



### Olio Intini

È il prezioso e benefico extravergine monoculturale Cima di Mola a far valere il riconoscimento Slow Food a Intini, che è anche la prima e unica azienda in Puglia a ottenere la Chiocciola Slow per lo straordinario lavoro di tutela e interpretazione del territorio

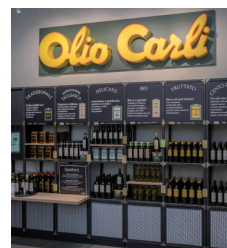


**Bisognerebbe imparare dagli ulivi a lasciarsi modellare dal vento senza perdere il proprio carattere.**

**FABRIZIO CARAMAGNA**

### Fratelli Carli

Nel centro di Aosta ha aperto un nuovo punto vendita nel quale è possibile trovare non solo il celebre Olio Carli, ma anche le conserve della tradizione ligure, insieme a tutti quei prodotti che hanno proprio nell'olio di oliva l'elemento base della loro bontà.



**CURIOSITÀ** Un buon extra vergine è amaro e deve pizzicare in gola perché è sinonimo di freschezza e di ricchezza di antiossidanti.

# OLIO EMOZIONALE

*Opera Olei non è solo un consorzio, ma soprattutto è un sogno: 6 produttori, 6 oli extra vergine di oliva, 6 eccellenze che si incontrano e si abbracciano nella valorizzazione di un prodotto, con lo scopo comune di divulgare al mondo le loro differenze che li rendono così simili. Si definiscono i pionieri dell'olio emozionale: l'olio che riesce ad ottenere una tale intensità da non essere più considerato un condimento, ma un vero e proprio ingrediente che in un piatto è un protagonista.*

*Veri e propri 'Maestri d'olio', gli attori di Opera Olei sono riusciti a creare, ognuno per il proprio territorio, un 'olio evo emozionale', che porta dentro di sé non solo il gusto ma anche la tradizione e il sole che scalda le loro terre e il loro cuore.*

### L'ottobratico

### 46° Parallelo

### Primo

### Sincero

### Villa Magra Gran Cru

### Mimì

L'Olearia San Giorgio si trova nel cuore del Parco Nazionale dell'Aspromonte, a San Giorgio Morgeto, in Calabria. Qui, prosperano oliveti maestosi che la famiglia Fazari con dedizione e

amore cura dal 1940, quando Domenico Fazari prese in affitto un oliveto e un piccolo oleificio. Da allora la parola chiave è sempre stata lungimiranza, soprattutto nel far dialogare il culto dell'arte olearia con l'innovazione.



Il Garda Trentino, a ridosso del 46° Parallelo, rappresenta una zona "estrema" per la coltivazione dell'ulivo, un'oasi mediterranea nel cuore delle Alpi.

Il particolare microclima permette di produrre vini ed oli extra vergine dalle caratteristiche organolettiche uniche. Agraria Riva del Garda. Cantina e Frantoio, nata nel 1926, è oggi un esempio di imprenditorialità trentina legata al territorio.



I Monti Iblei, nella Sicilia sud-orientale, sono una zona votata alla coltivazione di ulivi. Proprio qui, da diverse generazioni, la famiglia Cutrera si dedica alla produzione di olio extra vergine di oliva.

Le origini dell'azienda, infatti, risalgono a più di un secolo fa, già nel 1906 la famiglia si dedicava alla coltivazione e alla cura degli ulivi a Chiaromonte Gulfi. Nel 1999 è stato aperto un secondo frantoio.



Centocinquanta anni di storia nella Terra degli oli extra vergine per antonomasia. Basterebbe questo per descrivere l'Azienda Agraria Viola di Sant'Eraclio di Foligno.

Al tenace coraggio di dominare l'esuberanza di questi ulivi autoctoni 'aggrappati' a terreni rocciosi, si aggiunge la scelta etica della coltivazione biologica per ottenere oli extra vergine dall'affascinante personalità.



La storia del Frantoio Franci comincia negli anni '50, quando i fratelli Franco e Fernando Franci acquistarono uno storico oliveto chiamato Villa Magra e ristrutturarono un antico fienile per

farne un frantoio. Siamo a Montenero d'Orcia, piccolo borgo punto di incontro di tre paesaggi iconici della Toscana: Monte Amiata, Maremma e Val d'Orcia, quest'ultimo patrimonio Unesco dal 2004.



Puglia, terra rossa e ulivi. Qui, a Modugno, nasce l'olio evo Mimì, un nome in tributo al sogno di Domenico Conserva, per tutti Mimì, di dare vita a uno degli oli più buoni d'Italia. In questo caso

la realtà ha superato la fantasia. L'eccellenza è palpabile. Merito del territorio che imprime distinctività, carattere e unicità, ma anche di un frantoio all'avanguardia e di controlli su tutti i passaggi del processo.



## Salov e CNR insieme per il futuro dell'olivicoltura Italiana

Olivicoltura di precisione e valorizzazione della biodiversità: questo il nome di un progetto senza precedenti, nato dalla collaborazione tra la Società Agricola Villa Filippo Berio e il CNR.

Questa nuova collaborazione rappresenta il proseguo di un lavoro sinergico tra Salov e CNR, che già si sono impegnati nel progetto europeo "Life Resilience" per contrastare lo sviluppo della "Xylella Fastidiosa". Il progetto "Olivicoltura di precisione e valorizzazione della

biodiversità" ha un'importanza e unicità straordinarie in quanto pone, per la prima volta in Italia, tre obiettivi di fondamentale rilievo:

- sviluppare nuove tecniche di agricoltura di precisione mai applicate prima all'olivicoltura
- migliorare lo sfruttamento della biodiversità olivicola italiana
- valorizzare tecniche produttive sostenibili.

Tali obiettivi saranno raggiunti grazie all'unione della ricerca scientifica d'eccellenza con una realtà aziendale di primaria importanza, che ha messo a disposizione del CNR il meraviglioso uliveto di 70 ettari di Villa Filippo Berio, nel cuore della Toscana, fra le province di Lucca e Pisa, per trasformarlo in uno straordinario centro di ricerca e produzione in cui analizzare e applicare soluzioni per il miglioramento di tutta l'olivicoltura italiana. I risultati delle ricerche verranno infatti condivisi diventando patrimonio comune per una produzione olivicola di qualità. Con questo accordo verranno attivate nuove iniziative per una migliore valorizzazione del patrimonio di biodiversità olivicola presente nel nostro Paese, per lo sviluppo di metodologie innovative mai applicate all'olivicoltura e per la creazione di nuove tecniche produttive sostenibili.

