricoltura, in lavoro. Nasce così un'azienda dedicata alla coltivazione di ulivi (1.100 piante su 7,5 ettari) e mandorli. In produzione oltre all'olio, mandorle e crema alle mandorle.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. Lamafà ("we must make it" in Apulian dialect) was founded by Antonio and Marianna, two youngsters who were determined to turn their passion for agriculture into their profession. Lamafà cultivates olives (1,100 trees on 7.5 hectares) and almond trees as well, producing olive oil, almond creams and whole almonds.



GLI OLI

PURO MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, lattuga, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, lettuce, pepper. Green, persistent.



Olio Lamantea

Bisceglie (BT) | tel. 080 9648072

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 45.000

AZIENDA. Nel 1950 la famiglia Lamantea acquista i primi ettari di oliveto. Oggi, dopo aver chiuso tutta la filiera nel 2003, è Mario Lamantea, con il sostegno dell'agronomo Giuseppe Quercia, a condurre i 15 ettari dove vivono 2.500 piante. Produzione di sottoli, pasta tradizionale, legumi, olio alle cime di rapa.

Olive grove Yes
Litres produced 45,000

OIL MAKER. In 1950 the Lamantea family bought their first hectares of olive groves. Then, in 2003, they purchased their own mill. Today Mario Lamantea is at the helm, cultivating 15 hectares (2,500 trees) with the support of agronomist Giuseppe Quercia. They also produce bottled vegetables, traditional pasta, pulses, and an oil flavored with broccoli rabe.

GLI OLI

ZERO 1 MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, cipresso, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, cypress, arugula, pepper. Green, persistent.

20 FILARI

CULTIVAR: NOCELLARA, CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, erba, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, grass, balsamic. Green, persistent.

Sabino Leone

Canosa di Puglia (BT) | tel. 0883 1957758

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 500.000

AZIENDA. Dal 1999 qui si fanno grandi extravergine con una lavorazione in stile sartoriale. Sui circa 180 ettari di oliveti trovano dimora circa 60mila olivi, mentre nei restanti 140 si coltivano grano e vite. Si producono anche legumi, pasta secca e confetture.

Olive grove Yes
Litres produced 500,000

OIL MAKER. Here they've been making superb, uniquely crafted extra virgin olive oils since 1999. The estate's 180 hectares of olive groves are home to about trees, while an additional 140 ha host wheat and vineyards. Pulses, dried pasta and jams are also produced.

GLI OLI

DON GIOACCHINO DOP TERRA DI BARI CASTEL DEL MONTE MONOCULTIVAR CORATINA



CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, ortica, mandorla, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, arugula, nettle, almond, grass, pepper, balsamic. Green, persistent.

LA M'NENN MONOCULTIVAR FRANTOIO



CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, apple, pepper. Green, persistent.

LA FEMM'N MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA



CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, lattuga, erbe aromatiche, mela. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, lettuce, aromatic herbs, apple. Green, persistent.

Lolù

Cerignola (FG) | tel. 392 41 10675

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 8.000

AZIENDA. Coratina per l'extravergine e Bella di Cerignola per le olive da mensa: sono le due cultivar cui Lucrezia Conversano dedica il suo lavoro nei 14 ettari della sua azienda in cui vivono 2.000 olivi.

Olive grove Yes
Litres produced 8,000

OIL MAKER. Coratina for extra virgin and Bella di Cerignola for table olives - these are the two varieties that Lucrezia Conversano cultivates on 14 hectares of terrain (2,000 trees).



GLI OLI

MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, rucola, ortica, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, arugula, nettle, pepper, balsamic. Green, persistent.



Tenute Mandrione

Vieste (FG) | tel. 340 5631528



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 25.000

AZIENDA. La famiglia De Giuseppe, agricoltori da tre generazioni, produce vini e olio extravergine (34 gli ettari dedicati alle 4.000 piante) da varietà Ogliarola Garganica e Coratina, curando personalmente ogni fase produttiva, supportati dall'agronomo Ambrogio Caramia.

Olive grove Yes
Litres produced 25,000

OIL MAKER. The De Giuseppe family, farmers for three generations, produce wines and extra virgin olive oil (cultivating 34 hectares and 4,000 trees). The family personally oversee every stage of production, with the support of agronomist Ambrogio Caramia. Ogliarola Garganica and Coratina olives are present on the estate.

GLI OLI

MINERVA MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, cardo, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, cardoon, arugula, pepper. Green, persistent.



DIANA MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA

CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, arugula, pepper. Green, persistent.



Maselli

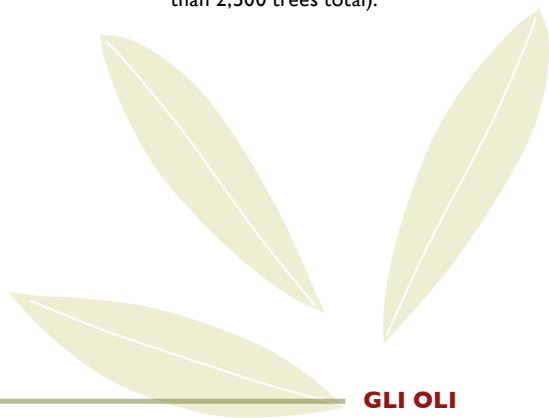
Alberobello (BA) | tel. 389 1241306

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.200

AZIENDA. Tra le campagne di Alberobello e Acquaviva delle Fonti si trova la bella tenuta di Maria Antonietta Maselli, che di professione fa la farmacista. Quella per l'olio è una passione ereditata dal padre e trasmessa al figlio Andrea Pezzolla, agronomo, insieme al quale conduce i 14 ettari di uliveti con più di 2.500 piante presenti.

Olive grove Yes
Litres produced 3,200

OIL MAKER. Maria Antonietta Maselli's lovely estate unfolds between the countryside of Alberobello and Acquaviva delle Fonti. A pharmacist by trade, Maselli inherited a passion for oil from her father, and then passed it on to her own son Andrea Pezzolla, an agronomist. Together they cultivate 14 hectares of olive groves (more than 2,500 trees total).



GLI OLI

MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, radicchio, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, radicchio, arugula, pepper. Green, persistent.

Giovanni Mazzarrino

Palagianello (TA) | loc. Mangiaricotta | tel. 328 0189953



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 30.000

AZIENDA. Immersa nel Parco delle Gravine a cavallo dei territori di Palagianello e Castellaneta, tra uliveti secolari, l'azienda agricola Mazzarrino risale al 1811 quando si chiamava Masseria Mangiaricotta: oggi la conduce Giovanni Mazzarrino e conta 30 ettari di uliveto condotti in biologico.

Olive grove Yes
Litres produced 30,000

OIL MAKER. Mazzarrino, which dates back to 1811 (when it was called Masseria Mangiaricotta), lies immersed in the Parco delle Gravine amidst centuries-old olive groves, between the towns of Palagianello and Castellaneta. Today the property is managed by Giovanni Mazzarrino, who cultivates 30 hectares of organic olive groves.

GLI OLI

CRU SERRAPIZZUTA

CULTIVAR: FRANTOIO, NOCELLARA MESSINESE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

INTREPIDO PARTICELLA 201

CULTIVAR: CORATINA, NOCIARA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, rucola, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, arugula, pepper. Ripe, persistent.

DELIZIOSO EX ALBIS ULIVIS

CULTIVAR: LECCINO, FRANTOIO, CIMA DI MELFI, PICHOLINE
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, pepper. Ripe, persistent.

Luigi Medina

Vieste (FG) | tel. 328 655619

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 8.000

AZIENDA. Oggi sono tre fratelli, Gianluigi, Donato e Mariano Medina, a portare avanti l'oliveto secolare (1.300 piante su 9 ettari) tramandato dalla famiglia, curando ogni albero in biologico nel totale rispetto della terra. Oltre all'extravergine da varietà Ogliarola Garganica e Coratina, producono anche una linea cosmetica.

Olive grove Yes
Litres produced 8,000

OIL MAKER. Today, three brothers, Gianluigi, Donato, and Mariano Medina, continue to manage the centuries-old olive grove (1,300 trees on 9 hectares) passed down from their family, cultivating each tree organically and with the utmost respect for the environment. In addition to extra virgin they also produce a line of cosmetics.

GLI OLI

LINFA D'ORO MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, cardo, mandorla, ortica, rucola, pinolo, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, cardoon, almond, nettle, arugula, pine nut, pepper, balsamic. Green, persistent.

LINFA D'ORO BIO

CULTIVAR: CORATINA, OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erba, cardo, ortica, pepe, cipresso. Verde, persistente.

TASTING. Grass, cardoon, nettle, pepper, cypress. Green, persistent.

LINFA D'ORO MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA BIO

CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, cardo, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, cardoon, pepper. Green, persistent.

Monsignore

Fasano (BR) | fraz. Pezze di Greco | tel. 339 4643518



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 30.000

AZIENDA. Nella piana fasanese si trova questa bella realtà agrituristica familiare che affonda le radici nel lontano 1955. Oggi sono i figli di Piero Barnaba e Caterina Sacco - Donato e Giovanni - a gestire con passione l'azienda che produce vino e olio dagli 880 olivi (molti monumentali) disposti su 20 ettari.

Olive grove Yes
Litres produced 30,000

OIL MAKER. You'll find this lovely, family-managed producer and farm stay in the Fasano plain. Founded in 1955, today the property is managed by Donato and Giovanni (sons of Piero Barnaba and Caterina Sacco), who produce wine and oil with a passionate commitment to their work. For the latter, they draw on 880 trees (many of which are monumental) spread out over 20 hectares.

GLI OLI

MONOCULTIVAR PICHOLINE

CULTIVAR: PICHOLINE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, fiori, ortica, mela, balsamico. Verde.

TASTING. Aromatic herbs, flowers, nettle, apple, balsamic. Green.

MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

Olio MonteFedele

Bovino (FG) | tel. 351 6985496

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Nelle dolci campagne di Monte Fedele, tra Campania e Puglia, Antonio e Gaetano Schiavone portano avanti l'azienda di famiglia dedicata all'Ogliarola Garganica, con quasi 8 ettari di oliveto e oltre 800 piante. Producono anche creme spalmabili a base di olive.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. In the rolling countryside of Monte Fedele, between Campania and Puglia, Antonio and Gaetano Schiavone carry on the family business, cultivating 800 Ogliarola Garganica olive trees on almost 8 hectares of land. They also produce olive-based spreads.

GLI OLI

MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA

CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7

DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, arugula, balsamic. Green, persistent.



MONOCULTIVAR LECCINO

CULTIVAR: LECCINO
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5

DEGUSTAZIONE. Lattuga, mandorla, mela, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Lettuce, almond, apple, pepper. Ripe, persistent.



Frantoio Oleario Domenica Mossa

Sannicandro di Bari (BA) | tel. 080 9934812

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 100.000

AZIENDA. Domenica Mossa ha preso le redini del frantoio oleario una ventina di anni fa puntando sull'innovazione tecnologica (ultrasuoni) e sulla valorizzazione della Coratina: nell'olio extravergine, ma anche nella cosmetica con una linea che porta lo stesso nome dell'olio: Natyoure.

Olive grove Yes
Litres produced 100,000

OIL MAKER. When Domenica Mossa took over this oil mill about 20 years ago, she began by focusing on technological innovation (ultrasound) and on promoting the attributes of the Coratina olive. Extra virgin is produced along with a line of oil-based cosmetics that shares the same name: Natyoure.



GLI OLI

NATYOURE GOLD MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7

DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, radicchio, ortica, pepe, balsamico.

TASTING. Grass, almond, radicchio, nettle, pepper, balsamic.



Frantoio Muraglia

Andria (BT) | tel. 0883 1950959

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 60.000

AZIENDA. Nella zona più vocata all'olivicultura pugliese, Savino Muraglia porta avanti da cinque generazioni la tradizione frantoiana di famiglia, con 20.800 piante in 68 ettari gestiti sia in biologico che in convenzionale. Produzione anche di olio affumicato e di oli aromatizzati naturalmente.

Olive grove Yes
Litres produced 60,000

OIL MAKER. Five generations of family have been producing oil at Savino Muraglia, where 20,800 trees are cultivated across 68 hectares (managed both organically and conventionally) in the region's best territory for olive growing. Smoked olive oils and naturally flavored oils are also produced.

Nonno Vittorio

Torremaggiore (FG) | loc. c.da Baronale | tel. 393 9916000

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 15.000

AZIENDA. Un'azienda familiare, che si tramanda di padre in figlio, stretta tra l'Adriatico e la Foresta del Gargano: cento ettari biologici e in conversione che ospitano 2.000 olivi. Oltre all'extravergine da cultivar Peranzana, si producono vino, spumanti e conserve.

Olive grove Yes
Litres produced 15,000

OIL MAKER. A family business passed down from father to son, nestled between the Adriatic Sea and the Gargano Forest, Nonno Vittorio cultivates about 100 hectares of olive groves (all organic or in the process of being converted). In addition to EVO pressed from 2,000 Peranzana olive trees, they produce wine, sparkling wines, and preserves.



GLI OLI

GRAN CRU TENUTA MACCHIA DI ROSE MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, ortica, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, nettle, pepper, balsamic. Green, persistent.

MONOCULTIVAR CORATINA DENOCCIOLATO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, radicchio, mandorla, erba, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, radicchio, almond, grass, pepper. Green, persistent.

MONOCULTIVAR PERANZANA

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 4
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, agrumi, lattuga, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, citrus, lettuce, pepper. Green, persistent.

Oilivis

Carpino (FG) | tel. 339 3855722

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.800

AZIENDA. L'amore per il territorio e le sue ricchezze, ha spinto Antonio Mitrione a seguire le orme del papà Nicola e proporre una linea naturale di extravergine ricavato dalle olive delle oltre 2.000 piante di proprietà. Si producono anche olive in salamoia e paté di olive.

Olive grove Yes
Litres produced 3,800

OIL MAKER. Driven by a love of the land and its treasures, Antonio Mitrione followed in his father Nicola's footsteps to offer a natural line of extra virgin oils pressed from the olives of over 2,000 estate trees. Olives in brine and olive pâtés are also produced.



GLI OLI



FUTURA MONOCULTIVAR PICHOLINE

CULTIVAR: PICHOLINE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 8



DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, fiori, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, flowers, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

Olivieri

Roseto Valfortore (FG) | tel. 329 8513089

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.000

AZIENDA. Nata nel 2018 per mano di Attilio Olivieri, l'azienda parte dal vino per poi estendere la produzione a grano e olive, principalmente di varietà Leccino e Peranzana (quest'ultima oggi prevalente). Olivieri punta a promuovere la sostenibilità. L'olio viene imbottigliato solo quando è pervenuta la richiesta del cliente.

Olive grove Yes
Litres produced 4,000

OIL MAKER. Founded in 2018 by Attilio Olivieri, this producer got its start with wine, eventually expanding production to grains and olives (mainly Leccino and Peranzana, with the latter now dominating). Olivieri is committed to promoting sustainability. Indeed, the oil is bottled only upon customer request.

GLI OLI



MONOCULTIVAR PERANZANA

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 3
PICCANTE/SPICY: 4



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela. Verde.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple. Green.

Frantoio Paparella

Barletta | tel. 0883 891352

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.000.000

AZIENDA. La famiglia Paparella, che produce olio dal 1891, dispone di 150 ettari di oliveto con 20mila piante (ma per soddisfare la grande produzione acquista anche in zona). L'azienda è oggi gestita da Francesco che ha avviato un percorso di crescita sostenibile: si produce il nocciolino per riscaldamento nell'ottica di una produzione circolare.

Olive grove Yes
Litres produced 2,000,000

OIL MAKER. The Paparella family, which has been producing oil since 1891, owns 150 hectares of olive groves with 20,000 trees (but to meet high production demand, it also sources locally). The producer is now managed by Francesco, who has initiated a path towards sustainable growth. Olive pit pellets are used for heating, thus Paparella embraces a circular production model.

GLI OLI

LOLIO INTENSO MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, erba, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, grass, arugula, pepper. Green, persistent.

BIOLOLIO MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, arugula. Green, persistent.

Pecoriello

Lucera (FG) | tel. 328 1633687

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 5.000

AZIENDA. Un'azienda familiare che da quattro generazioni si tramanda di padre in figlio: 50 gli ettari di proprietà, 18 dei quali (in parte in bio e biodinamica non certificata) dedicati alla produzione di olio con 3.200 piante. Belle le confezioni regalo che vedono l'olio racchiuso in ceramiche fatte a mano.

Olive grove Yes
Litres produced 5,000

OIL MAKER. A family business passed down from father to son for four generations, Pecoriello cultivates 50 hectares of terrain, 18 of which are dedicated to oil production (about 3,200 trees). The estate is partially organic and biodynamic, though not certified. Attractive gift packages featuring oil in handmade ceramics are also available.

GLI OLI

OLIO RADICI PRIMO FIORE

CULTIVAR: PERANZANA, SANTA CATERINA, PIZZUTA
FRUTTATO/FRUITY: 8
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple. Green, persistent.

OLIO RADICI BOUQUET

CULTIVAR: PERANZANA, CORATINA, PIZZUTA, SANTA CATERINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mandorla, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Tomato, almond, apple. Ripe, persistent.

PREMIO OLIO & TURISMO/BEST EVOO & TOURISM

Masseria Pezze Galere

Fasano (BR) | fraz. Speciale | tel. 328 9779770

**Oliveto proprio** Sì
Litri prodotti 10.000**Olive grove** Yes
Litres produced 10,000

AZIENDA. Antico appezzamento colonizzato nel 1600 dai Duchi di Conversano. La storia dell'azienda - 25 ettari e 3.000 piante, oggi accudite da Francesco Semeraro e sua moglie Alba con il figlio Giacomo - inizia nel 1859, con i primi olivi secolari importati da Taranto.

OIL MAKER. Masseria Pezze Galere has its roots in an old parcel of land colonized by the Dukes of Conversano in the 1600s (the first olive trees were imported from Taranto in 1859). Today the 25-hectare estate and its 3,000 olive trees are managed by Francesco Semeraro, his wife, Alba, and their son Giacomo.

GLI OLI

GIACOMÌ MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7

5

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.**TASTING.** Artichoke, grass, almond, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

ALBA MONOCULTIVAR PICHOLINE

CULTIVAR: PICHOLINE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6

5

DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, fiori, ortica, balsamico. Verde, persistente.**TASTING.** Aromatic herbs, flowers, nettle, balsamic. Green, persistent.

FRÀ MONOCULTIVAR FRANTOIO

CULTIVAR: FRANTOIO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 7

5

DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, mela, pepe. Verde, persistente.**TASTING.** Artichoke, cardoon, almond, apple, pepper. Green, persistent.

Agricola Piano

Apricena (FG) | loc. Palombino | tel. 0882 605111

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.000**Olive grove** Yes
Litres produced 3,000

AZIENDA. Un'attività di famiglia che da diversi decenni si occupa della produzione di olio extravergine nelle campagne sulle colline a ridosso del Gargano. L'azienda si dedica ad una piccola produzione della cultivar provenzale, meglio nota come peranzana.

OIL MAKER. A family business and for several decades a producer of EVO in the hilly countryside behind the Gargano promontory. It focuses on small-scale production of the provenzale cultivar better known as peranzana.



GLI OLI

MONOCULTIVAR PERANZANA BIO

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5

5

DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, fiori, mela. Maturo, persistente.**TASTING.** Tomato, aromatic herbs, flowers, apple. Ripe, persistent.

Pujje

Palagianello (TA) | tel. 340 8740626

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 10.000

AZIENDA. Nel cuore della Murgia Tarantina si trova la bella realtà olivicola gestita e coordinata da Angelo Ture, Giovanni Mazzarrino e Monica Pica. L'oliveto si estende su 50 ettari dove sono presenti circa 16mila alberi.

Olive grove Yes
Litres produced 10,000

OIL MAKER. Pujje, a lovely olive farm managed and coordinated by Angelo Ture, Giovanni Mazzarrino and Monica Pica, lies in the heart of the Murge tarantine. The 50-hectare grove is home to some 16,000 trees.



GLI OLI

REA

CULTIVAR: CORATINA, NOCELLARA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Mandorla, rucola, rucola, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Almond, arugula, arugula, apple. Ripe, persistent.



Olio Roccia

Ascoli Satriano (FG) | tel. 0885 661043

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 25.000

AZIENDA. Antonietta e Pasquale Roccia conducono in biologico la loro azienda che si stende su 45 ettari di oliveto dove vivono circa 5.200 piante di Coratina e Peranzana. Il frantoio aziendale - passione di famiglia - punta a tirarne fuori il meglio.

Olive grove Yes
Litres produced 25,000

OIL MAKER. Antonietta and Pasquale Roccia organically cultivate about 5,200 Coratina and Peranzana olive trees (45 hectares of groves). The estate mill - a family passion - aims to bring out the best of their drupes.

GLI OLI

GOLD MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, arugula, pepper. Green, persistent.



GOLD MONOCULTIVAR PERANZANA BIO

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela. Maturo.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple. Ripe.



Oleificio Salamida

Alberobello (BA) | tel. 080 4323332



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 35.000

AZIENDA. Nei 20 ettari di oliveto dove sono a dimora 4.000 piante, nel cuore della Valle d'Itria, da generazioni vive la famiglia Salamida che vent'anni fa ha deciso di chiudere la filiera produttiva. Dalle sue olive, e dalle altre selezionate in zona, ricava extravergine e condimenti aromatizzati.

Olive grove Yes
Litres produced 35,000

OIL MAKER. The Salamida family have lived here in the heart of the Valle d'Itria for generations, but 20 years ago they decided to set up their own mill, allowing them to oversee all stages of production. The drupes cultivated across 20 hectares of olive groves (4,000 trees) and sourced locally are pressed into extra virgin olive oil and flavor-infused condiments.

Emmanuel Sanarica

Montemesola (TA) | tel. 329 9538774

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.800

AZIENDA. Ottantacinque ettari e 9.500 piante, una terra esposta a Est e Ovest, nel mezzo fra la Murgia tarantina e il Mar Piccolo di Taranto, con forti escursioni termiche ed espressioni aromatiche eccezionalmente intense. Qui Emmanuel Sanarica continua una secolare tradizione di famiglia con la stessa passione e con mentalità avanguardista.

Olive grove Yes
Litres produced 1,800

OIL MAKER. 85 hectares and 9,500 trees, an estate with an eastern and western exposure set between the Murge tarantine and the Mar Piccolo of Taranto, an area where strong temperature ranges give rise to exceptionally intense aromatic expressions. Today Emmanuel Sanarica carries on a centuries-old family tradition.

GLI OLI

MONOCULTIVAR CIMA DI MOLA

CULTIVAR: CIMA DI MOLA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, rucola, mela, fiori, pepe. Maturo, persistente.

TASTING. Grass, arugula, apple, flowers, pepper. Ripe, persistent.

MONOCULTIVAR OLIVA ROSSA

CULTIVAR: OLIVA ROSSA
FRUTTATO/FRUITY: 5
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, mela, fiori. Maturo.

TASTING. Tomato, apple, flowers. Ripe.

GLI OLI

ULIVÈ GRAND CRU

CULTIVAR: CORATINA, CIMA DI MELFI, FRANTOIO, PENDOLINO
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erbe aromatiche, mandorla, ortica, lattuga, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, aromatic herbs, almond, nettle, lettuce, pepper. Green, persistent.



Olearia Schiralli

Binetto (BA) | tel. 080 7831755

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 45.000

AZIENDA. Con i suoi 25 ettari di oliveto e un'accorta selezione di olive, l'azienda dei fratelli Schiralli è da anni nell'olimpico regionale dell'extravergine. Ottima la Termite di Bitetto lavorata in salamoia. Si producono inoltre sottoli, paté di olive, taralli, tozzetti, treccine e passata di pomodoro.

Olive grove Yes
Litres produced 45,000

OIL MAKER. Drawing on 25 hectares of groves and select olives sourced locally, the Schiralli family have been one of the region's elite producers for some time now. Their Bitetto Termite olives in brine are excellent. Bottled vegetables, olive pâtés, taralli, tozzetti, treccine and tomato purées are also produced.

Nicole Schiralli

Binetto (BA) | tel. 380 5850613

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 2.000

AZIENDA. Il marchio è uno spin-off della casa madre Schiralli: Nicole è la figlia di Gaetano e la nipote di Giuseppe e segue in particolare la produzione e la commercializzazione degli oli nel Nord Italia. Olive e qualità sono "certificate" dalla lunga esperienza e tradizione familiare.

Olive grove Yes
Litres produced 2,000

OIL MAKER. Nicole Schiralli and Family is a spin-off of Schiralli. Nicole, Gaetano's daughter and Giuseppe's granddaughter, oversees the sale of their Apulian oils in Italy's north, bolstered by the Schiralli family name and reputation for quality.

GLI OLI

CRUDO MONOCULTIVAR OGLIAROLA

CULTIVAR: OGLIAROLA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, ortica, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, nettle, pepper, balsamic. Green, persistent.

GLI OLI

OLI MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, erba, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, grass, arugula, pepper. Green, persistent.

Podere Serraglio

San Severo (FG) | tel. 0882 374842

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 7.000

AZIENDA. Nasce a metà degli anni '70 con la passione per l'agricoltura di qualità e per rappresentare il Territorio e la sua biodiversità. Oggi la coltivazione con metodo Biologico conferma la scelta imprenditoriale di dedicarsi a prodotti di eccellenza come le olive e olio della cultivar Peranzana, dalle speciali caratteristiche gustative e salutistiche.

Olive grove Yes
Litres produced 7,000

OIL MAKER. Founded in the mid-1970s, Serraglio is driven by a passion for high-quality agriculture, the territory and its biodiversity. Today organic farming practices accompany a production philosophy centered on premium products, such as olives and olive oil from the Peranzana cultivar, known for its unique flavor and health benefits.

GLI OLI

MONOCULTIVAR PERANZANA BIO

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, pepper. Green, persistent.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: LECCINO, SANTA CATERINA, OGLIAROLA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, mela, mandorla, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, apple, almond, pepper. Green, persistent.

Oliveto Spiavento

San Severo (FG) | tel. 348 4452980

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 3.000

AZIENDA. Da oltre 60 anni e tre generazioni la famiglia di Alessia Fabiano coltiva, nei 16 ettari di proprietà, circa 1.500 olivi centenari di cultivar Peranzana. Molta attenzione (anche sui prezzi) per le spedizioni in Italia e all'estero.

Olive grove Yes
Litres produced 3,000

OIL MAKER. For 60 years Alessia Fabiano's family have been cultivating some 1,500 centuries-old, Peranzana olive trees on 16 hectares of property. Plenty of attention is paid to shipping throughout Italy and abroad, a fact that's reflected in the prices of their oils.



GLI OLI

MONOCULTIVAR PERANZANA BIO

CULTIVAR: PERANZANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela. Verde.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple. Green.

F.Ili Spina

Vieste (FG) | tel. 0884 708069

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 15.000

AZIENDA. Quella della famiglia Spina, coordinata dai fratelli Aldo e Domenicantonio, è una solida realtà del versante viestino del Gargano. La proprietà si sviluppa su una ventina di ettari dove vivono 6.000 olivi di varietà autoctone locali.

Olive grove Yes
Litres produced 15,000

OIL MAKER. The Spina family's solid business, led by brothers Aldo and Domenicantonio, is based on the Vieste side of Gargano. The property spans about 20 hectares, home to 6,000 olive trees of local indigenous varieties.

Suberito

Terlizzi (BA) | tel. 340 9756881

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 16.800

AZIENDA. La famiglia Volpe si dedica alla terra da oltre un secolo. Oggi tocca a Sabino e Alessandro, padre e figlio, che coltivano mandorli, alberi da frutta, viti e olivi (14 gli ettari dedicati con circa 3000 piante). Extravergine bio da cultivar Ogliarola Garganica, Coratina e Bella di Cerignola con imballaggi con elevato tasso di riciclabilità.

Olive grove Yes
Litres produced 16,800

OIL MAKER. The Volpe family has been committed to farming for over a century. Today, it's up to Sabino and Alessandro, father and son, to cultivate their property's almond trees, fruit trees, vines, and olive groves (about 14 hectares). They produce organic EVO from 3,000 Ogliarola Garganica, Coratina, and Bella di Cerignola olive trees, transporting their oil in highly recyclable packaging.

GLI OLI

AURORA MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA

CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7

DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, erba, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, grass, pepper. Green, persistent.



VALERE MONOCULTIVAR ITRANA

CULTIVAR: ITRANA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 4
PICCANTE/SPICY: 5

DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, lattuga, mela. Verde, persistente.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, lettuce, apple. Green, persistent.



GLI OLI

FRANCIGENO MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7

DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, erbe aromatiche, rucola, ortica, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, aromatic herbs, arugula, nettle, pepper, balsamic. Green, persistent.



Tatamà

San Vito dei Normanni (BR) | tel. 349 2330383

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.500

AZIENDA. A poca distanza dall'oasi naturale di Torre Guaceto si trova la bella realtà di Danilo Alfonso Prete che dal 2016 gestisce e coordina l'attività dell'azienda di famiglia. L'amore per questa terra l'ha ereditata dal nonno Alfonso che gli ha trasmesso passione e know how. Oggi la proprietà si sviluppa su 6 ettari dove dimorano 600 olivi di cultivar autoctone, ma anche grano duro della varietà Senatore Cappelli.

Olive grove Yes
Litres produced 1,500

OIL MAKER. Danilo Alfonso Prete has been managing and coordinating the family business, which is based near the Torre Guaceto nature reserve, since 2016. He inherited a love for the land from his grandfather Alfonso who passed on his passion and know-how. Today the 6-hectare property hosts 600 olive trees (local varieties), but also Senatore Cappelli durum wheat.

Terre di Morra

Neviano (LE) | loc. c.da Moneta | fraz. Neviano | tel. 393 8337174

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 60.000

AZIENDA. Nel cuore del Salento, una piccola realtà biologica (4,5 ettari per un totale di 430 piante), attenta all'ambiente e alla biodiversità, rispettosa delle tradizioni ma attenta all'innovazione nella cura delle piante.

Olive grove Yes
Litres produced 60,000

OIL MAKER. Based in the heart of Salento, this small organic producer (4.5 hectares, about 430 trees) focuses on protecting the environment and biodiversity, as well as respecting tradition, all while being open to innovation in plant care.

MONOCULTIVAR CELLINA DI NARDÒ BIO

CULTIVAR: CELLINA DI NARDÒ
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, mora, fiori, mela. Maturo, persistente.

TASTING. Aromatic herbs, blackberry, flowers, apple. Ripe, persistent.

GLI OLI



MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7

DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, arugula, pepper. Green, persistent.

GLI OLI



Podere Torre delle Monache

Nardò (LE) | tel. 339 8210041

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Nelle campagne di Triggiano - territorio carsico noto anche per la Lama San Giorgio - alle porte del capoluogo pugliese, Stefano Piatti porta avanti una bella produzione di olio extravergine realizzato dalle olive delle loro 400 piante.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. Just outside the regional capital, in the countryside of Triggiano (a territory known for its unique rock formations), Stefano Piatti presses extra virgin from the drupes of their 400 olive trees.

Torrerivera

Andria (BT) | tel. 080 8645431



Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 12.000

AZIENDA. Del vasto latifondo di 1.400 ettari appartenente alla famiglia Rivera, nei primi del '900 una parte (96 ettari, 56 di oliveti) venne acquistata dalla famiglia Civita. Oggi sono Nicoletta e Alessandra Ferrazza a gestire le 16mila piante. Si producono taralli.

Olive grove Yes
Litres produced 12,000

OIL MAKER. In the early 1900s, a part of the Rivera family's vast 1,400-hectare estate was purchased by the Civita family (96 hectares, 56 of which olive groves). Today Nicoletta and Alessandra Ferrazza manage its 16,000 trees. Taralli are also produced.



GLI OLI



MONOCULTIVAR OGLIAROLA BARESE

CULTIVAR: OGLIAROLA BARESE
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 7



2

DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, mandorla, noce, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, almond, walnut, pepper. Green, persistent.

GLI OLI



MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



5

DEGUSTAZIONE. Carciofo, radicchio, mandorla, erba, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, radicchio, almond, grass, pepper, balsamic. Green, persistent.

I Tre Arieti

Molfetta (BA) | tel. 328 5673604

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 6.000

AZIENDA. I fratelli Angelantonio, Francesco e Mauro Patimo sono la quarta generazione alla guida dell'azienda di famiglia. Si sono strutturati 12 anni fa e hanno nel cassetto il sogno del frantoio, ma al momento curano i loro 16 ettari con 1.650 piante e moliscono in zona. Obiettivo: qualità.

Olive grove Yes
Litres produced 6,000

OIL MAKER. Brothers Angelantonio, Francesco and Mauro Patimo represent the fourth generation to lead the family business. They launched 12 years ago, and dream of opening their own oil mill, but at the moment they're busy overseeing 16 hectares (1,650 trees), relying on a local facility to press their olives. Their mission? Quality.



GLI OLI

OLIO PIETRA DOP TERRA DI BARI MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, noce, rucola, pepe. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, walnut, arugula, pepper. Green, persistent.

Trotta

Manfredonia (FG) | tel. 338 6710811

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 4.000

AZIENDA. Da tre generazioni l'azienda di Domenico Trotta, splendida realtà agricola nel territorio fra i comuni di Manfredonia, San Giovanni Rotondo e Monte Sant'Angelo, cura 10 ettari di oliveti vista mare tutti in biologico con circa 2.000 piante.

Olive grove Yes
Litres produced 4,000

OIL MAKER. For three generations Domenico Trotta's family have overseen ten hectares of splendid olive groves (about 2,000 trees, all organic) overlooking the sea in the municipalities of Manfredonia, San Giovanni Rotondo and Monte Sant'Angelo.

GLI OLI

MAXIMUM MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, ortica, rucola, pepe, balsamico.

TASTING. Artichoke, grass, almond, nettle, arugula, pepper, balsamic.

NOSTRUM MONOCULTIVAR OGLIAROLA BIO

CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 5
PICCANTE/SPICY: 6



DEGUSTAZIONE. Carciofo, cardo, noce, mandorla. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, cardoon, walnut, almond. Green, persistent.

Uliveto - Scisci

Monopoli (BA) | tel. 080 9376459

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 200.000

AZIENDA. Nel moderno frantoio di proprietà, l'azienda produce 2.000 quintali di olio con le olive dei suoi 6 ettari di uliveto e con quelle acquistate da altri produttori della zona. L'azienda offre anche un certo assortimento di conserve e sottoli.

Olive grove Yes
Litres produced 200,000

OIL MAKER. Uliveto - Scisci presses 200,000 liters of oil in their modern mill, drawing on 6 hectares of olive groves and locally sourced crop. An array of preserves and bottled produce are also offered.

Vaira

Carpino (FG) | tel. 328 2557977

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.000

AZIENDA. Sono state le sorelle Vaira, spinte dal sostegno del padre Domenico, a dar vita a questa cooperativa "familiare" che conta 10 soci e cura 6.000 piante su una cinquantina di ettari, in biologico, all'interno del Parco nazionale del Gargano dove gli appezzamenti sono disegnati dai tipici muretti a secco.

Olive grove Yes
Litres produced 1,000

OIL MAKER. The Vaira sisters founded this "family" cooperative (10 members) with the support of their father, Domenico. Some 6,000 trees are organically cultivated in the Gargano National Park - 50 hectares of land delineated by the area's traditional dry stone walls.

I GRANDI OLI MONOCULTIVAR CORATINA

CULTIVAR: CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 7
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, rucola, pepe, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, arugula, pepper, balsamic. Green, persistent.

I GRANDI OLI MONOCULTIVAR PICHOLINE

CULTIVAR: PICHOLINE
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 7
PICCANTE/SPICY: 7



DEGUSTAZIONE. Erbe aromatiche, erbe aromatiche, rucola. Verde, persistente.

TASTING. Aromatic herbs, aromatic herbs, arugula. Green, persistent.

I GRANDI OLI L'OLIO DI MIA FIGLIA

CULTIVAR: PICHOLINE, CORATINA
FRUTTATO/FRUITY: 6
AMARO/BITTER: 6
PICCANTE/SPICY: 5



DEGUSTAZIONE. Pomodoro, erbe aromatiche, mela, balsamico. Verde.

TASTING. Tomato, aromatic herbs, apple, balsamic. Green.



GLI OLI



IL SECOLARE MONOCULTIVAR OGLIAROLA GARGANICA BIO

CULTIVAR: OGLIAROLA GARGANICA
FRUTTATO/FRUITY:
AMARO/BITTER:
PICCANTE/SPICY:



DEGUSTAZIONE. Lattuga, mandorla, ortica, pepe, pinolo. Verde, persistente.

TASTING. Lettuce, almond, nettle, pepper, pine nut. Green, persistent.

Tenuta Venterra

Grottaglie (TA) | tel. 099 9915296

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 20.000

AZIENDA. Una realtà che ha fatto della sostenibilità una filosofia di business. L'azienda dispone di un frantoio, interrato a 3,5 metri rispetto al piano di campagna, che sfrutta l'energia solare per la produzione di energia elettrica, mentre il nocciolino viene utilizzato come combustibile e la sansa come fertilizzante. Coltiva circa 67mila piante in biologico su 87 ettari.

Olive grove Yes
Litres produced 20,000

OIL MAKER. Tenuta Venterra has made sustainability a business philosophy. The producer manages an oil mill buried 3.5 meters below ground, using solar energy to produce electricity. The pits are then recycled for fuel and the pomace is transformed into fertilizer. 67,000 trees are cultivated across 87 hectares.

Podere Verdegilda

Spinazzola (BT) | tel. 389 4845418

Oliveto proprio Sì
Litri prodotti 1.500

AZIENDA. Trentotto ettari in biologico di cui oltre 17 destinati a oliveto con 5.000 piante: è il regno di Gianpaolo Lovaglio, affiancato dalla moglie Cristina, ereditato dalla famiglia di lui e fondato da suo nonno. Oggi con un bel frantoio all'avanguardia si punta a fare qualità. Produzione anche di legumi, miele, zafferano e vino.

Olive grove Yes
Litres produced 1,500

OIL MAKER. It was Gianpaolo Lovaglio's grandfather who founded Podere Verdegilda. Today, supported by his wife, Cristina, Gianpaolo cultivates 38 organic hectares, 17 of which are used for olive growing (5,000 trees). Thanks to a cutting-edge oil mill, the focus has shifted to quality. Pulses, honey, saffron and wine are also produced.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

CULTIVAR: NOCELLARA DEL BELICE, CORATINA, PICHOLINE

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 5

PICCANTE/SPICY: 5

DEGUSTAZIONE. Carciofo, mandorla, cardo, lattuga. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, almond, cardoon, lettuce. Green, persistent.

GLI OLI



CRU #112 MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 6

PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Carciofo, erba, mandorla, mela. Verde, persistente.

TASTING. Artichoke, grass, almond, apple. Green, persistent.



MONOCULTIVAR CORATINA BIO

CULTIVAR: CORATINA

FRUTTATO/FRUITY: 6

AMARO/BITTER: 6

PICCANTE/SPICY: 6

DEGUSTAZIONE. Erba, mandorla, noce, radicchio, rucola, balsamico. Verde, persistente.

TASTING. Grass, almond, walnut, radicchio, arugula, balsamic. Green, persistent.

GLI OLI

