



PREMIO OLEARIO MAGNA GRAECIA

EDIZIONE 2025-2026

CAMERA DI COMMERCIO CATANZARO CROTONE VIBO VALENTIA





PREMIO OLEARIO MAGNA GRAECIA

EDIZIONE 2025-2026



INDICE

- 5 INTRODUZIONE
- 8 **IL CHICCO D'ORO**
DI MASSIMO SIRELLI
- 12 IL COMITATO DI ASSAGGIO
DELLA CAMERA DI COMMERCIO
- 15 LE AZIENDE...
SI RACCONTANO

73 **PREMIO
CHICCO D'ORO
2025-2026**

PREMI PER CATEGORIA

74 **BIOLOGICO**

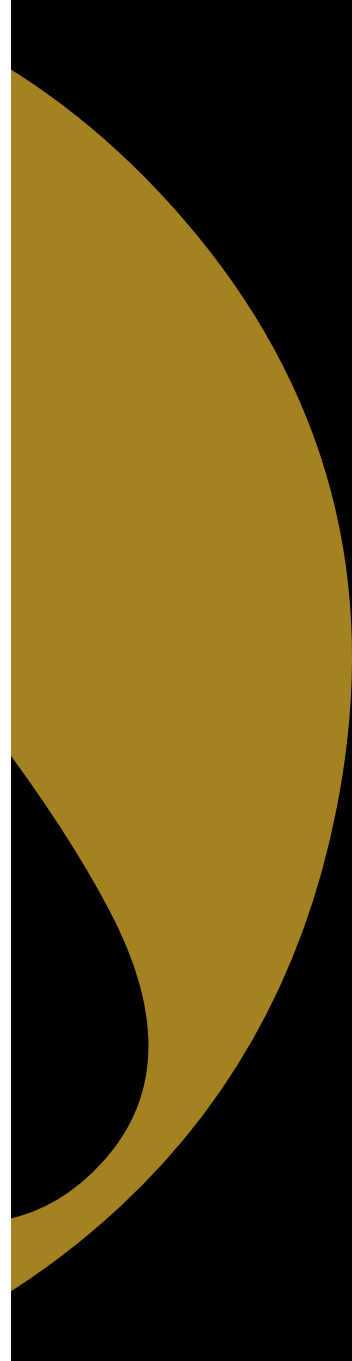
78 **EXTRAVERGINE FRUTTATO LEGGERO**

82 **EXTRAVERGINE FRUTTATO MEDIO**

86 **EXTRAVERGINE FRUTTATO INTENSO**

90 **DIPLOMI DI GRAN MENZIONE**

95 **PREMIO DESIGN ED ESSENZA**





INTRODUZIONE

La seconda edizione del Premio Oleario Magna Graecia rappresenta la naturale prosecuzione di un percorso che la Camera di Commercio di Catanzaro Crotone Vibo Valentia ha intrapreso con convinzione, per sostenere e valorizzare uno dei patrimoni più autentici e identitari della Calabria Centrale: la cultura dell'olivo e dell'olio extravergine di qualità. Un impegno che trova continuità nelle politiche di promozione del comparto agroalimentare portate avanti dall'Ente e che, nel 2025 come nell'anno in corso, si è ulteriormente rafforzato attraverso iniziative dedicate alla qualificazione delle produzioni, al sostegno delle imprese, all'internazionalizzazione e alla diffusione di nuove strategie di comunicazione e marketing territoriale. L'olivicoltura continua a rappresentare molto più di una semplice attività produttiva. Essa custodisce paesaggi, tradizioni, competenze e relazioni sociali che definiscono il carattere stesso delle nostre comunità. Intorno all'olio si sviluppa una filiera ampia e dinamica che coinvolge aziende agricole, frantoi, cooperative, operatori turistici, ristoratori, professionisti della promozione e della cultura enogastronomica, generando economia, occupazione e nuove opportunità di sviluppo sostenibile. In questo scenario, la Camera di Commercio di Catanzaro Crotone Vibo Valentia ha intensificato il proprio ruolo di accompagnamento delle imprese, favorendo percorsi di innovazione, formazione specialistica, partecipazione a eventi promozionali, incontri con buyer e attività finalizzate alla crescita competitiva delle aziende del territorio. Particolare attenzione è stata dedicata alla costruzione di reti territoriali capaci di mettere a sistema qualità produttiva, attrattività turistica e valorizzazione delle



identità locali, nella consapevolezza che il futuro del comparto passi dalla capacità di raccontare il territorio attraverso le sue eccellenze. Il Premio Oleario Magna Graecia, con questa seconda edizione, rinnova dunque la propria missione: riconoscere e promuovere le migliori esperienze imprenditoriali della Calabria Centrale, premiando non solo la qualità delle produzioni olivicole, ma anche la capacità di innovare, comunicare, accogliere e costruire valore attorno all'olio extravergine di oliva. Accanto alle produzioni di eccellenza, trovano spazio, le esperienze sensoriali legate all'oleoturismo -con visite aziendali guidate tra presentazione di cicli produttivi, passeggiate naturalistiche tra gli uliveti, degustazioni gastronomiche delle tipicità locali in abbinamento all'Evo prodotto- come pure i progetti di

sostenibilità, le nuove forme di promozione del prodotto e della cultura dell'olio, fino alle originali contaminazioni con il mondo della mixology e del “cocktail”, espressione di creatività e sperimentazione. Anche le aziende protagoniste di questa seconda edizione testimoniano come tradizione e innovazione possano procedere insieme. Radicate nella storia e nei saperi del territorio, ma aperte ai linguaggi contemporanei, ai mercati internazionali e alle nuove sensibilità dei consumatori, esse contribuiscono a rafforzare l'immagine della Calabria come terra di qualità, autenticità e accoglienza. Guardando al futuro, l'Ente camerale continuerà a investire in strategie integrate di promozione e sviluppo, puntando sul rafforzamento delle filiere, sulla sostenibilità ambientale, sulla tutela della biodiversità, sulla digitalizzazione e sulla crescita dell'offerta esperienziale legata all'olio e ai territori di produzione. Gli ulivi, simbolo millenario del Mediterraneo, continuano infatti a rappresentare una risorsa fondamentale non soltanto sul piano economico e culturale, ma anche nella difesa del paesaggio, nella salvaguardia del suolo e nelle sfide poste dal cambiamento climatico. Il Premio Oleario Magna Graecia conferma così la volontà di fare rete attorno a un patrimonio comune da custodire e valorizzare: l'eccellenza olivicola della Calabria Centrale, espressione di identità, innovazione, sostenibilità e futuro condiviso.

Gregorio De Vinci
Segretario Generale

Pietro Alfredo Falbo
Presidente

IL CHICCO D'ORO

DI MASSIMO SIRELLI

*“Un simbolo di eccellenza:
l'identità visiva che racconta
la tradizione e il futuro”*

Sirelli



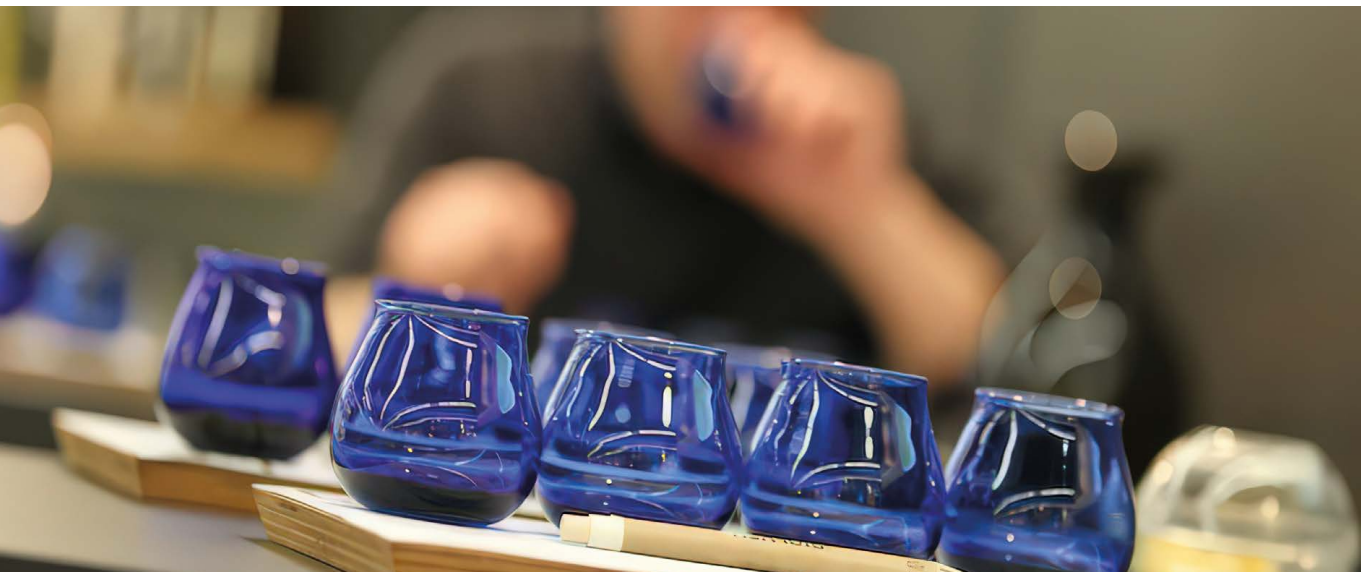
Nel suo appassionato cammino per celebrare l'eccellenza oleicola, cuore pulsante del nostro territorio e custode di una tradizione secolare dell'olivicoltura della Magna Graecia, la Camera di Commercio di Catanzaro Crotono Vibo Valentia ha avvertito l'esigenza di creare un simbolo che non fosse solo un semplice marchio, ma un autentico racconto visivo. Un segno capace di trasmettere, attraverso la sua forma e il suo impatto, i valori che definiscono l'anima del Premio Oleario Magna Graecia: la qualità, la tradizione, il legame profondo con la nostra terra e la proiezione verso il futuro. Per dare vita a questo segno, la scelta di affidare la realizzazione del logotipo a Massimo Sirelli, artista e designer calabrese di rilievo nazionale, non è stata casuale. Con il suo sguardo acuto, che radica profondamente nella cultura del nostro territorio, ma sa proiettarsi verso linguaggi contemporanei e innovativi, Sirelli rappresenta la sintesi perfetta tra tradizione e innovazione. La sua capacità di interpretare il passato e di tracciare una visione per il futuro è il tratto distintivo che rende il suo approccio ideale per esprimere l'essenza di questo Premio. Il Premio Oleario Magna Graecia non è solo una competizione, è un tributo a un patrimonio millenario, l'olivicoltura che ha da sempre segnato la nostra terra.

La sua forza risiede nella valorizzazione della qualità degli oli extravergine d'oliva, mettendo in luce le peculiarità varietali e territoriali che rendono unico il nostro prodotto. Per questa ragione, il logo doveva andare oltre il semplice design; doveva diventare un simbolo che racchiudesse in sé il concetto di eccellenza, resilienza e proiezione verso il futuro. Il segno creato da Massimo Sirelli è un logotipo che si radica profondamente nella tradizione, ma che guarda con forza e determinazione al domani. L'ulivo, simbolo di vita e rinascita, diventa il cuore pulsante della sua concezione. Un albero che resiste, che sa rigenerarsi, proprio come la nostra terra e i suoi produttori. L'inclinazione di 45° della "O", che rappresenta il chicco d'ulivo, non è solo una forma stilizzata, ma un movimento in avanti, un'aspirazione verso la crescita, la novità e il miglioramento continuo, mantenendo al contempo un perfetto equilibrio con il nostro passato. Ogni elemento del logo è stato pensato per evocare, al primo sguardo, una sensazione di qualità, autenticità e bellezza. La forma elegante e il dinamismo del segno non sono solo estetica, ma raccontano una storia, quella di un prodotto che nasce dalla terra e che aspira a essere riconosciuto a livello globale per la sua superiorità. Come un Oscar nel mondo del cinema, questo logo ambisce a diventare il simbolo di un

premio che rappresenta il culmine dell'eccellenza. Un marchio che non è solo un'etichetta, ma un riconoscimento di prestigio, un segno che ogni produttore di olio extravergine d'oliva sogna di raggiungere. Un simbolo che, nel tempo, diventerà sinonimo di qualità incondizionata e di un legame indissolubile con la nostra cultura millenaria. Il logo ideato da Massimo Sirelli è il primo passo verso una nuova era di visibilità e riconoscimento per il nostro olio, che saprà farsi apprezzare in Italia e nel mondo. Questo simbolo nasce per diventare il volto del Premio Oleario Magna Graecia, l'elemento che accompagnerà ogni comunicazione, ogni iniziativa, ogni evento. La sua forza visiva trasmetterà senza ambiguità il messaggio che il premio rappresenta l'eccellenza autentica, senza tempo: un'espressione dell'impegno per la sostenibilità, la tradizione e l'innovazione.



IL COMITATO DI ASSAGGIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO



Il Comitato di assaggio professionale della Camera di Commercio di Catanzaro Crotone Vibo Valentia rappresenta un punto di riferimento per la valutazione qualitativa degli oli extravergine di oliva del territorio della Calabria Centrale. Il Panel, composto da assaggiatori professionisti qualificati e guidato secondo rigorosi protocolli di analisi sensoriale, opera con l'obiettivo di garantire trasparenza, competenza e affidabilità nella valutazione delle caratteristiche organolettiche degli

oli vergini ed extravergini di oliva. Nel 2026 il Comitato ha ottenuto il riconoscimento ufficiale da parte del MASAF con decreto direttoriale n. 175617 del 15 aprile 2026, entrando a far parte della lista nazionale dei Comitati di assaggio professionali riconosciuti ai sensi del decreto ministeriale del 7 ottobre 2021. Tale riconoscimento attesta l'elevato livello tecnico e professionale del panel, impegnato nella valorizzazione delle produzioni olearie di qualità e nella promozione della cultura dell'olio attraverso attività di selezione, analisi sensoriale e supporto alle iniziative di eccellenza del comparto oleario.

Gli oli partecipanti al Premio Oleario Magna Graecia sono stati sottoposti all'analisi sensoriale del Comitato, che ha valutato ciascun campione secondo i parametri previsti dalla normativa vigente, contribuendo alla selezione delle migliori eccellenze olearie del territorio.

COMPONENTI

Antonio Giuseppe Lauro

Capo Panel

Lucia Talotta

Vice Capo Panel

Francesco Carioti

Maria Cristina Di Giovanni

Antonino Filippone

Giuseppe Giordano

Manolo Guzzo

Luigi Longo

Giuseppe Matozzo

Vincenzo Melissari

Michelangelo Notarianni

Carmelo Orlando

Rosa Antonetta Pescione

Raffaele Rotundo

Angela Sposato

Tommaso Torchia

Thomas Vatrano



**LE AZIENDE...
SI RACCONTANO**

Antico Frantoio Bardari



Contrada Trunchi
Curinga (CZ)
anticofrantoioibardari.it



Nel cuore della Calabria, a Curinga, l'Azienda Antico Frantoio Bardari affonda le radici in una storia familiare che attraversa quattro generazioni. Da sempre viene coltivato un legame profondo con la terra e con l'olivo, simbolo di tradizione, identità e continuità. Il lavoro dell'Azienda nasce nei campi e si completa in ogni singolo dettaglio della filiera produttiva, seguendo direttamente la raccolta delle olive, la molitura e l'imbottigliamento, garantendo così tracciabilità, qualità e autenticità. È una scelta che richiede impegno e dedizione quotidiana ma che permette di offrire un olio extravergine di oliva che è espressione pura del territorio. L'Azienda unisce saperi antichi a tecnologie moderne, rispettando i tempi della natura e preservando le proprietà organolettiche delle olive. Il risultato è un prodotto dal carattere distintivo, capace di raccontare attraverso profumi e sapori la ricchezza della terra. La visione dell'Azienda è quella di custodire e valorizzare un importante patrimonio agricolo e culturale, promuovendo pratiche sostenibili, guardando al futuro senza mai dimenticare le proprie origini. Ogni bottiglia racchiude non solo un olio di qualità, ma una storia fatta di famiglia, passione e dedizione.



Azienda Agricola Berlingieri Beatrice



Via Bastione San Giuseppe, 3
Crotone
agricolaberlingieri.it



azienda agricola

BEATRICE BERLINGIERI

L'Azienda agricola Berlingieri Beatrice affonda le proprie radici lontanone nel tempo, nella storia della Famiglia Berlingieri di Crotone e negli appezzamenti che da più di un secolo sono coltivati sull'altipiano di San Brase che incornicia la Città di Crotone, tra il mare e la catena montuosa della Sila. Beatrice, agronoma di formazione, con caparbia si prende cura dei terreni con l'aiuto dei propri collaboratori, lavorando quotidianamente per una visione aziendale al passo con i tempi, declinata nell'innovazione delle fonti di energia sostenibili, come l'eolico e l'agrivoltaico, e per un'agricoltura vocata alla produzione biologica. Oltre alle colture cerealicole, alle leguminose e alle orticole, la presenza di un oliveto, incastonato tra i terreni e un vasto bosco di eucalipti, rappresenta l'orgoglio aziendale su cui sono state convogliate molte energie, competenze e passione. La cura dell'oliveto avviene con sapienti e antichi metodi, come la potatura rispettosa dell'albero e il terreno che viene lasciato inerbire naturalmente. La scelta di produzione esclusivamente biologica delle olive rappresenta con chiarezza il rispetto per la natura e l'impegno concreto verso la salvaguardia dell'ecosistema per le generazioni future. L'espressione di questo paziente lavoro è l'olio extra vergine d'oliva biologico e certificato IGP, prodotto con le sole olive locali, nato da un blend di cultivar autoctone, dal carattere fruttato e dalle straordinarie proprietà organolettiche.



Azienda Agricola Bongarzone Rocco Pietro



Via V. Gioberti, 2
Vallefiorita (CZ)
oliobongarzone.it



L'Azienda Agricola nasce nel 2002, quando il giovane imprenditore Rocco Pietro Bongarzone subentra nella conduzione dell'Azienda familiare ereditando una significativa esperienza nella filiera produttiva dell'olio d'oliva, e ad oggi è alla terza generazione di olivicoltori. L'Azienda si trova su un'ampia fascia collinare, tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare del litorale ionico catanzarese, e si estende nel territorio dei comuni di Vallefiorita, Palermiti e Squillace, con un'area di produzione che coincide con il versante collinare del Golfo di Squillace. L'Azienda coltiva circa 30 ettari di piante di olivo, molte delle quali plurisecolari ed appartenenti quasi tutte alla cultivar Carolea. Le coltivazioni avvengono in modo sostenibile e seguendo il metodo biologico. La molitura delle olive avviene entro sei ore dalla raccolta nel moderno frantoio aziendale dotato di linea per le produzioni biologiche ed IGP Olio di Calabria. L'estrazione dell'olio Terre di Sant'Elia dell'azienda Bongarzone avviene esclusivamente con processi meccanici e mantenendo una temperatura della pasta al di sotto di 30°C e, successivamente, viene stoccato in cisterne di acciaio sotto battente di Azoto, mantenendo così inalterati nel tempo i valori organolettici e nutrizionali dell'olio Evo.

Azienda Agricola Costantino Mariangela



Località Donnantonio
Maida (CZ)
agriturismocostantino.it



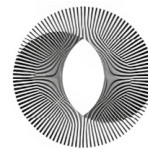
Costantino



L'Azienda Costantino è gestita dalla titolare da 16 anni, con grande impegno e passione, proseguendo con determinazione un'attività agricola di presidio del territorio tramandata di generazione in generazione. L'azienda crede nel cibo "buono, pulito e giusto", secondo i principi di Slow Food, e si impegna quotidianamente a produrlo. I suoi prodotti sono "buoni" al gusto, menzionati nelle più prestigiose guide gastronomiche e vincitori di numerosi premi, oltre a essere genuini e salutarì dal punto di vista nutrizionale. Sono "puliti" perché realizzati nel pieno rispetto dell'ambiente e "giusti" perché rispettano i lavoratori, i fornitori, gli animali e la natura che li accoglie. L'Azienda Costantino è una grande famiglia composta da 30 giovani, in continua formazione e crescita. Forte dell'esperienza del passato ma orientata al futuro, investe costantemente in innovazione tecnologica, nella sperimentazione con istituti di ricerca e nello sviluppo di nuovi packaging di prodotto. Da sempre attenta alla sostenibilità ambientale, pratica agricoltura biologica su 140 ettari, autoproduce l'energia elettrica necessaria da fonti rinnovabili, adotta un modello di economia circolare che non genera rifiuti e salvaguarda la biodiversità. L'azienda è inoltre impegnata nel sociale, attraverso progetti di inclusione lavorativa rivolti a persone svantaggiate, il finanziamento di iniziative sociali e attività come l'agrinido. Si occupa anche di educazione, operando come fattoria didattica dedicata a studenti e famiglie, italiane e straniere.

Azienda Agricola De Lorenzo & C. S.S.





I TESORI
DEL SOLE

Dall'originaria Società Agricola Calabrese, gestita sin dal 1951 dal Prof. Giuseppe De Lorenzo, nasce nel 1974 l'Azienda Agricola De Lorenzo & C., che si estende per 90 ettari nei territori olivati della Piana di Lamezia Terme, inclusi nell'area DOP "LAMETIA", particolarmente vocata, per condizioni edafiche e climatiche, alla coltivazione dell'ulivo, in specie per la cultivar "Carolea". Pratiche agricole sostenibili, tutela della biodiversità e produzione di energia rinnovabile, sono alla base delle attività aziendali. La raccolta inizia da fine settembre con mezzi meccanici o per brucatura, e le olive sono immediatamente molite nel moderno frantoio aziendale così da mantenere intatte le originarie qualità peculiari dei frutti. L'olio extra vergine di oliva così ottenuto è confezionato con il marchio "i Tesori del Sole", con le tipologie: DOP Lametia, IGP olio di Calabria, Monocultivar Carolea, Monocultivar Coratina, Monocultivar Ottobratica, Monocultivar Nocellara del Belice e Blend. Tutte le fasi del processo produttivo sono seguite in azienda, con produzione esclusivamente di olio evo di alta qualità a bassa acidità, rigorosamente "estratto a freddo", ideale per i condimenti a crudo. L'azienda è ubicata in prossimità di svincolo autostradale, della stazione ferroviaria e dell'aeroporto di Lamezia Terme. È arricchita da chiesetta e da un suggestivo antico acquedotto romano, e dà possibilità di visita e soggiorni in assoluta tranquillità, con degustazioni dei piatti della cucina tipica calabrese.



Azienda Agricola di Ligarò Pasquale



Contrada Pagani
Andali (CZ)
casaligarò.com



L'azienda Agricola "Casa Ligarò" è presente sul territorio calabrese sin dal 1948. Coltiva per la maggior parte secondo il metodo biologico ed Igp. L'azienda è dotata di un modernissimo frantoio oleario, all'avanguardia nel settore, situato in Contrada Pagani, nel Comune di Andali, ove è altresì presente una confortevole struttura ricettiva, l'Agriturismo Pagani. La sede di imbottigliamento è ubicata in Cropani Marina ed è dotata di esposizione e sistema di confezionamento. Il marchio "Casa Ligarò" da sempre è indice di qualità ed eccellenza agroalimentare. L'azienda si è, altresì, impegnata nel settore della promozione culturale del territorio e dell'educazione ambientale. In questo si inquadra il recupero di un antico frantoio risalente al XVI sec. ubicato nell'affascinante borgo di Cropani (nelle immediate adiacenze del Duomo) che attualmente ospita il Museo dell'Olio, che accoglie numerosi visitatori e scolaresche. L'Azienda segue un iter costante di professionalizzazione e meccanizzazione; il motto trionfale dell'azienda resta pur sempre "Viva la terra e chi la lavora!"

Azienda Agricola Frisina Regenass



Località Piano di Porro snc
Girifalco (CZ)
oliofrisina.it


FRISINA
Arcobaleno



L'Azienda Agricola Frisina Regenass nasce nel 1995 con l'acquisto di un terreno di 10 ettari in Calabria, a Girifalco, in provincia di Catanzaro. Da subito è diventata fonte di sostenimento della famiglia con la produzione di olio extra-vergine di oliva, venduto principalmente all'estero. Negli anni si sono aggiunte altre attività, come quella di Agriturismo, soprattutto con alloggio per gli ospiti. Oggi l'azienda è multifunzionale, anche se l'attività principale rimane l'olivicoltura; si coltivano 15 ettari di oliveto con oltre 3400 piante. Dal 2015 l'azienda dispone di un moderno frantoio aziendale a due fasi, elemento fondamentale per garantire l'elevata qualità che da sempre la contraddistingue. Produce un olio extra vergine di oliva monovarietale di Carolea, cultivar principe della provincia di Catanzaro. Le stagionalità delle lavorazioni nei diversi rami aziendali permettono una gestione sinergica dei lavori. Nel 2020 l'azienda ha ampliato la propria attività avviando anche un negozio online. L'attenzione e il rispetto per il territorio, insieme alla passione per il lavoro svolto nella splendida campagna calabrese, accomunano tutti i membri della famiglia Frisina Regenass.

**Azienda Agricola
G.L. Petronio
di Notarianni Michelangelo**



Via Antonio Cappelli, 122
Lamezia Terme (CZ)
oliosenatorepetronio.com



**SENATORE
PETRONIO**

DOP LAMETIA BIOLOGICO



Senatore Petronio rappresenta una realtà agricola calabrese orientata alla produzione di olio extravergine di oliva biologico DOP Lametia, espressione autentica di un territorio ricco di tradizione, cultura e biodiversità. L'azienda opera nel comprensorio di Lamezia Terme, dove il clima mediterraneo, i terreni fertili e la presenza dei venti marini contribuiscono a definire le caratteristiche distintive della cultivar Carolea, varietà simbolo della produzione aziendale. L'intero processo produttivo viene gestito secondo criteri di qualità certificata, sostenibilità ambientale e tracciabilità, con l'obiettivo di garantire un prodotto trasparente, tracciato e riconoscibile. Dalla raccolta selettiva delle olive alla molitura a freddo effettuata poche ore dopo il raccolto, ogni fase viene monitorata con attenzione per preservare proprietà organolettiche, profilo aromatico e valori nutrizionali dell'olio. L'azienda adotta pratiche agricole biologiche e sistemi produttivi orientati all'economia circolare, valorizzando l'impiego di energie rinnovabili e materiali ecosostenibili. L'adesione al Consorzio di Tutela Lametia DOP conferma, inoltre, l'impegno verso la valorizzazione del territorio e la tutela delle produzioni certificate. Tradizione agricola, innovazione tecnologica e rispetto per l'ambiente convivono in una visione produttiva moderna, capace di trasformare ogni bottiglia in un simbolo di autenticità, responsabilità e cultura mediterranea.

Azienda Agricola Leopoldo Vaccaro



Via Don Luigi Vaccaro, 1
Cotronei (KR)
vaccarolio.it



Fin dal 1535 l'antica famiglia Vaccaro tramanda cura e considerazione per l'olivo con lo stesso amore che si trasmette da padre in figlio. Nel pieno rispetto della natura e dell'ambiente, l'azienda oggi produce olio di ottima qualità, attraverso metodi di coltivazione tradizionale e da agricoltura biologica. La piantagione, che si estende per circa 20 ettari, è composta da oltre 2.200 piante secolari sulle colline del marchesato di Crotona. La famiglia Vaccaro ha da sempre perseguito, come obiettivo primario, la ricerca della massima qualità, che ha ottenuto attraverso attenti studi e ricerche. Analisi ripetute di laboratorio e comparate, effettuate su campioni relativi alle diverse epoche di raccolta e molitura, hanno dimostrato che l'olio prodotto in autunno inoltrato contiene qualità organolettiche superiori ed eccellenti, di alto valore biologico (acido oleico, polifenoli, alfa tocoferoli, vitamina E. Quest'olio imbottigliato ha caratteristiche di pregio che ne fanno un alimento particolarmente indicato nell'alimentazione dei bambini e per una corretta dieta che valorizza ed esalta quella Mediterranea.

Azienda Agricola Maria Amalia Stilo



Contrada Chianore snc
Settingiano (CZ)
amaliuolive.com



L'Azienda Agricola Maria Amalia Stilo nasce nel cuore della Calabria, tra gli uliveti di Settingiano, dove Amalia, 87enne, coltiva da oltre trent'anni la cultivar Carolea secondo i principi dell'agricoltura biologica e della sostenibilità ambientale. Tradizione, innovazione e rispetto per la terra rappresentano l'identità del brand Amaliù Olive Oil, specializzato nella produzione di olio extra vergine di oliva biologico di alta qualità. L'azienda segue direttamente tutta la filiera produttiva: dalla coltivazione alla raccolta delle olive fino alla molitura a freddo, effettuata nel frantoio di proprietà situato all'interno dell'uliveto, preservando aromi, polifenoli e proprietà nutraceutiche dell'olio. Grande attenzione è dedicata alla tracciabilità delle informazioni produttive grazie alla tecnologia blockchain, alla sicurezza alimentare e all'economia circolare, attraverso il recupero degli scarti di lavorazione e l'utilizzo di energia da impianto fotovoltaico. Infine, l'Azienda ha elaborato due indicatori visivi semplificati: il *BMA Index*, attraverso il quale misura i parametri ambientali dei propri prodotti, e il *NUTRAL Index*, che rende immediatamente leggibili le informazioni nutrizionali per porzione. Entrambi gli strumenti hanno l'obiettivo di orientare ed educare il consumatore verso scelte alimentari responsabili e consapevoli. I prodotti Amaliù raccontano la cultura olearia della Magna Grecia e il forte legame con il territorio calabrese, promuovendo un modello agricolo responsabile orientato alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica.



Azienda Agricola Marino Antonio



Via delle Nazioni Unite, 3B
Cutro (KR)



Piccola realtà familiare giunta alla terza generazione, l'azienda affonda le proprie radici negli anni '50, quando il fondatore ottenne i terreni con la riforma agraria. Sorge in un territorio unico, tra mare e montagne, a circa 220 metri sul livello del mare, ideale per la coltivazione dell'olivo. Da circa un anno ha avviato la conversione al biologico, puntando sempre più sulla qualità piuttosto che sulla quantità. Negli ultimi anni ha rafforzato la propria crescita professionale attraverso corsi di alta specializzazione e il supporto di un tecnico qualificato, raggiungendo standard produttivi sempre più elevati. Da questa visione nasce l'olio extravergine d'oliva *Kiterion*, declinato in due monocultivar: *Kiterion Zio Nicola*, ottenuto da cultivar Carolea, dal profilo intenso e deciso, e *Kiterion Maria*, monocultivar di Nocellara Messinese, più delicato ed equilibrato. Entrambi sono estratti a freddo e ottenuti con grande attenzione in ogni fase produttiva, dalla raccolta delle olive alla selezione del frantoio per garantire un olio di alta qualità. Anche l'etichetta richiama profondamente il territorio di Cutro: il nome *Kiterion* deriva dall'antica denominazione greca della località, mentre l'immagine raffigura la Torre di Chirizzo, simbolo storico presente nello stemma comunale. I nomi "Zio Nicola" e "Maria" sono un omaggio ai genitori dell'attuale generazione aziendale, oggi scomparsi, i cui valori continuano a vivere nei caratteri distintivi dei due oli, come nella vita.



Azienda Agricola Murgia Rosanna



Via Salita delle Querce, 15
Caccuri (KR)
oliofratellilorio.com



L'Azienda Agricola è guidata con lungimiranza e dedizione dai fratelli Pasquale e Salvatore Loria, due imprenditori che hanno fatto della ricerca assoluta della qualità la propria filosofia di vita e di lavoro. Fin dagli esordi, i fratelli Loria hanno scelto di non scendere a compromessi, puntando su un percorso fatto di studio costante, specializzazione e importanti investimenti tecnologici. L'obiettivo primario è sempre stato uno: valorizzare e custodire lo straordinario patrimonio olivicolo che il territorio d'origine offre, trasformando le risorse della terra in un prodotto d'eccellenza capace di farsi ambasciatore di una cultura millenaria.

Oggi, grazie a questa visione strategica, l'Azienda si identifica solidamente nel marchio "Fratelli Loria", una realtà consolidata e stimata non solo a livello locale, ma anche nel competitivo scenario del mercato globale. L'apertura all'internazionalizzazione è il risultato naturale di un impegno quotidiano volto a garantire standard produttivi elevatissimi. Dalla cura meticolosa degli uliveti fino alle delicate fasi di raccolta e molitura, ogni passaggio è pensato per offrire ai clienti un olio extravergine di oliva di altissima qualità, capace di distinguersi per il suo profilo organolettico superiore, la sua genuinità e il suo legame indissolubile con la terra. Scegliere il marchio "Fratelli Loria" significa affidarsi a un'azienda che unisce la passione di una gestione familiare alla solidità di un brand di respiro internazionale.



Azienda Agricola Scalzi Mario



Via Largo Chiesa, 28
Petronà (CZ)
agricolascalzi.it



L'Azienda Agricola Scalzi nasce da un profondo amore per l'agricoltura e per la cultura olearia, frutto di un percorso costruito nel tempo attraverso il costante impegno e il prezioso scambio di saperi tra padre e figli. Il fondatore, papà Luigi (classe 1933), coltiva fin da bambino una passione autentica per gli ulivi, che nel tempo diventa un vero e proprio sogno: realizzare un giorno un proprio oleificio. Un sogno che si concretizza negli anni '90, grazie alla forza della famiglia e alla visione condivisa con i figli Antonio, Tommaso, Mario e Angelo, anch'essi animati da un profondo amore per la terra. Oggi l'azienda sorge in una posizione unica, su un terrazzo naturale spettacolare affacciato sul Marchesato, in località Pietra Grande, a circa 700 metri sul livello del mare, nel Comune di Petronà. Qui prende forma un moderno impianto dotato di tecnologie di ultima generazione, che consente la realizzazione dell'intera filiera produttiva dell'olio extravergine di oliva biologico. L'Azienda Agricola Scalzi segue con cura ogni fase del processo, dalla coltivazione degli uliveti collinari di Petronà e dintorni fino all'imbottigliamento, garantendo qualità, tracciabilità e rispetto della materia prima. L'olio che ne nasce è il risultato di un perfetto equilibrio tra tradizione familiare, territorio e innovazione, ottenuto attraverso moderni sistemi di estrazione a freddo, che ne preservano tutte le proprietà organolettiche. Un prodotto unico, espressione autentica di una storia familiare che continua a vivere attraverso la terra e i suoi frutti.



Azienda Agricola Vurdoj sas



Località Bordò
Caccuri (KR)
vurdoj.it



L'Azienda agricola è un'antica Grancia del periodo bizantino nata da un insediamento dei monaci basiliani ai quali è dovuto l'impianto olivicolo della varietà "Pennulara", tutt'oggi esistente. Ubicata nel Comune di Caccuri, ha una superficie aziendale di 50 Ha di terreno posti ad un'altitudine media di circa 400 metri sul livello del mare. Gli ulivi sono secolari. Per quanto concerne la produzione dell'olio, l'azienda trasforma solo olive della cultivar "Pennulara" o Nostrana di Caccuri, che è una varietà di olivo presente solo in particolari areali ben determinati della Presila Crotonese. L'olio extravergine di Pennulara presenta caratteristiche e peculiarità uniche e di grande valenza per la salute; è uno dei rari oli con valori di acido oleico superiori alla media, un ottimo rapporto omega 3/omega 6 e un'equilibrata presenza tra acido oleico e linoleico. L'olio extravergine ottenuto ha un sapore fresco e deciso con note fruttate e piccanti, moderate ma chiaramente percettibili, di colore verde-giallo. L'azienda è a coltivazione biologica, la trasformazione delle proprie olive avviene nel proprio frantoio aziendale con le più moderne tecnologie di estrazione, attente alla massima qualità. La tradizione e la bellezza del luogo hanno trovato perfetta armonia nella cucina tradizionale dell'Agriturismo ubicato all'interno dell'antico complesso architettonico che è situato al centro dell'azienda.

Consorzio di tutela olio Extravergine di Oliva DOP Lametia



Contrada Frasso
Zona industriale San Pietro Lametino
Lamezia Terme (CZ)
oliolametiadop.it



**CONSORZIO
LAMETIA D.O.P.**

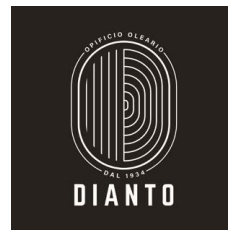
Il Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Lametia nasce nel 2000 con la missione di tutelare, valorizzare e promuovere uno dei prodotti simbolo della Piana di Lamezia Terme: l'olio extravergine d'oliva ottenuto dalla monocoltivar Carolea coltivata nel cuore della Calabria, dove, in un'area circoscritta a 9 Comuni, per favorevoli condizioni climatiche, esprime al meglio il proprio potenziale organolettico con un profumo delicatamente fruttato e gusto equilibrato che esaltano ogni pietanza senza coprirne i sapori naturali. Il Consorzio, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali nel 2011, rappresenta 18 aziende associate, 7 dotate di frantoio proprio, su un'area olivicola di oltre 16.000 ettari, adottando un disciplinare rigoroso, a garanzia di qualità, origine controllata e tracciabilità lungo tutta la filiera. Oltre all'attività di certificazione, il Consorzio promuove la cultura dell'olio con degustazioni tecniche, masterclass, showcooking e incoming turistico, coinvolgendo buyer, operatori del settore e consumatori in esperienze immersive. Obiettivo comune ai soci: raccontare non solo un prodotto di eccellenza fatto anche di valori condivisi -etica, sostenibilità ambientale, attenzione all'agricoltura biologica e al lavoro femminile-, ma anche un territorio generoso, ricco di storia e ospitalità. Di questo il Consorzio Lametia DOP è oggi riferimento nazionale; le Aziende associate operano insieme, come un unico soggetto attraverso la Coop. Agricola Verditerre la cui espressione più rappresentativa è "Dea Carolea", un'etichetta pregiata che racchiude l'essenza del progetto: un omaggio alla varietà autoctona e alla Magna Grecia, in un perfetto equilibrio tra bellezza, identità e gusto.



Dianto Opificio Oleario dal 1934



Contrada Regolizia, 18
Feroletto Antico (CZ)
oliodianto.com



Situato nel cuore della Calabria, a Feroletto Antico, Dianto-Opificio Oleario rappresenta un'eccellenza storica nel panorama della produzione olivicola nazionale. Fondato nel 1934, l'opificio coniuga una profonda passione per la terra con una spiccata e solida visione internazionale. Oggi l'azienda vanta una forte e consolidata vocazione all'export: il 70% della produzione è infatti destinato stabilmente al mercato degli Stati Uniti, arrivando direttamente sulle tavole dei consumatori e dei clienti finali senza alcuna intermediazione commerciale. La filosofia produttiva si fonda sul perfetto equilibrio tra il rispetto delle antiche tradizioni e una costante innovazione tecnologica, sostenuta da continui investimenti negli impianti di estrazione a ciclo continuo. Questo approccio permette un controllo rigoroso e certificato di tutta la filiera, dalla raccolta delle olive alla frangitura immediata, valorizzando la cultivar autoctona Carolea e l'adesione ai prestigiosi regimi di qualità DOP Lametia e IGP Calabria. L'eccellenza del prodotto e il rigore qualitativo sono confermati dai numerosi premi e riconoscimenti nazionali e internazionali ricevuti nel corso degli anni, che attestano l'alto profilo sensoriale e l'elevata ricchezza di polifenoli dell'olio. Dianto-Opificio Oleario si conferma così un autorevole ambasciatore dell'identità territoriale calabrese nel mondo, offrendo un prodotto genuino, tracciabile e dal carattere assolutamente inconfondibile.

Frantoio Mafrica

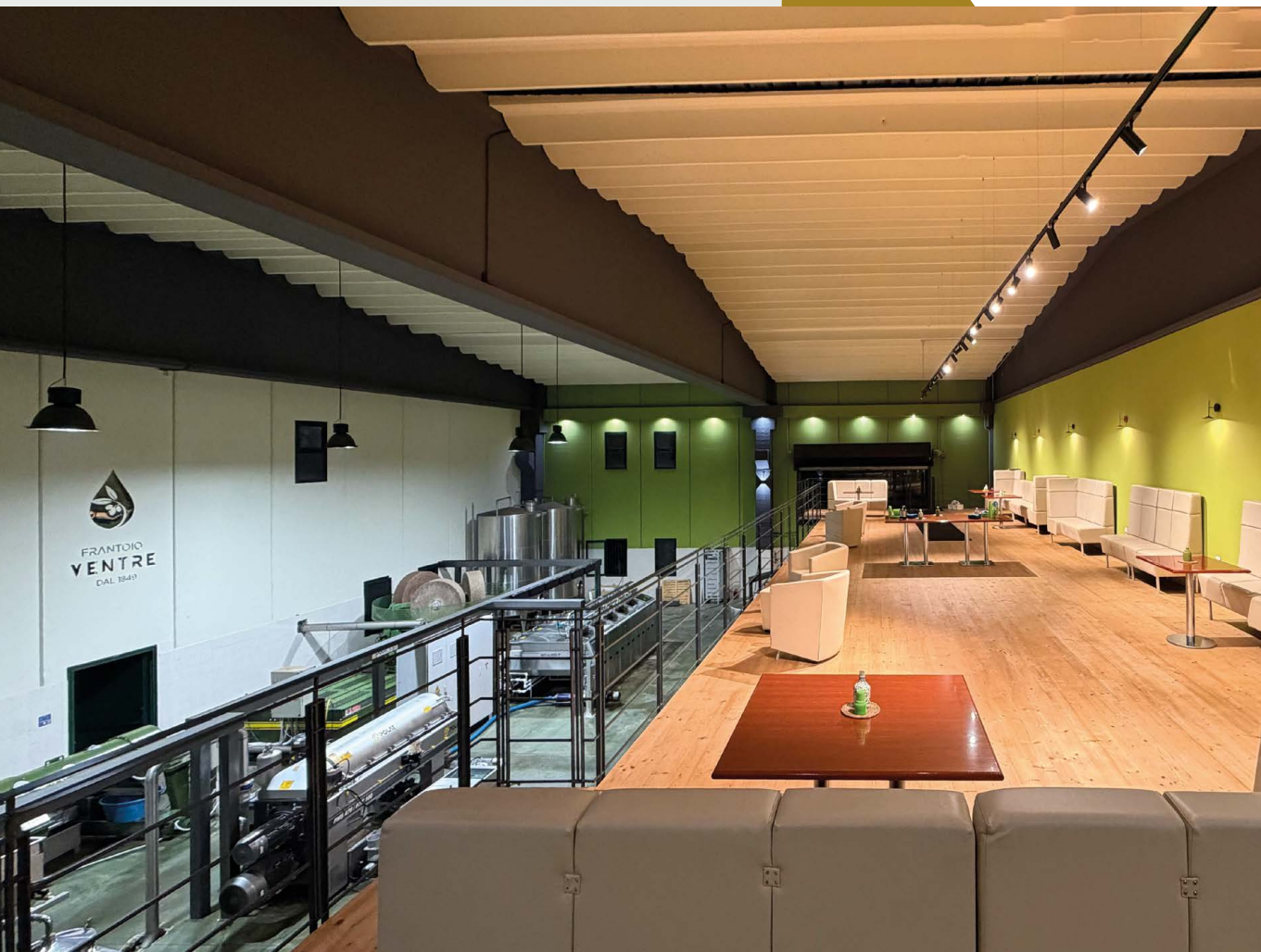


Via Davide Muzzupappa,
Limbadi VV
oliomafrica.com



Quella del Frantoio Mafrica di Muzzupappa Rocco Antonio e figli è una storia di tre generazioni, iniziata nel 1950 e da sempre legata alla produzione di olio extra vergine di oliva di qualità. L'azienda sorge a Limbadi, comune della provincia di Vibo Valentia situato ai piedi della pianura di Monte Poro affacciata sul mare Tirreno, area con ulivi secolari, da sempre vocata alla coltivazione e alla lavorazione delle olive, con produzione di pregiatissimi oli, esaltati nelle proprietà salutistiche già nello studio (1954-1955) dell'équipe diretta dal cardiologo Paul Dudley White, medico personale del Presidente Eisenhower. Qui, dove il clima collinare e montano, il sole, il profumo e la brezza del mare rendendo la terra "buona" e fertile, tra il fascino della storia millenaria del borgo di Motta Filocastro e della vicina cittadina di Nicotera, operano il Frantoio Mafrica e l'azienda agricola dei Muzzupappa, su un terreno di circa 100 ha su cui dimorano circa 10.000 piante di olivo della varietà Ottobratica e Ciciarello. Per i Muzzupappa è una ragione di vita "fare olio", e nel rispetto di valori fondamentali: tradizione e qualità, sintonia con l'ambiente, cura e amore nella gestione della propria azienda, coltivazione biologica strutturata, innovazione, attenzione verso i bisogni degli altri produttori, sempre promuovendo eccellenza e genuinità.

Frantoio Ventre



Via Fontana Vecchia, 47
Vibo Valentia
frantoioventre.com



FRANTOIO
VENTRE
DAL 1849



Il Frantoio Ventre, situato nella zona industriale Loc. Aeroporto a Vibo Valentia, è da generazioni un punto di riferimento per tradizione, qualità e innovazione nell'olio extra vergine di oliva. L'Azienda trasforma le olive dei propri uliveti, coltivati sulle colline di Francavilla Angitola, in un olio EVO di eccellenza, simbolo del territorio calabrese. La struttura unisce impianto oleario storico e tecnologico moderno, Museo dell'Olio e spazi dedicati alle degustazioni, offrendo ai visitatori un'esperienza immersiva nella cultura dell'olio. Un percorso unico per scoprire, conoscere e vivere il mondo dell'olio, tra storia, sapori e paesaggi incontaminati della Calabria.

Mauro Spadafora
Ignazio Francesco



Via Nazionale snc
San Mauro Marchesato (KR)
oliodonvincenzo.it



La nostra storia inizia con Carmine Spadafora, sul finire del 1800, nel marchesato crotonese, a San Mauro Marchesato, sulle dolci colline baciata dal sole del sud Italia. Il vecchio frantoio, situato nel centro del paese, inizia la produzione dell'olio secondo l'antico metodo della molitura a freddo, con l'utilizzo di macine in pietra, trainate da possenti muli. La tradizione prosegue con Vincenzo Spadafora -che dà il nome alla produzione- fino al 1992, quando Ignazio Mauro Spadafora, completati gli studi, decide di portare avanti l'attività di famiglia, costruendo un impianto di ultima generazione nel fondo di proprietà denominato "Località Stefanizzi" e utilizzando l'innovazione tecnologica quale strumento di valorizzazione dell'antico processo produttivo, favorendo così una migliore qualità dell'olio. Il futuro dell'azienda appartiene oggi alla quarta generazione che, con Vincenzo, Luisa, Serafino e Francesco, sarà chiamata a garantire la continuità nella pratica dei valori della tradizione e del rispetto del territorio. Dalle olive locali viene ricavato un olio extravergine di d'oliva molto apprezzato sul mercato. L'oleificio possiede la certificazione europea per la produzione del biologico, questo grazie alla corretta gestione degli scarti in favore di un'economia circolare.

**Oleificio
Mediterraneo s.r.l.**





L'azienda nasce nel 1960 ad opera di Giuseppe De Bartolo e Giovanni Urso; ristrutturata nel 1987 diventa "Oleificio di Urso, De Bartolo e Scavelli". Ora, l'Oleificio Mediterraneo è una s.r.l. ubicata nel Comune di Cotronei (KR), territorio dell'Alto Marchesato di Crotone, da sempre notoriamente dedito alla coltivazione dell'olivo. Il territorio felicemente posizionato al centro del Mediterraneo e fattori microclimatici particolarmente favorevoli conferiscono a quest'olio caratteristiche eccellenti. L'azienda è conosciuta in ambito nazionale e può vantare una consolidata tradizione e competenza nella molitura di olive di qualità e nella gestione degli olii extravergini biologici e convenzionali. La gestione dell'impresa è curata dai soci, i quali si avvalgono della propria professionalità e conoscenza acquisita attraverso l'esperienza maturata nel settore di riferimento ed aggiornamenti costanti. L'Oleificio Mediterraneo, che nel corso dell'anno 2025 ha provveduto all'ammodernamento del proprio impianto oleario PIERALISI, installando delle nuove macchine della stessa casa produttrice, è autorizzato dall'Ente "SUOLO E SALUTE" alla molitura di olive provenienti da agricoltura biologica e di olive coltivate secondo il disciplinare IGP Olio di Calabria e, per le attività connesse alla lavorazione e al confezionamento di olio extravergine di oliva convenzionale e biologico, si è dotato delle seguenti certificazioni secondo i parametri di legge: sistema di rintracciabilità nella filiera agroalimentare; sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare; sistema di qualità; sistema di Gestione Ambientale.

Oleificio Torchia F. di T. Torchia e F.lli s.a.s.



Piazza 4 Novembre, 31
Tiriolo (CZ)
oleificiortorchia.com



È dal 1959 che la famiglia Torchia si dedica con passione e tenacia all'intera filiera produttiva, prestando particolare attenzione al rispetto per l'ambiente, alle innovazioni tecnologiche e al perseguimento di una qualità sempre più alta del suo olio extra vergine d'oliva. Gli ulivi, prevalentemente della cultivar Carolea e in piccola parte di Nocellara del Belice e Coratina, sono dislocati sulle colline della Presila catanzarese, nel comune di Tiriolo, borgo dalla posizione strategica, nell'istmo di Catanzaro, teatro di antiche battaglie, luogo di preziosi ritrovamenti e di floride attività artigianali. In questo interessante contesto storico-culturale, i fratelli Torchia, coadiuvati da un "gruppo lavoro" responsabile e competente, si occupano della coltivazione dei terreni, della raccolta delle drupe nonché della gestione di un moderno frantoio e delle successive fasi di stoccaggio, imbottigliamento e commercializzazione. Tra le altre attività svolte in azienda sono da segnalare, attività di oleoturismo (l'azienda è stata insignita, proprio per il turismo dell'olio, della menzione Giorgio Phellas nell'ambito del prestigioso concorso oleario nazionale Ercole Olivario), corsi di degustazione guidata e iniziative didattiche rivolte a scolaresche e turisti, unitamente all'ospitalità agrituristica in alcuni fabbricati rurali recentemente ristrutturati.

Olio Élite di Lopreiato Pietro



Via delle Industrie, 33
San Gregorio D'Ippona (VV)
olioelite.it



L'azienda agricola Lopreiato custodisce un sapere che affonda le sue radici in una lunga tradizione familiare, tramandata di generazione in generazione e costantemente rinnovata nel tempo. Il frantoio è stato recentemente rinnovato con tecnologie eco-compatibili e gli uliveti sono coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica. L'olio Élite viene esportato in Italia e all'estero, raccontando in ogni goccia la storia di una famiglia che da quasi un secolo vive per l'ulivo. Con lo sguardo rivolto al futuro, l'azienda Lopreiato continua a coltivare la terra con la stessa passione e rispetto che l'accompagna da tre generazioni.

Organizzazione dei produttori olivicoli AOC Soc. Coop. Agr.



Località Giardini snc
Roccabernarda (KR)
calabriaaoc.it



L'Organizzazione dei Produttori Olivicoli A.O.C. (Soc. Coop. Agr.), nata nel 1994 e riconosciuta dal Ministero dell'Agricoltura, ha radici estese in tutte le province calabresi; unisce oggi oltre 1.651 soci, ha solide partnership con Italia Olivicola e la Lega delle Cooperative, e vanta una filiera cortissima e totalmente controllata. Nel moderno stabilimento di Roccabernarda, grazie a un frantoio di ultima generazione completamente rinnovato –capace di molire 100 quintali di olive al giorno a pieno regime– e a una sala stoccaggio da 1.500 quintali, garantisce un processo di estrazione e imbottigliamento all'avanguardia che preserva intatte tutte le proprietà organolettiche e i profumi tipici dell'olio. Ogni goccia è tracciata e certificata “dal campo alla tavola” nel rispetto delle norme UNI EN ISO 22005/08 (CSQA) e con Certificazione Biologica e dello standard internazionale di sostenibilità FSA, garantendo al consumatore trasparenza, tutela dell'ambiente e rispetto per la biodiversità. Dietro ogni bottiglia c'è il lavoro sinergico di un intero team: sei tecnici esperti affiancano le aziende agricole associate con consulenze mirate e sistemi informatici di monitoraggio, e un intero staff lavora con passione e dedizione. Tutto questo ha reso AOC una delle principali Organizzazioni di Produttori della Calabria, con un valore di commercializzazione che nel 2024 ha sfiorato i 5 milioni di euro, confermando lo stesso trend nel 2025, e una presenza costante nei più importanti eventi fieristici di settore. AOC è l'autenticità di una Calabria che produce con amore, innova con responsabilità e condivide con il mondo il sapore unico della sua terra.

Podere D'Ippolito



Via degli Itali, 81
Lamezia Terme (CZ)
poderedippolito.it



Podere d'Ippolito è un'impresa agricola familiare di Lamezia Terme fondata nel 1850, oggi guidata dalle sorelle Maria Cristina e Gabriella. Custode della cultivar Carolea, coltiva 53 ettari di uliveti in agricoltura integrata e molisce le olive nel proprio frantoio a ciclo continuo, garantendo tracciabilità completa. Il fiore all'occhiello è l'olio extravergine d'oliva "Poderosa Classico", pluripremiato dalle principali guide di settore, riconosciuto Presidio SlowFood Ulivi Secolari. Accanto alla produzione propone oleoturismo, degustazioni e vendita diretta, valorizzando biodiversità calabrese e filiera corta con attenzione alla sostenibilità ambientale e all'occupazione locale. L'azienda aderisce al Consorzio DOP Lametia, utilizza impianti a basso impatto energetico e integra e-commerce e mercati di prossimità per promuovere il Made in Calabria nel mondo. Dal 1850, stagione dopo stagione, giorno dopo giorno, la nostra famiglia si prende cura degli uliveti. Oggi Podere d'Ippolito è un'eccellenza nella produzione dell'olio extravergine d'oliva e un baluardo della biodiversità ambientale. La natura ripaga il nostro impegno regalandoci un olio ricco, profumato e delizioso. C'è passione in ogni goccia di Poderosa.

San Sebastiano S.r.l. Società Agricola



Località Piè della Scala
Strongoli (KR)
fattoriasansebastiano.it



La San Sebastiano è un'azienda agricola con AgriRistoro situata a Strongoli, in provincia di Crotone, immersa tra gli ulivi, ai piedi della collina dell'antica Petelia. La tenuta, appartenuta ai principi Pignatelli e ai baroni Giunti, fu acquistata agli inizi del '900 dai Fratelli Romano, che conservarono il patrimonio architettonico originario, tra cui antichi caseggiati, cisterne e uno storico frantoio ancora funzionante. Dagli anni '30 l'azienda è diventata un punto di riferimento per il territorio nella produzione di vino, grano e soprattutto olio extravergine d'oliva di alta qualità, ottenuto nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Oggi la terza generazione della famiglia Romano conduce l'azienda seguendo i principi dell'agricoltura biologica e, in parte, biodinamica, integrando innovazione e tecniche sostenibili per garantire prodotti genuini e autentici. L'attenzione alla qualità, alla valorizzazione del territorio e ai sapori tipici calabresi ha portato nel 2014 alla nascita dell'AgriRistoro, divenuto un luogo di riferimento per degustare la cucina tradizionale e i prodotti dell'azienda, con particolare attenzione all'olio extravergine prodotto dagli uliveti aziendali.

**Società Agricola
Carvelli Salvatore S.r.l.**



Località Riviotto
Mesoraca (KR)
aziendaagricolasalvatorecarvelli.it



La Società Agricola Carvelli Salvatore srl opera nel settore olivicolo con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio agricolo e produttivo del territorio attraverso una filiera attenta alla qualità, alla sostenibilità e alla tradizione. L'attività aziendale si sviluppa dalla cura degli uliveti fino alla produzione di olio extravergine di oliva ottenuto mediante processi che preservano le caratteristiche organolettiche del prodotto e l'autenticità della cultivar Carolea, simbolo delle produzioni autentiche calabresi e dell'identità olivicola del territorio. La gestione agronomica viene condotta con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente, al rispetto dei cicli naturali e alla qualità della materia prima, attraverso pratiche orientate a una produzione equilibrata e sostenibile. La raccolta delle olive avviene nei periodi ottimali di maturazione e la molitura viene effettuata in tempi rapidi, al fine di garantire freschezza, profumi intensi e un elevato profilo qualitativo. Particolare espressione dell'identità aziendale è rappresentata dall'olio extravergine di oliva JUGALE, prodotto che sta riscontrando un crescente successo e apprezzamento nei migliori ristoranti e nelle gastronomie di qualità, grazie al suo equilibrio, alla sua eleganza aromatica e alla capacità di esaltare i sapori della cucina mediterranea. Attraverso JUGALE, l'azienda promuove una cultura dell'olio legata all'eccellenza, al territorio e alla valorizzazione delle produzioni autentiche calabresi.



Terra Giordana



Località Crichimi
Belvedere di Spinello (KR)
terragiordana.it



TERRAGIORDANA



L'Azienda Agricola San Francesco produce olio extra vergine d'oliva dai propri uliveti situati nel territorio di Belvedere di Spinello, 100 ettari di terreno con innumerevoli piante. Il clima e la natura del terreno sono ottimali per la coltivazione dell'ulivo. L'olio biologico che si produce è sottoposto a severi controlli in tutte le sue fasi. I titolari dell'azienda hanno a cuore il livello qualitativo del prodotto, portando avanti il loro lavoro con passione da decenni. Oggi si produce un olio extra vergine di oliva 100% biologico, estratto a freddo con una resa media intorno al 15%, frutto di un lavoro attento e rispettoso della materia prima. Solo dopo vent'anni l'azienda ha scelto di imbottigliare il proprio olio coerentemente con l'obiettivo che si era prefissata: raggiungere la gestione diretta di 100 ettari di uliveti di proprietà. Ora che la produzione lo consente, l'azienda presenta questa linea di prodotti, pensata per raccontare l'autenticità, la qualità e la cura che dedica ogni giorno al proprio lavoro. È da questo impegno che nasce Terra Giordana.

Terre Nicolazzi



Via Nazionale, 239
Petilia Policastro (KR)
terrenicolazzi.com

TERRENICOLAZZI
WE GROW ORGANIC

Dal 1870 la famiglia Nicolazzi coltiva con dedizione e passione le proprie terre custodendone i segreti e valorizzandone i frutti. Oggi, giunta alla sua quarta generazione, l'azienda rappresenta un perfetto connubio tra sapienza antica e costante tensione verso l'innovazione, mantenendo intatto l'amore per la natura e per la qualità, con una filiera rigorosamente biologica a km 0, dove ogni fase del processo produttivo viene monitorata con cura meticolosa direttamente in azienda. Fiore all'occhiello della produzione è l'olio extravergine di oliva di alta qualità, estratto a freddo all'interno del frantoio aziendale di ultima generazione. Questo metodo consente di preservare intatte tutte le proprietà organolettiche e i profumi tipici delle cultivar locali, regalando un prodotto d'eccellenza, genuino e salutare. Accanto all'oro verde, la proposta della famiglia Nicolazzi si arricchisce di pregiati legumi, cereali e pasta artigianale, tutti derivanti da coltivazioni che rispettano i naturali cicli della terra. Ogni prodotto diventa così l'espressione autentica di un microclima e di un territorio unico, ma anche il risultato di un investimento continuo in sostenibilità ambientale e tecnologie d'avanguardia. Quello della famiglia Nicolazzi è un legame viscerale con la Calabria, attraverso un'agricoltura responsabile, per offrire prodotti di eccellenza, che nutrono il corpo e raccontano una storia secolare fatta di volti, sacrifici e successi. Una filosofia aziendale racchiusa con orgoglio nel motto internazionale dell'azienda: *"We grow organic!"*.







**CHICCO D'ORO
2025-2026**

***OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO***

OLEIFICIO TORCHIA F. DI T. TORCHIA E F.LLI SAS



CHICCO D'ORO
CATEGORIA

BIOLOGICO

Gli oli biologici rappresentano una scelta sana, sostenibile e consapevole per chi desidera portare in tavola solo prodotti naturali e rispettosi dell'ambiente. Ottenuti da materie prime coltivate senza l'uso di pesticidi, fertilizzanti chimici o OGM, questi oli sono prodotti secondo rigorosi standard dell'agricoltura biologica certificata.

PRIMO CLASSIFICATO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO TORCHIA

OLEIFICIO TORCHIA F. DI T. TORCHIA E F.LLI SAS

L'impatto olfattivo è prorompente e avvolgente. L'apertura è dominata da note vegetali distinte di cardo appena tagliato, seguite dalla percezione di mandorla fresca. Sul finale, emerge una nota inaspettata di banana (frutto verde), che dona un tocco di rotondità e originalità all'intero bouquet.

In bocca è un olio evo di grande struttura e personalità. L'ingresso è potente, caratterizzato da un amaro coerente che richiama le erbe campestri come la cicoria e la pungenza della rucola.

Il piccante non tarda a manifestarsi: è netto, persistente e si evolve in una decisa nota di pepe nero che solletica la gola. Sul finale, la vigorosa spinta gustativa trova un perfetto equilibrio di ritorno grazie alla dolcezza del pinolo, che pulisce la bocca lasciando una persistenza lunghissima e piacevole

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Zuppe di legumi (fagioli, lenticchie o ceci).
- Carni rosse alla brace o cacciagione.
- Primi piatti robusti come i filattelli alla nduja.

CHICCO D'ORO BIOLOGICO

SECONDO CLASSIFICATO

I TESORI DEL SOLE - CORATINA BIOLOGICO

AZIENDA AGRICOLA DE LORENZO & C.

L'impatto al naso è spiccatamente verde, dinamico e ricco di personalità. L'apertura è una sferzata erbacea guidata dalla mandorla fresca e dalla pungenza della rucola e dalle note fresche della cicoria, con profumo netto di foglia di olivo. A dare complessità e ampiezza a questo quadro vegetale interviene la sensazione esotica della banana verde, accompagnata da un finale che ricorda le spezie orientali.

In bocca l'olio evo compie una metamorfosi inaspettata: la fiera pungenza avvertita al naso si traduce in un sorso incredibilmente vellutato, scorrevole e delicato. L'amaro e il piccante avvolgono il palato. L'assaggio è dominato dalla freschezza del carciofo e dalla nota amara tipica della mandorla, arricchita da un ritorno fine di erbe aromatiche (come la maggiorana o il timo). Il finale è pulitissimo, carezzevole e di grande equilibrio.

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Verdure lesse o al vapore (patate, carote, zucchine).
- A filo su un gelato al fiordilatte o per la preparazione di un cake all'olio d'oliva e limone.
- Pesce azzurro al forno (sgombero, sarde) o grigliate di mare.

TERZO CLASSIFICATO

TESORI DEL SOLE DOP LAMETIA

AZIENDA AGRICOLA DE LORENZO & C.

Al naso si esprime con un'impronta vegetale netta, fresca e di grande personalità. L'apertura è affidata ad un concentrato di energia campestre, dominata dalle note del carciofo e della rucola, subito affiancate dalle sfumature della cicoria selvatica.

In bocca l'olio evo compie una metamorfosi, rivelando la sua natura delicata e scorrevole. L'ingresso è fluido: l'amaro si attesta su livelli medi, proponendo la croccantezza della mela verde, del carciofo crudo e la linfa pulita della foglia di olivo.

Il piccante resta leggero e si manifesta con una progressione calda e stuzzicante di spezie piccanti e pepe nero, lasciando nel finale di bocca un ricordo nitido e vivace che richiama la piccantezza del ravanello fresco. L'assaggio si chiude in perfetto equilibrio, lasciando il palato asciutto.

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Carpaccio di polpo o tartare di ricciola.
- Verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni) condite a crudo.
- Zuppe di cereali e verdure della tradizione calabrese.



CHICCO D'ORO
CATEGORIA

EXTRAVERGINE FRUTTATO LEGGERO

Gli oli extravergini di oliva fruttato leggero si distinguono per il loro profilo delicato, armonioso e rotondo, ideale per chi cerca un olio dal gusto gentile ma ricco di aromi. Derivano da olive raccolte al giusto grado di maturazione e lavorate con cura per preservare le note più morbide e floreali del frutto. Al palato, questi oli offrono sentori lievi di erba fresca, mandorla dolce, mela o carciofo, con un amaro e un piccante appena accennati, mai invasivi. Sono perfetti per esaltare, senza coprire, il sapore dei piatti più delicati, come verdure crude, pesce, carni bianche, formaggi freschi e insalate. Questa categoria è particolarmente apprezzata da chi predilige una cucina equilibrata e raffinata, in cui l'olio accompagna il gusto degli ingredienti senza sovrastarlo. Ideali anche per i palati più sensibili o per chi si avvicina all'olio extravergine di qualità per la prima volta.

PRIMO CLASSIFICATO

TESORI DEL SOLE BLEND

AZIENDA AGRICOLA DE LORENZO & C.

Al naso il fruttato è di leggera intensità, quasi delicato. Un odore vibrante e fresco di olive verdi indirizza verso un bouquet delicatamente fruttato di erbe aromatiche di campo. Sullo sfondo si avverte una piacevole e rigenerante ventata di verdure dell'orto, guidata dalle note del carciofo e della rucola, accompagnate dalle sfumature della cicoria selvatica, elementi che donano armonia.

Al palato l'olio evo stupisce, rivelando sentori diversi da quanto anticipato dal naso. Si apre fluido, caratterizzato da un'intensità di amaro medio che si esprime con la chiusura che ricorda il carciofo e la foglia di olivo.

Il finale è delicato, con una pungenza sottile e calibrata di spezie piccanti che evolve nei ricordi aromatici del pepe nero e nella freschezza finale del ravanello, lasciando la bocca perfettamente pulita e fresca.

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Tartare di tonno o salmone.
- Carni bianche (pollo, tacchino, coniglio) alla piastra.
- Insalate con elementi agrodolci o frutta (es. spinacini, petto d'anatra e melograno).

CHICCO D'ORO FRUTTATO LEGGERO

SECONDO CLASSIFICATO

OLIO EVO BIO

MAURO SPADAFORA IGNAZIO MAURO

L'impatto olfattivo è avvolgente, guidato da accattivanti sensazioni floreali. L'apertura è dominata dalla fragranza della mela rossa e della mandorla, intrecciate alla polpa morbida del pomodoro maturo. Questa iniziale morbidezza trova subito un contrappunto fresco e rigenerante in un sottofondo di erba di prato.

In bocca l'olio evo compie una metamorfosi sorprendente e si rivela incredibilmente dinamico. L'ingresso è setoso, quasi accarezzato da un tocco di vaniglia e dalla rotondità della noce, che lasciano subito il passo a una sfilata di note verdi e croccanti. L'amaro si mantiene leggero ed elegante, esprimendosi attraverso la freschezza della mandorla fresca, la delicatezza del carciofo e l'astringenza della foglia di tè.

La progressione gustativa è spinta da un piccante medio, netto e persistente, che richiama la pungenza della rucola, lasciando la bocca pulita, asciutta e lungamente profumata.

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Sashimi, dove sposa magnificamente le consistenze del pesce crudo.
- Carni bianche al vapore o cotture delicate di pesce d'acqua dolce (es. trota o salmerino).
- In pasticceria, per sostituire il burro in ciambelloni, plumcake allo yogurt e frolle leggere.

TERZO CLASSIFICATO

OLIO SENATORE PETRONIO DOP LAMETIA BIO

AZIENDA AGRICOLA G.L. PETRONIO DI NOTARIANNI MICHELANGELO

Al naso si esprime leggero, aprendosi su note erbacee e verdure dell'orto. La vera sorpresa risiede nelle note fruttate, dove la percezione della mela verde si fonde a freschi accenni di frutta esotica, creando un bouquet olfattivo pulito ed elegante.

In bocca l'olio evo entra con passo setoso, leggero e di straordinaria fluidità. Le note di amaro e piccante sono pienamente percepibili, calibrate, ma ricche di sfumature. L'amaro richiama la delicatezza del carciofo e la piacevole astringenza della foglia di tè.

Il finale è piacevolmente dinamico: il piccante si manifesta con una nota sottile di pepe bianco che sfuma rapidamente per lasciare spazio a un retrogusto dolce e pulito di mandorla fresca.

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Crudità di mare (tartare di ricciola, scampi o carpaccio di spigola).
- Insalate esotiche (es. insalata di pollo con avocado e mela, o misticanze gentili).
- Centrifugati o estratti di verdura e frutta.



CHICCO D'ORO
CATEGORIA

EXTRAVERGINE FRUTTATO MEDIO

Gli oli extravergini di oliva fruttato medio rappresentano un perfetto equilibrio tra delicatezza e intensità. Sono ottenuti da olive raccolte in fase di maturazione intermedia, che conferiscono all'olio un profilo aromatico più deciso rispetto al fruttato leggero, ma senza arrivare alla potenza di un fruttato intenso. Al naso e al palato si riconoscono note vegetali più marcate, come erba tagliata, pomodoro verde, carciofo e talvolta erbe aromatiche. L'amaro e il piccante sono ben presenti, ma bilanciati, contribuendo a creare un gusto rotondo e persistente. Questo tipo di olio è estremamente versatile in cucina: ideale per accompagnare piatti strutturati come zuppe di legumi, carni rosse alla griglia, bruschette, formaggi stagionati o verdure grigliate. È la scelta perfetta per chi cerca un olio con carattere, in grado di arricchire il piatto senza dominarlo.

PRIMO CLASSIFICATO

PENNULARA

AZIENDA AGRICOLA MURGIA ROSANNA

L'impatto al naso è potente, una vera e propria spremuta di olive sane e verdi. L'apertura è dominata da una freschezza di erba appena tagliata, subito affiancata dalle note caratteristiche della foglia di pomodoro. Il bouquet si completa e si eleva grazie a una raffinata scia balsamica, che dona una piacevole sensazione olfattiva.

In bocca l'olio evo sorprende per la complessità della sua evoluzione. L'ingresso è morbido ma dinamico, guidato da un amaro medio ed elegante che ricorda la croccantezza del radicchio. Subito dopo, l'assaggio si apre a inaspettate sfumature floreali e di erbe aromatiche (timo e maggiorana).

A chiudere l'assaggio interviene un piccante nitido, intenso e avvolgente, che ricorda la pungenza tipica del peperoncino fresco. Il finale è persistente, pulitissimo e lascia una piacevole scia speziata che invita al riassaggio.

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Zuppe di funghi o piatti a base di tartufo.
- Carni bianche arrosto (pollo, coniglio) insaporite con erbe aromatiche.
- Primi piatti della tradizione calabrese, come i fileja con sughi di carne o verdure.

CHICCO D'ORO FRUTTATO MEDIO

SECONDO CLASSIFICATO

DEA CAROLEA

CONSORZIO DI TUTELA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP LAMETIA

Al naso si concede con delicatezza. È un profumo pulito, dove la nota di olive verdi e mature apre la strada a un bouquet delicatamente fruttato di mela gialla e polpa di frutta estiva. Sullo sfondo si avverte una piacevole e fresca ventata di verdure dell'orto, che dona armonia e compostezza all'olfatto.

In bocca l'olio evo stupisce, rivelando una dinamicità superiore a quanto anticipato dal naso. L'ingresso è fluido, guidato dalle note fruttate ma croccanti della banana verde e dalla freschezza erbacea del tè verde. L'amaro si attesta su livelli medi, esprimendosi con l'elegante finezza della mandorla amara. Il finale è accogliente e carezzevole: il piccante è leggero, una piccantezza sottile e calibrata che ricorda i grani di pepe verde, lasciando la bocca perfettamente pulita, idratata e vellutata.

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Maionese fatta in casa o salse delicate.
- Pesce bianco al vapore o al sale (orata, branzino, sogliola).
- Vellutate fredde e delicate, come crema di zucchine o di porri.

TERZO CLASSIFICATO

RADICI

TERRE NICOLAZZI

Al naso si esprime con toni soffici, la cui nota iniziale è dominata dai sentori avvolgenti della mela matura, che fanno da introduzione a un sottofondo vegetale molto piacevole di erba di prato e verdure dell'orto (baccelli di piselli o zucchine) ed un bouquet olfattivo pulito e gradevole.

In bocca l'olio evo si rivela straordinariamente setoso, fluido e vellutato. Le sensazioni di amaro e piccante sono accennate con estrema grazia, offrendo una grande piacevolezza. L'amaro leggero evoca la freschezza croccante del radicchio e la nota tipica della foglia di olivo. Sul finale, il piccante si manifesta come pungenza mai invasiva che ricorda il pepe nero macinato fresco. L'assaggio si chiude in assoluto equilibrio grazie a un ritorno dolce di pinolo fresco, che lascia il palato morbido e pulito.

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Pesce bollito, al vapore o al forno (sogliola, merluzzo, spigola).
- Crostoni di pane con formaggi freschi e spalmabili.
- Vellutate delicate (di zucca, patate o porri).



CHICCO D'ORO
CATEGORIA

EXTRAVERGINE FRUTTATO INTENSO

Gli oli extravergini di oliva fruttato intenso sono un'esplosione di gusto, perfetti per gli amanti dei sapori decisi e avvolgenti. Ottenuti da olive raccolte al culmine della maturazione, questi oli si caratterizzano per il loro profilo aromatico ricco e potente, con un perfetto equilibrio tra amaro e piccante. Al naso, sprigionano note forti di erba appena tagliata, carciofo, pomodoro verde, e talvolta mandorla o pepe nero. Al palato, l'amaro è pronunciato, così come il piccante, che lascia una piacevole sensazione di freschezza e pulizia in bocca. La sua struttura robusta lo rende ideale per piatti con sapori intensi, come grigliate di carne, piatti a base di legumi, preparazioni al forno o formaggi stagionati e saporiti. L'olio fruttato intenso è perfetto anche per l'uso crudo, su insalate ricche, piatti di pesce e verdure arrostiti, dove la sua forza gustativa può risaltare e donare un tocco di originalità e carattere.

PRIMO CLASSIFICATO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TORCHIA

OLEIFICIO TORCHIA F. DI T. TORCHIA E F.LLI SAS

Al naso è un'esplosione di freschezza che evoca immediatamente l'orto primaverile. Spiccano in modo netto le note di carciofo e di foglia di pomodoro, che donano al bouquet un'impronta tipicamente mediterranea. A dare spessore e finezza a questo quadro vegetale si aggiunge l'elegante fragranza della mandorla fresca.

In bocca l'ingresso è incredibilmente fluido e piacevole. L'amaro si mantiene su livelli medio/alti, accennando alla recalcitrante freschezza della cicoria, ma lasciando subito spazio a una sensazione croccante e fruttata di mela verde.

Il vero protagonista del palato è il piccante: intenso, progressivo e persistente, si esprime con la freschezza speziata del pepe verde. In chiusura, la transizione verso il retrogusto è morbida e pulita, sigillata dalla piacevole e leggermente astringente persistenza della noce fresca.

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Tartare di manzo o carpaccio di carni rosse.
- Pesci grassi alla griglia come il trancio di salmone o di tonno.
- Insalate di campo arricchite con frutta secca o formaggi freschi di capra.

CHICCO D'ORO FRUTTATO INTENSO

SECONDO CLASSIFICATO

VURDOJ

AZIENDA AGRICOLA VURDOJ SAS

Il profilo olfattivo è nitido, pulito e dominato da una freschezza rara e piacevole. L'apertura è una sferzata di energia che sa di erba appena tagliata e foglia di olivo, arricchita dalla tipica nota di pomodoro verde. È un naso che profuma di un rigenerante balsamico.

In bocca l'olio evo entra con passo agile ma deciso. L'amaro, di media intensità, è complesso: richiama l'astringenza della foglia di tè e la nota caratteristica della mandorla amara, che dona profondità all'assaggio. Il piccante è il vero motore di questo olio evo: si accende rapidamente, è intenso e persistente, e si manifesta con le note pungenti della rucola fresca e una decisa spolverata di pepe nero in chiusura. Il finale in bocca resta asciutto, pulito e lunghissimo.

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Caprese con mozzarella di bufala e pomodori maturi.
- Carpaccio di pesce spada o ricciola.
- Risotti alle erbe spontanee o agli asparagi selvatici.

TERZO CLASSIFICATO

OLIO SCALZI

AZIENDA AGRICOLA MARIO SCALZI

Al naso si esprime con delicatezza ed eleganza, aprendosi su note fragranti di mela verde e sulla impronta vegetale del pomodoro maturo. A completare il quadro olfattivo interviene una sensazione soffice e rinfrescante di lattuga appena tagliata, che conferisce al bouquet una piacevole nota vegetale.

In bocca l'olio evo si rivela setoso e di grande piacevolezza. L'ingresso è quasi dolce, guidato da avvolgenti e sorprendenti richiami di frutta tropicale (mango o guava) e dalla vivacità di erbe fresche di campo. L'equilibrio gustativo si fa interessante grazie a un amaro di media intensità che ricorda la finezza della mandorla amara. Sul finale, la chiusura è morbida e carezzevole: il piccante è solo un accenno leggero e aggraziato, che evoca la pungenza gentile del peperoncino senza mai sovrastare la delicatezza complessiva del sorso.

Abbinamenti gastronomici consigliati

- Carpaccio di pesce bianco (spigola, orata) o tartare di ricciola e salmone.
- Crostacei al vapore (gamberi, mazzancolle) o insalata di mare.
- Insalate gentili, misticanze con frutta fresca (es. arance o finocchi) e formaggi caprini freschi.



**DIPLOMI
DI GRAN MENZIONE**

CATEGORIA BIOLOGICO

OLIO ÉLITE

LOPREIATO PIETRO

Un profilo olfattivo e gustativo affascinante e fuori dagli schemi tradizionali. L'olfatto è accarezzato da sfumature tropicali di mango e guava, bilanciate dalla freschezza vegetale della banana verde. Al palato si rivela incredibilmente setoso, grazie ai richiami di avocado, per poi evolvere verso un finale che ricorda la vaniglia e la cannella.

Abbinamenti gastronomici consigliati

Trova un impiego nell'alta pasticceria, utilizzato al posto del burro per la preparazione di frolle leggere, o semplicemente versato a filo su un gelato al fiordilatte.

CATEGORIA BIOLOGICO

OLIO EVO BIO

BLEND PENNULARA AGRISTAGNA

OLEIFICIO MEDITERRANEO SRL

Al naso esplode un profumo nitido e monocromatico di pianta e foglia di pomodoro, impreziosito da note fresche di erba appena tagliata e mela verde. In bocca l'ingresso è coerente, dominato dalla struttura del carciofo e ravvivato sul finale da un piccante netto e speziato di pepe nero, con un piacevole ritorno aromatico di basilico fresco.

Abbinamenti gastronomici consigliati

Si sposa magnificamente con una classica insalata caprese di bufala e pomodori di Belmonte, esalta l'insalata calabrese a base di pomodori, cipolla rossa di Tropea, peperoni crudi ed olive schiacciate.

CATEGORIA BIOLOGICO

OLIO EVO BIOLOGICO LAMEZIA DOP

AZIENDA AGRICOLA COSTANTINO MARIANGELA

Un extravergine delicato, giocato su toni leggeri e profumi vegetali. Il naso è un bouquet di fiori bianchi, arricchito dalle note dolci di pesca e mela rossa, con l'intrigante contorno erbaceo della foglia di fico. Al palato è morbido, fluido e privo di spigoli pungenti, focalizzato sulla dolcezza burrosa della mandorla matura.

Abbinamenti gastronomici consigliati

Spicca sulle crudité di gamberi rossi o scampi, su un filetto di sogliola o orata al vapore, e nelle maionesi fatte in casa.

CATEGORIA EXTRAVERGINE

OLIO EVO FRISINA

AZIENDA AGRICOLA FRISINA REGENASS

Questo profilo si distingue per una morbidezza ricca di sfumature aromatiche. Il naso evoca una passeggiata nei boschi grazie alla presenza di timo, rosmarino e una ricca selezione di erbe aromatiche. Al palato rivela una consistenza ricca, dominata dai richiami di frutta secca come la noce fresca, il pinolo e la nocciola, con un finale morbido e persistente.

Abbinamenti gastronomici consigliati

Con piatti di terra caldi, cremosi o intensamente profumati. È il compagno ideale per risotti ai funghi o alla zucca, vellutate calde di ceci o castagne.

CATEGORIA EXTRAVERGINE

CICIARELLO

FRANTOIO MAFRICA

Un olio evo dinamico e cangiante, caratterizzato da un affascinante contrasto olfattivo. L'apertura è verde ed erbacea, basata sul pomodoro e sull'erba. In bocca evolve rapidamente verso note dolci di frutti di bosco e frutta rossa, sorretto da un piccante brioso che ricorda la freschezza del pepe rosso e delle erbe aromatiche.

Abbinamenti gastronomici consigliati

Si sposa egregiamente con i petti d'anatra o di faraona scottati, con insalate ricche che contengono elementi agrodolci (come spinacini, noci e melograno).

CATEGORIA EXTRAVERGINE

KYTERION (ZIO NICOLA)

AZIENDA AGRICOLA MARINO ANTONIO

L'impatto iniziale è dominato dalle note balsamiche di eucalipto e menta piperita. All'assaggio è caratterizzato dall'astringenza pulita della foglia di fico e della foglia d'olivo, che sfociano in un amaro netto di mandorla amara e in una piccantezza progressiva di pepe verde.

Abbinamenti gastronomici consigliati

Su piatti a base di funghi porcini, sulle insalate tiepide di patate e polpo, pesci grassi cotti al forno, come lo sgombrò.



PREMIO DESIGN ED ESSENZA

Il Premio Design ed Essenza vuole celebrare quelle aziende capaci di esprimere, attraverso il confezionamento dell'olio extra vergine di oliva, un perfetto equilibrio tra estetica, identità e qualità del prodotto.

La bottiglia diventa così non soltanto un contenitore, ma un autentico elemento narrativo: un oggetto simbolico in grado di raccontare la storia dell'azienda, il legame con il territorio e la cultura dell'olio attraverso forme, materiali, dettagli grafici e scelte stilistiche.

Il riconoscimento premia l'azienda che ha saputo trasformare il packaging in un'esperienza visiva ed emozionale, dove design, funzionalità e contenuto convivono in armonia. Un omaggio all'eccellenza e alla capacità di comunicare, attraverso l'immagine, l'essenza stessa dell'olio e del territorio da cui nasce.



***TESORI DEL SOLE
DOP LAMETIA***

AZIENDA AGRICOLA DE LORENZO & C. S.S.



PREMIO OLEARIO MAGNA GRAECIA

**PREMIO OLEARIO
MAGNA GRAECIA
EDIZIONE 2025-2026**

Ente promotore

**Camera di Commercio
Catanzaro Crotone Vibo Valentia**

Presidente

Pietro Alfredo Falbo

Segretario Generale

Gregorio De Vinci

Funzionario camerale

Responsabile di Progetto

Alessandra Gazzani Marinelli

*Comunicazione Istituzionale
e Relazioni Esterne*

Rosanna De Lorenzo

Comunicazione Web e Social

Alessia Longo

Profili sensoriali olii

Antonio Giuseppe Lauro

Grafica e Stampa

Rubbettino Print

Stampato in Italia
nel mese di Giugno 2026

Si ringraziano

**Giunta e Consiglio
della Camera di Commercio
Catanzaro Crotone Vibo Valentia**

**Il Comitato di assaggio
della Camera di Commercio
Catanzaro Crotone Vibo Valentia**

*Commissione Premio
Design ed Essenza*

Massimo Sirelli
Designer ed artista

Virgilio Piccari
*Direttore Accademia di Belle Arti
Catanzaro*

© Camera di Commercio Catanzaro Crotone Vibo Valentia

Nessuna parte di questo catalogo può essere riprodotta e utilizzata in qualsiasi forma e con qualsiasi mezzo – elettronico, meccanico o altro – senza l'autorizzazione scritta del proprietario dei diritti d'autore.



