



## La Settimana dell'Olio 2021. 5<sup>a</sup> edizione dal 30 agosto al 3 settembre, Vieste (FG)

### I PRODUTTORI

#### **Cantine Merinum**

Il progetto **Cantine Merinum** nasce nel cuore verde di Vieste da una grande storia d'amore, quella tra Cinzia Quitadamo, oggi produttrice e viticoltrice, e i suoi nonni. Sono stati loro ad insegnarle, fin da quando era bambina, tutto ciò che negli anni avevano imparato sulla campagna e a tramandarle una genuina passione per la terra. Passione che è arrivata intatta tra le sue mani, sempre con uno stesso obiettivo: rispettare i prodotti del territorio e garantirne la qualità.

Così è nato un olio extravergine d'oliva monocultivar Ogliarola Garganica di altissima qualità, che porta in tavola tutti i profumi della natura incontaminata del Parco Nazionale del Gargano, degli ulivi secolari, delle fenomenali caratteristiche che qui hanno clima e terreno.

Un olio che parla di rispetto per le proprie origini, ma anche di innovazione e che ben si accompagna a ogni ricetta in cucina.

Cantine Merinum ha anche aperto le porte della sua produzione. All'interno della Tenuta Padre Pio, Cinzia guida i suoi ospiti in un viaggio enogastronomico e sensoriale che mira alla valorizzazione del territorio garganico.

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

3450003908

[info@cantinemerinum.it](mailto:info@cantinemerinum.it)

c/o Tenuta Padre Pio

Località Pasquarella - Vieste (FG)

#### **Agri-Costella**

Da una prima attività di case vacanza, iniziata negli anni Novanta, è nato, nel 2010, l'**agriturismo Country House Agri-Costella**, uno dei più frequentati in Puglia per la vicinanza alle principali attrazioni del territorio, tra cui la Riserva Naturale della Foresta Umbra con le sue faggete Patrimonio Unesco, e punto di partenza ideale per le escursioni di trekking nel Parco Nazionale del Gargano. Tanti servizi a misura di famiglia, accoglienza da sempre assicurata anche per gli amici a 4 zampe e un maneggio che ha riportato sul Gargano gli appassionati di equitazione. Una nuova dimensione agrituristica, ma sempre nel segno delle tradizioni locali sia agricole



che zootecniche, le stesse che da sempre si tramandano nell'azienda agricola e che oggi sono ancor di più motivo di vanto e tutela nell'intento di avvicinare i tanti ospiti a una conoscenza sempre più autentica di prodotti a km 0 e riscoprire la vita rurale, immersi nel ricco patrimonio naturalistico del Gargano.

Agri-Costella continua da qui la produzione del suo olio extra vergine di oliva ottenuto dalla spremitura a freddo di olive selezionate, raccolte ancora verdi e ricche di polifenoli antiossidanti, con acidità mai superiore allo 0,3%. Gusto intenso e alta digeribilità consentono di esaltare al meglio i sapori della cucina locale e di trasportare gli ospiti in un'autentica esperienza viestana.

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

0884705672

3475919313

info@agricostella.it

Contrada Costella n.13 - Vieste (FG)

### **Azienda agricola Medina**

Sono oltre cento anni di storia nella produzione dell'olio quelli della famiglia Medina, il cui testimone è raccolto oggi dalle sapienti mani di Gianluigi che gestisce, ormai già da qualche anno, l'azienda agricola di famiglia a Vieste. L'**azienda agricola Medina** coltiva con passione gli uliveti in biologico, selezionando il frantoio per la molitura delle olive e gestendo con cura le fasi di stoccaggio, imbottigliamento e commercializzazione. Ulivi secolari ma anche piante più giovani delle cultivar Ogliarola Garganica, Leccino e Coratina, per una raccolta che avviene mediante l'utilizzo di abbacchiatori. Le olive vengono poi molite entro 24 ore dalla raccolta in un vicino frantoio dotato di moderno impianto continuo. L'extra vergine ottenuto viene filtrato e stoccato sotto azoto, così da conservare più a lungo le sue caratteristiche chimiche e organolettiche. Tra gli oli dell'azienda, il prodotto di punta è il monocultivar Coratina, un olio morbido ed equilibrato.

oliomedina@gmail.com

3475708556

### **Azienda agricola Deluca**

Da ben quattro generazioni l'**azienda agricola Deluca** produce olio extravergine d'oliva tra le colline del Gargano, nel territorio di Vieste, su una superficie olivetata di 70 ettari, con ben 8000 piante di olive, per 80% secolari. La cura e la devozione per gli uliveti, insieme alla lunga esperienza nella coltivazione dell'oliva, sono



ripagate da un prodotto di alta qualità raccolto con metodi tradizionali. La spremitura è rigorosamente a freddo e il cultivar è quello dell'Ogliarola Garganica, tipico del Parco Nazionale del Gargano.

Un frutto che matura tardivamente (tra metà ottobre e fine novembre), per essere raccolto prevalentemente a mano, ma anche con l'ausilio di mezzi meccanici, nelle reti adagiate ai piedi dell'albero. Le olive non restano a terra che per pochi minuti prima di essere trasportate e molite nel frantoio di fiducia.

Tutto questo si traduce in un olio a ridotta acidità, in grado di dare al palato un'immediata percezione di morbidezza, con piacevoli note vellutate, dal sentore di erba e foglie con un retrogusto mandorlato.

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

0884707589

3458168565

[az.agricoladelUCA@libero.it](mailto:az.agricoladelUCA@libero.it)

Via G.C.A.Dalla Chiesa, n.30A - Vieste (FG)

### **Azienda agricola Agalliu - Olio della Valle**

Un progetto di agricoltura biologica che ha un'unica grande missione: rispettare i delicati equilibri della natura in tutte le pratiche agricole.

L'**azienda agricola Agalliu** si ispira da sempre alla sua terra, un luogo in cui la forza della natura e la creatività umana convivono armonicamente da millenni. Proprio da qui, da Vieste, è partita per diventare uno dei principali rivenditori di olio d'oliva italiano, per esportare, distribuire e vendere direttamente a consumatori e negozi i migliori oli d'oliva prodotti nel Belpaese.

Ma l'azienda agricola Agalliu ha anche una produzione propria, l'Olio della Valle, un extravergine di oliva che deriva esclusivamente dalla prima spremitura a freddo delle olive della cultivar Taggiasca realizzata con le più moderne tecnologie. Una lavorazione che avviene senza riscaldare la pasta di olive e senza aggiungere acqua calda alla pasta stessa e al mosto oleoso, per conferire all'olio una superiorità bio-nutrizionale, organolettica e una migliore conservazione.

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

3290718023

[klodjan.agalliu@gmail.com](mailto:klodjan.agalliu@gmail.com)

via Vincenzo Monti, 17 - Vieste (FG)

### **Azienda agricola Prencipe Maria Rosa - Primofiore**

Negli anni '50 tutti sul Gargano conoscevano "Chinicchio", Michelino Dirodi, commerciante di olio. Qualche anno e tante esperienze dopo, nacque l'**azienda agricola Prencipe Maria Rosa**, dal nome della moglie di Michelino con cui condivideva la cura e la coltivazione di un terreno di pochi ettari. Un'avventura familiare oggi condotta dai figli Lorenzo, Roberto ed Antonio che proseguono, nel solco della tradizione e con una costante ricerca di qualità, la produzione di olio extravergine d'oliva. L'olio extravergine biologico Primofiore è il frutto di questa grande passione, ottenuto esclusivamente dalle olive coltivate nei 25 ettari di proprietà.

La raccolta anticipata, a partire dal mese di ottobre, conferisce all'olio un alto contenuto di polifenoli e un profilo aromatico ricco, con note di mandorlo, erbe officinali e di fruttato.

L'alta qualità è garantita attraverso la cura di tutte le fasi di lavorazione che vanno dalle operazioni agronomiche, alla lavorazione delle drupe entro 12 ore, fino alla raccolta in un frantoio a ciclo continuo. Il risultato è un olio raro e prezioso, con un profilo sensoriale inconfondibile.

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

338 75 66 277

info@ogliarolagorganica.it

Viale XXIV MAGGIO, 45 - Vieste (FG)

### **Oleificio San Luca**

L'**Oleificio San Luca** nasce nel 1980, primo frantoio della provincia di Foggia con impianto a ciclo continuo Perialisi. Un innovativo sistema di lavorazione che ha consentito di creare un olio extravergine di oliva di qualità eccellente, derivante da frutti sani e da ulivi curati con meticolosità.

Giuseppe Vieste, fondatore dell'azienda agricola, è Mastro Oleario, una figura professionale relativamente recente (in Puglia è stato istituito un albo con la Legge Regionale 24 marzo 2014, n. 9) che identifica un frantoiano professionista, profondo conoscitore del territorio in cui opera e garante di qualità grazie alle proprie competenze e tecniche.

La tracciabilità di filiera certificata, le accurate garanzie della provenienza del luogo di origine, il sistema di lavorazione a freddo e i severi controlli effettuati presso i laboratori di analisi accreditati, danno la sicurezza di un olio extravergine di oliva biologico genuino, sano, privo di pesticidi e concimi chimici, fedele a un concetto ormai radicalizzato di rispetto per l'ambiente e per l'organismo. Un olio di cui si conosce davvero tutto, dalla particella di terreno di provenienza alla temperatura di lavorazione.



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

0884705930

oleificiosanlucasrl@tiscali.it

Località San Luca, 1 – Vieste (FG)

### **Oleificio Fratelli Vieste**

La passione e l'amore per la terra tramandate per generazioni nella famiglia Vieste hanno spinto i due fratelli, Giacomo e Pasquale, ad iniziare, nel 1985, la lavorazione di un olio extravergine d'oliva di grande qualità, un prodotto in grado di essere conosciuto anche oltre i confini locali. L'**Oleificio Fratelli Vieste** seleziona le migliori olive delle cultivar Ogliarola Garganica, Coratina e Leccino, trattate secondo il metodo tradizionale con molazze in pietra e spremitura a freddo, oppure con moderni macchinari a ciclo continuo a due fasi. Le olive vengono raccolte e subito frante con pressione morbida, per garantire una pasta omogenea e quindi un olio a bassissima acidità.

Antiche tradizioni e nuove conoscenze che si uniscono anche in una linea di articoli naturali per la cosmesi che sfrutta le eccezionali qualità dell'olio extravergine d'oliva e degli oli essenziali purissimi.

Inoltre tutta l'azienda è alimentata con energia elettrica proveniente da fonti rinnovabili certificate.

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

3474019567

0884706170

info@oleificiovieste.com

export@oleificiovieste.com

Contrada Piano Grande - Vieste (FG)

### **I Tesori del Sud Agriturismo**

La famiglia Candelma ha fondato **I Tesori del Sud**, un agriturismo sospeso tra natura e mare, circondato dal verde degli ulivi secolari, delle piante aromatiche e degli alberi da frutto.

È qui che viene prodotto il loro olio extravergine di oliva monocultivar Ogliarola Garganica, biologico certificato dal 2015.

Le olive raccolte sono sane, integre e al giusto grado di maturazione, quando dal verde intenso passano a tonalità più scure, indice che l'oliva si sta arricchendo di olio, di antiossidanti e di sostanze aromatiche. L'estrazione dell'olio viene effettuata a freddo per forza centrifuga grazie al decanter a due fasi a freddo e successivamente con un separatore finale. Il decanter a due fasi, che richiede una



COMUNE DI VIESTE  
Assessorato all'Agricoltura

minima quantità di acqua, permette un notevole risparmio idrico e preserva maggiormente il contenuto polifenolico dell'olio che altrimenti andrebbe disperso. Tutte le fasi di lavorazione avvengono a temperature controllate mai superiori a 27°C per non pregiudicare le qualità organolettiche e la freschezza dell'olio.

Da tanta cura nasce un olio dal colore verde brillante, dal ricco aroma fruttato e dal sapore deciso e avvolgente, con acidità bassa e un altissimo livello di sostanze antiossidanti e vitamine.

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

S.P. Mezzane - Vieste (FG)

0884702729

3898070786

info@itesoridelsud.it

S.P. Mezzane - Vieste (FG)