



Un legame profondo tra uomo, natura e qualità

L'olio extravergine d'oliva biologico rappresenta un modello di equilibrio perfetto tra uomo e ambiente. È il frutto di una relazione autentica con la terra, costruita nel tempo attraverso gesti semplici, consapevoli e rispettosi dei cicli naturali. Ogni goccia racchiude la forza vitale di una filiera che nasce dall'esperienza agricola e si rinnova grazie alla ricerca e all'innovazione, unendo la tradizione contadina alle moderne pratiche di sostenibilità.

La coltivazione biologica tutela la fertilità del suolo, valorizza la biodiversità e preserva l'identità del paesaggio mediterraneo, offrendo un prodotto che è allo stesso tempo buono, sano e giusto.

Scegliere l'olio biologico significa condividere una cultura del gusto e del benessere che mette al centro la natura, trasformando ogni gesto quotidiano in un atto di consapevolezza, armonia e rispetto per la vita.

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Consolidato dell'Avviso n. 0182458 del 22/04/2022 e s.m.i.,
Contratto di Filiera "Filiera sostenibile dell'olio d'oliva - Calabria e Basilicata",
CUP CFDA5149/20/J85B21000330008



*In armonia
con la vita*

Olio extravergine d'oliva biologico, equilibrio tra natura, gusto e benessere.

FILIERA SOSTENIBILE
DELL'OLIO D'OLIVA
CALABRIA E BASILICATA

Qualità che nasce dal rispetto

Il valore dell'olio extravergine d'oliva biologico risiede prima di tutto nel suo metodo di produzione: un percorso fatto di cura, controllo e responsabilità.

Dalla coltivazione alla raccolta, dalla molitura alla trasformazione, ogni fase è regolata da disciplinari precisi che vietano l'uso di sostanze chimiche di sintesi e promuovono pratiche agricole rispettose dell'ambiente e del consumatore. Il risultato è un olio puro, che conserva intatte le proprietà nutritive e sensoriali del frutto, garantendo un prodotto genuino e di altissima qualità.

Il lavoro di una filiera, come quella biologica della Calabria e della Basilicata, assicura ai consumatori un alimento tracciato, controllato e certificato, espressione autentica di un'agricoltura responsabile. Scegliere un olio biologico significa sostenere un modello produttivo trasparente, capace di unire etica e gusto, sicurezza e piacere della tavola. Una qualità che nasce dal rispetto per la terra verso chi la porta ogni giorno in cucina.



Gusto autentico, benessere naturale

Simbolo della cucina mediterranea, l'olio extravergine d'oliva biologico è un ingrediente prezioso che unisce piacere e salute. La sua struttura armoniosa, il profumo intenso e il sapore equilibrato lo rendono perfetto per esaltare ogni piatto, dalla cucina più semplice alle creazioni gastronomiche più raffinate. Ricco di antiossidanti naturali e acidi grassi monoinsaturi, l'olio biologico contribuisce al benessere cardiovascolare e a una corretta alimentazione quotidiana, favorendo uno stile di vita sano ed equilibrato. Ogni goccia racchiude la forza della natura e la sapienza dell'uomo, in un connubio che trasforma la tradizione in cultura alimentare. Sceglierlo significa portare in tavola un alimento che non solo nutre, ma racconta un modo di vivere fatto di equilibrio, autenticità e rispetto. Un gesto semplice, capace di restituire ogni giorno armonia alla vita.

La ricchezza della biodiversità mediterranea

In ogni goccia di olio extravergine d'oliva biologico si riflette la varietà del paesaggio italiano. L'Italia custodisce un patrimonio unico di biodiversità olivicola, con centinaia di cultivar che raccontano le diverse anime del Mediterraneo.

Suolo, clima e altitudine conferiscono sfumature inconfondibili al gusto dell'olio, rendendo ogni territorio un microcosmo di sapori e tradizioni.

Valorizzare questa ricchezza significa proteggere un patrimonio culturale e ambientale, mantenendo viva la memoria agricola e sostenendo un'economia radicata nel territorio.

L'olio biologico diventa così un ambasciatore di paesaggi e culture, nato in armonia con la natura e nel rispetto della sua varietà e bellezza.

