

Evoofestival

Stylish Edition

Let's spread the evoo knowledge!

2023

5 e 6 settembre

GENOVA

MAGAZZINI DEL COTONE

Main sponsor



PROGETTO OLIVICOLTURA EROICA

Sponsor

Billi
Panedell'anno
1000



EVOOFESTIVAL®

Conception, management
and organization by Lodo S.r.l.

www.evoofestival.com

Evoofestival

Stylish Edition **2023**

Let's spread the evoo knowledge!

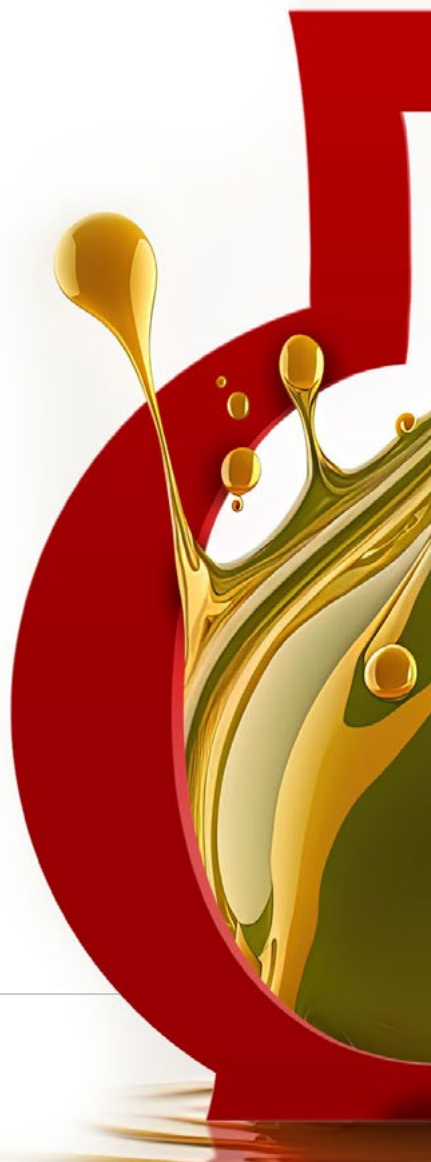
Il più eclettico e innovativo evento gourmet dedicato all'olio extravergine d'oliva sta per cominciare!

Un evento esclusivo di due giorni che celebra l'extravergine di estrema qualità, l'Extravergine Lodevole. Un'esperienza straordinaria in cui i migliori evo del mondo saranno protagonisti.

Celebreremo la biodiversità delle cultivar, l'arte degli abbinamenti gastronomici e le infinite possibilità offerte da un olio extravergine di qualità eccelsa, lodevole.

Un evento principalmente B2B ma straordinariamente aperto anche al pubblico (B2C) in occasione delle masterclass e dell'evento serale dedicato agli amanti della cucina gourmet e salutistica.

EVO  FESTIVAL®





**Aziende
in esposizione**

**Chef
«Audaci»**

Buyer

Evoofestival 2023

Stylish Edition

EVO  FESTIVAL®

Influencer

Media e Stampa di settore

Evoofestival 2023

Stylish Edition



Francesco Aquila

Francesco nasce a Altamura il 25 Marzo del 1986 e fin da giovanissimo inizia ad entrare in contatto con la ristorazione, che da quel momento diventa la sua più grande passione.

Nel 2021 è stato uno dei protagonisti e vincitore della decima edizione di Masterchef e fin dalle prime puntate si è dimostrato uno dei concorrenti più talentosi della decima edizione. Grazie alla sua bravura e alla sua tecnica è riuscito ad arrivare fino alla sfida finale del programma, aggiudicandosi poi la vittoria.

Da anni lavora come maitre/ sommelier è un docente di sala bar, in una scuola alberghiera il suo sogno è quello di sfondare nel mondo dell'alta cucina e di aprire una serie di locali che offrono prodotti di altissima qualità.

Dopo masterchef a condotto altri due programmi su food network il Volo dell'Aquila e Italia a morsi al ristorante.

Sui social è presente su Instagram Facebook e TikTok dove condivide le sue ricette.

EVO  FESTIVAL®

Sonia Peronaci

Sonia Peronaci imprenditrice e storica fondatrice del celebre sito GialloZafferano.it, sin da piccola coltiva l'amore per la cucina, che rimane sempre nella sua anima nonostante la vita la porti verso altre mete. Quando però la cucina incontra il web, sua grande passione, Sonia diventa quella che conosciamo tutti noi: pioniera delle ricette online, imprenditrice digitale e volto televisivo ormai familiare. È entrata nelle case degli italiani accompagnandoli in cucina e «ha salvato la cena» di molti grazie alle sue collaudate ricette a prova di forchetta. Impegno, coraggio e precisione sono il segreto del suo lavoro, che ogni giorno coltiva grazie alla Sonia Factory, uno spazio polifunzionale dove può esprimere tutta sé stessa, e al sito Soniaperonaci.it, la sua casa «in rete». Da dicembre 2020 volto di La7d con "La cucina di Sonia" in onda in prima serata dal lunedì al venerdì. Tra le sue più grandi soddisfazioni, la menzione nella classifica delle donne più influenti d'Italia dalla rivista «Forbes», l'Ambrogino d'oro ricevuto nel 2019 e diventare una Role Model di Barbie nel marzo 2022.



Antonio Colasanto

Antonio Colasanto, 29 anni, finalista della decima edizione di MasterChef Italia. Attualmente cuoco presso il ristorante "Bevi con Mosca - Enoteca e Cucina" a Novara (NO). Laureato in Chimica e Tecnologia Farmaceutiche e PhD in Food, Health and Longevity, dopo l'esperienza televisiva ha collaborato con diverse aziende del settore alimentare tramite sponsorizzazioni social. Tra queste Lodo, Philips, Sambonet, Leffe, Yoga, Effeuno, Igor gorgonzola, Weber, Giunti editore, Zespri, Aia carne al fuoco, Pokeria by Nima, ecc. Autore del libro di cucina "Gli opposti che si attraggono" insieme a Monir Eddardary. Ha realizzato numerosi show Cooking ed eventi dal vivo per aziende e privati, oltre che aver lavorato anche come chef privato.



Aziende

CRISTINA ARMATO / FRANTOIO
BURASCHI / OLEIFICIO CASALE /
CASA LIBELLULE / ALFREDO
CETRONE / CIOCCOLINI / TENUTA
CAVASECCA / FRANTOIO
CORNOLEDA / DECIMI / FRANTOIO
DELL'EREMO / OLIO DELLA VALLE /
FRANTOIO DI CROCI / EVOO
EMBRACE / MARIA TERESA FANELLI
/ FAZENDAS DO AZIETE SABIA /
FARCHIONI / FRANTOIO GULLO /
OLEIFICIO GUCCIONE / PASQUALE
LA NOTTE / MANDRANOVA /
MARFUGA / MASONI BECCIU / PIERO
MATARAZZO / MELES MELES /
OPERA SEME / FAMIGLIA ORLANDI /
TENUTE PAGANO / MARINA PALUSCI
/ SORELLE GARZO / PODERE
RICAVO / PRIMOLI / PUERTAS DE
GUARILIHUE / AMERICO
QUATTROCIOCCHI / QUERCIAMATTA
/ RODYUM / DOMENICO RUFFINO /
CASALE SANGIORGIO / SCIABACCO /
CHALET DEL SOLE / TERRE DI
DEMETRA

Evoofestival 2023

Stylish Edition

EVO  FESTIVAL®

Cristina Armato

Cristina e il marito Adriano vivono a Lucinasco, un piccolo e incantevole borgo immerso tra gli uliveti di Imperia: qui si prosegue l'attività dei nonni Devia. La produzione olearia della famiglia nasce a fine '800 e prosegue fino ad oggi, nell'ottimo connubio tra tradizione e innovazione. L'azienda è da 5 generazioni a direzione femminile e produce un'oliva Taggiasca d'eccellenza: da ottobre 2018 con un frantoio di proprietà si è chiusa la filiera. Per far conoscere il meraviglioso entroterra, l'azienda ha costituito il gruppo 360Liguria che fornisce ai turisti un'autentica esperienza rurale.

www.olioarmato.it



Buraschi

Il Frantoio Buraschi nasce nel 1966 dalla passione per l'olio di Otello Buraschi, l'azienda è cresciuta negli anni. L'amore per il lavoro e il prodotto "olio extravergine di oliva", è stato trasmesso alle figlie Alessandra ed Emanuela, che oggi continuano in questa attività con grande dedizione e nel rispetto della tradizione.

www.frantoioburaschi.com



Oleificio Casale

L'azienda nasce nel 1992, con un frantoio a presse tradizionale. Di quel periodo è rimasta la macina. Nel 2005 l'attività si è sviluppata, gli spazi di lavoro sono cresciuti, questo ha consentito di accostare alla produzione originaria, quella a estrazione continua. Dal 2013 con la dismissione definitiva del vecchio impianto si è passati ad un sistema innovativo di ultima generazione. Oggi l'Oleificio Casale si è dotato anche di un mulino con macina a pietra per la macinatura dei cereali e produzione di farina. Completano l'offerta aziendale molti alti prodotti artigianali di altissima qualità.

www.oleificiocasale.it



Casa Libellule

Emanuela Castellano, la proprietaria al timone di Casa Libellule era un medico, una pediatra a essere precisi, che lavorava con successo in un ospedale del Nord Italia. Poi è arrivata in questa parte della Sicilia - compresa tra Siracusa e Noto - innamorandosi dei suoi profumi e della sua cultura millenaria. E ha cambiato vita. Da qui, con un paziente e attento lavoro ha riportato in produzione i tanti ulivi centenari (alcuni di questi risalgono a circa 500 anni fa) che aspettavano di essere curati per produrre un olio dal sapore intenso e antico.

www.casalibellule.com



Alfredo Cetrone

Dal 1860, la famiglia Cetrone coltiva olivi, con una predilezione per la varietà "Monocultivar Itrana". Crede fermamente nella coltivazione tradizionale e rispettosa dell'ambiente. Alfredo Cetrone, cresciuto tra oliveti, ha assorbito l'arte olivicola da suo padre Giulio. Negli anni '90, Alfredo ha preso le redini dell'azienda, puntando a elevarla ad un livello di eccellenza. Ha modernizzato l'azienda, introducendo tecniche innovative e un frantoio avanzato nel 2012. La zona di Sonnino, dove si trovano gli oliveti, è ideale per la varietà Itrana, con condizioni climatiche e geografiche favorevoli. La missione dell'azienda non è solo produrre olio, ma anche salvaguardare e valorizzare la tradizione dell'Itrana. Alfredo si vede come un "Custode dell'Itrana", una responsabilità che intende passare ai suoi discendenti. La chiave del successo, secondo Alfredo, è la perfetta combinazione tra rispetto per la natura e l'adozione delle migliori tecnologie, assicurando che ogni goccia d'olio rifletta la passione e la dedizione di generazioni.

Alfredo Cetrone
OLIVICOLTORE PER PASSIONE

www.cetrone.it

Ciocolini

Il Frantoio Ciocolini nasce nel 1963 con l'intento di fornire agli olivicoltori delle colline dei Monti Cimini, in Provincia di Viterbo, un impianto di molitura tecnologicamente all'avanguardia. Con passione, nonché attenzione per tutte le fasi produttive, l'azienda, ad oggi, fornisce al consumatore un olio EVOO di eccellente qualità. La particolare cura e l'eccellenza dei prodotti è stata anche riconosciuta da importanti riconoscimenti nazionali e internazionali.

www.ciocolini.com

ciocolini

DALLA TUSCIA ALLA TAVOLA

Tenuta Cavasecca

Contrada Cavasecca, terra antica e generosa, si trova sui primi contrafforti dei Monti Iblei che delimitano, a Sud-Ovest, l'agro siracusano. La natura del suolo, la vicinanza al mare e ai prestigiosi siti Unesco, favoriscono l'unione tra una storia millenaria e un'antichissima tradizione olivicola. Innamorati da sempre della loro terra, per tradizione familiare, Antonio e Lucia Ficara, dagli anni '90, si prendono cura di un patrimonio arboreo di ulivi plurisecolari: nasce così un'impresa tradizionale, in armonia con la storia locale.

www.cavasecca.it



TENUTA
C.A.V.A.S.E.C.C.A.

Frantoio Cornoleda

Devis e Jaci Zanaica, Nel 2008, trasformano sogni e passione in lavoro: così nasce il Frantoio di Cornoleda, tra i Colli Euganei, in un'area collinare di pace e armonia.

Dopo anni di lavoro e di fatica raggiungono la prima certificazione biologica dei Colli Euganei. La missione dell'azienda è di offrire un prodotto sempre più buono e controllato ai consumatori, in linea con i più alti standard qualitativi internazionali. *L'olivicoltura è Una sfida che li mette alla prova costantemente, ma di cui non potrebbero mai fare a meno.*

www.frantoiodicornoleda.com

FRANTOIO
DI CORNOLEDA

Decimi

La famiglia Decimi, nelle persone di Graziano, Romina e Margherita, ama definirsi 'Olivicoltori e Frantoiani per scelta'. L'azienda con amore, impegno e competenza coltiva gli ulivi, rispettando la terra e il suo ciclo naturale. Fra tradizione e innovazione e nel rispetto biodiversità, l'azienda offre una selezione delle cultivar: Frantoio, Moraiolo, Leccino e San Felice. Quattro varietà ognuna con un proprio "carattere", gestite secondo una filosofia di coltivazione e lavorazione che mira ad estrarre le straordinarie peculiarità organolettiche di ciascuna.

www.oliodecimi.it



Frantoio dell'eremo

Tra Sasso di Pale e le cascate del fiume Menotre, c'è un luogo ricco di natura spontanea e di segni del tempo: il Parco dell'Altolina. Qui, all'interno della Tenuta Beddini, sorge il Frantoio dell'Eremo: il riferimento esplicito è al famoso Eremo di Santa Maria Giacobbe, incastonato in un incavo del Sasso di Pale, luogo ricco di spiritualità. L'eremo sorveglia venti ha di uliveti: un terreno sassoso, argilloso-calcareo, è la dimora ideale per le cultivar tipiche del territorio, come il Moraiolo. Il proprietario e la moglie Sabrina gestiscono il Frantoio e la Tenuta: tutti i prodotti sono 100% bio.

www.tenutabeddini.it



Frantoio di Croci

L'azienda nasce nella metà degli anni '80, proseguendo la lunga tradizione familiare, iniziata nei primi del '900.

L'impresa si trova nella parte centrale della Valdinievole e occupa un vasto territorio collinare. L'azienda si estende per una superficie di circa 20 ha e copre quattro poderi, situati in diverse aree e conta circa 5000 piante di olivo delle varietà tipiche toscane: Frantoio, Moraiolo, Leccino, Maurino e Pendolino. L'azienda, dal 2004, è munita di un frantoio di proprietà, dotato di macchine moderne e sofisticate: dalla raccolta alla molitura, la filiera si chiude all'insegna di passione e tradizione.

www.frantiodicroci.it

The logo for Frantoio di Croci features a stylized olive branch with a single olive fruit at the top. Below this, the words "Frantoio di Croci" are written in a flowing, cursive script. A registered trademark symbol (®) is positioned to the upper right of the word "Frantoio".The signature "Famiglia Campioni" is written in a cursive script, matching the style of the main logo.

Olio Della Valle

Nel cuore del Gargano, vicino a Vieste, si trova l'azienda "Olio Della Valle" di Claudio e sua moglie. Originari dell'Albania, condividono una profonda passione per l'agricoltura. Claudio, contadino dal Gargano da adolescente, ha realizzato il suo sogno nel 2015, acquistando i primi uliveti. In breve tempo, l'azienda si è sviluppata, raggiungendo 22 ettari di terra, 14 dei quali di proprietà. Dal 2018, producono un olio biologico, senza sostanze chimiche, confezionato e etichettato direttamente dalla loro azienda.

www.oliodelvalle.it



Evo Embrace

L'azienda Evo Embrace, fondata da Carmen, una donna siciliana appassionata di olio extra vergine di oliva, è dedicata alla produzione di olio di alta qualità, esprimendo l'amore e la connessione con la terra siciliana. L'azienda abbraccia l'innovazione pur rimanendo fedele alle sue radici e tradizioni. L'olio è prodotto seguendo metodi accurati e sostenibili, con particolare attenzione alla conservazione e qualità del prodotto. La scelta del packaging è studiata nei minimi dettagli, simboleggiando l'eccellenza, l'equilibrio, l'etica e l'eleganza. Embrace offre anche un'esperienza turistica presso Maharia a Menfi Agrigento, offrendo una vista panoramica sulla storia, l'arte, la natura e l'enogastronomia della Sicilia. Essi hanno una chiara missione di salvaguardare l'ambiente e promuovere il benessere umano, essendo un'azienda etica ed eco-sostenibile. Inoltre, supportano iniziative sociali, come il progetto 6come6, per combattere le molestie sulle donne nei luoghi di lavoro. Con tre diverse linee di oli, l'azienda garantisce qualità e sostenibilità, enfatizzando la sinergia tra ambiente, conduzione agricola e tradizione.

www.evoembrace.com



olio extra vergine di oliva - SICILIA IGP

Maria Teresa Fanelli

Materè Oil, diretta espressione di passione e territorio, nasce dalla dedizione di Maria Teresa Fanelli. Su undici ettari di uliveto a San Severo, l'impresa combina amore e scopo per catturare l'essenza dell'olio extravergine. L'obiettivo è celebrare un pilastro della cucina mediterranea, porgendo attenzione alla raccolta tradizionale delle olive. L'uso esclusivo delle olive Peranzana rispecchia la ricchezza della tradizione culinaria pugliese. L'ubicazione tra Gargano e Tavoliere dona al nostro olio un profilo aromatico unico. Materè Oil è profondamente legato alla terra, crescendo all'ombra del Gargano, vicino al mare e al cuore della Puglia storica. Vivi questa esperienza al nostro festival.

www.materoil.it



Fazendas do Aziete Sabia

Tutto è iniziato quando gli attori dell'impresa scoprono che la loro terra, che fino ad allora ospitava il bestiame, era in realtà una miniera d'oro: oro liquido. Così, investendo sulla qualità del terroir a disposizione, inizia la costruzione dell'azienda. Nonostante sia un progetto familiare, Azeite Sabiá è nata sotto la cura e il supporto dei migliori specialisti del Brasile: un team multidisciplinare costantemente attento all'attuazione delle migliori pratiche, dalla semina, alla potatura, alla raccolta e al deposito.

www.azeitesabia.com.br



Farchioni

È nei pressi di Spoleto, in Umbria, nel 1780, che nasce Farchioni. Da allora l'azienda si contraddistingue per un lavoro fatto di passione, ricerca e dedizione seguendo la naturale strada della tradizione. È stata l'importanza del rapporto con l'ambiente a forgiare questa storia unica. I valori sono gli stessi di una volta, ma qualcosa è cambiato: Il passato ha incontrato il presente. La tradizione e l'innovazione si sono unite per offrire una grande qualità: anche e soprattutto attraverso una filiera controllata e garantita, giorno dopo giorno.

www.farchioni1780.com



Frantoio Gullo

Frantoio Gullo si trova ad Aliminusa, in Sicilia e, fin dalla sua nascita, nel 1995, ha avuto come obiettivo la qualità e la genuinità: mission che è stata sempre portata avanti con costanza e dedizione nel rispetto del territorio e della tutela del consumatore. Tutto il patrimonio varietale è stato mantenuto inalterato nel tempo: in ogni goccia di olio extravergine d'oliva si percepisce l'umanità e la passione di chi ha lavorato per ottenerlo. Un patrimonio di conoscenza che sposa nella piena armonia della tradizione colori, profumi, gusti, sensazioni, e arte Sicula di una comunità rurale ancora genuina.

www.frantoiogullosicilia.it



FRANTOIO GULLO

Oleificio Guccione

Oleificio Guccione è uno degli storici frantoi oleari di Chiaramonte Gulfi, piccolo borgo barocco nel cuore dei Monti Iblei. Oggi l'azienda è guidata con passione, entusiasmo e spirito contemporaneo dai nipoti dei fondatori: Vito e Giuseppe Divita, due fratelli trentenni con la voglia di produrre grandi oli che riescano a esprimere le potenzialità del territorio. Nel 1990 fu la prima azienda nel territorio, con coraggio, ad abbandonare il sistema tradizionale a presse per passare ai moderni impianti di estrazione a freddo. Una scelta in nome della qualità, del rispetto del prodotto e del progresso.

www.oleificioguccione.it



OLEIFICIO
GUCCIONE

Azienda Agricola La Notte

Situata tra Bisceglie, Trani e Corato, l'Azienda Agricola LA NOTTE, gestita da La Notte Pasquale, estende i suoi terreni per oltre 50 ettari. Dominano uliveti secolari e plurisecolari, in particolare della cultivar CORATINA. L'azienda, inoltre, produce albicocche, ciliegie e soprattutto uva da tavola. La cura della terra, che dura da tre generazioni, promuove sostenibilità, riduzione dell'uso di prodotti chimici e biodiversità. L'olio EVO LA NOTTE è una fusione di tradizione e innovazione. Estratto a freddo entro 24 ore dalla raccolta, è ricco di antiossidanti e acidi grassi benefici per la salute. Questo olio, dal gusto equilibrato tra amaro e piccante, esalta piatti vari, dal pesce alle carni, passando per primi piatti e verdure.

www.agrilanotte.it



Mandranova

In collina, a pochi chilometri dal mare, un'oasi verde: è l'oliveto, giovane, irriguo, con cultivar autoctone selezionate dell'Azienda Mandranova. A tratti si ergono olivi secolari, mantenuti per confermare l'opera di chi ha preceduto gli attori attuali. Qui nascono gli eccellenti prodotti dell'impresa: l'olio extravergine di oliva, le mandorle e le conserve, espressioni della terra, del sole, cioè della Sicilia. Mandranova è il voler offrire un'ospitalità semplice e autentica a contatto con valori reali e le tradizioni più importanti della Trinacria.

www.mandranova.com



Marfuga

In Umbria la coltivazione dell'olivo è tra le più antiche d'Italia: i primi a curare questa pianta furono gli etruschi. L'azienda, situata ai piedi della collina Marfuga, proviene da un'antica famiglia di agricoltori: un'unità di misura di vendita dallo Stato Pontificio, trovata nei magazzini aziendali, prova che sin dal 1817, la famiglia si occupava di questa nobile attività. Dopo molti sacrifici e impegno si arriva agli anni '90 con l'ingresso in azienda di Francesco e sua moglie Federica: nasce il brand MARFUGA, unitamente ad nuovo centro aziendale.

www.marfuga.it



Masoni Becciu

L'azienda agricola "Masoni Becciu" di Serra Franca Maria è situata in località Seddanus Villacidro (SU), città olivicola di antica tradizione, in cui esiste un ambiente pedoclimatico particolarmente favorevole alla produzione di olio di alta qualità, dove si può condurre l'agricoltura biologica. L'indirizzo produttivo dell'azienda è quello delle olive da tavola e dell'olio extra- vergine, garantito da AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) e controllato da ICEA.

www.masonibecciu.it



Piero Matarazzo

La nostra storia

C'era una volta un piccolo Ulivo. | In una distesa di terra fertile ma ancora incolta, lui era lì: | incoronato dalla brezza | che giungeva maestosa dal mare. | La brezza si imponeva decisa | fin sulle colline, percorreva | galoppando i campi d'intorno | e infine, amorevolmente, | lo cingeva. | Lo conosco bene, quell'Ulivo: | io nacqui a mezzogiorno e lui, | alle tre o giù di lì, | aveva appena affondato le sue radici. | Nascemmo quasi insieme.



www.pieromatarazzo.it

Meles Meles

Guidata dai fratelli Riccardo e Vittorio Fiorini, si dedica alla produzione di alimenti sostenibili e nutrienti. Cresciuti in campagna ma senza una tradizione agricola di famiglia, la loro formazione in agricoltura biologica e l'esperienza universitaria li hanno spinti verso l'apicoltura e la produzione d'olio. La loro azienda scommette su colture spesso trascurate nella regione, come gli ulivi. Ogni step, dalla potatura alla raccolta, è svolto direttamente da loro, garantendo qualità. L'olio, prodotto in Valpolicella e sul lago di Garda, è un blend di diverse varietà, mantenendo un profilo di qualità elevato grazie a metodologie all'avanguardia nel frantoio scelto. L'azienda prende il nome dal tasso, un animale amante del miele.



www.melesmelesapicoltura.it

Opera Seme

“Opera Seme” è un progetto di Economia Civile voluto e promosso dalla Caritas Diocesana di Nardò-Gallipoli, per la promozione e la valorizzazione del lavoro, del territorio e della persona umana. La vocazione agricola e turistica del territorio salentino, ricco di tipicità e di storia, fa da cornice al progetto: partire da ciò che il territorio offre per valorizzarlo, potenziarlo e rileggerlo. Il progetto avvia un processo virtuoso che investe gli ambiti della produzione, della vendita e della formazione, nella direzione di un vero e proprio cambiamento culturale.

www.operaseme.it



Famiglia Orlandi

La famiglia Orlandi produce olio extra vergine di oliva nel cuore delle colline veronesi, dove l'ulivo è radicato sin dall'antichità. I tratti che contraddistinguono l'essenza della famiglia sono l'amore per la terra, l'ambizione di eccellere e l'audacia di evolversi da semplici coltivatori a produttori riconosciuti. Profondamente rispettosi dell'ambiente, adottano pratiche sostenibili come l'utilizzo di pannelli solari e il riciclo degli scarti d'oliva.

Il loro olio, estratto da varietà autoctone e nazionali, è un vero tributo alla tradizione e al sapore autentico della regione di Verona.

www.oliofamigliaorlandi.it



Tenute Pagano

Tutto inizia da un'idea di Francesco, che dopo gli studi in economia e un percorso lavorativo nel campo della consulenza, con l'idea di dar seguito all'esperienza aziendale paterna, decide di approfondire il mondo degli oli di qualità. Nasce così Dòleo, fruttato intenso da monocultivar Coratina, estratto a freddo e realizzato con olive raccolte al giusto grado di maturazione. Con una conduzione di tipo biologico e a marchio DOP, dal 1914, ancora oggi, questa famiglia continua a mantenere ben saldi i legami con il passato e a darne il giusto tributo.

TENUTE PAGANO

Dòleo

Marina Palusci

L'Azienda Marina Palusci, con sede a Pianella (PE) in Abruzzo, è un'impresa artigianale e familiare che da quattro generazioni si distingue dalle dinamiche industriali. Coltivando oltre 50 ettari di terra, l'azienda esalta la potenzialità delle cultivar autoctone attraverso pratiche Biologiche, Biodinamiche ed integrate. La loro eccellenza è confermata dai numerosi premi ricevuti, rendendoli una delle aziende olearie più premiate al mondo. Distribuiscono in più di 15 paesi e offrono servizi di PRIVATE LABEL per aziende rinomate. Oltre all'olio, producono anche Vini Naturali di alta qualità.

MARINA PALUSCI
Marina Palusci

www.olivetoependone.com

Sorelle Garzo

L'azienda, situata a Seminara, Reggio C., è gestita da tre sorelle che coniugano tradizione e innovazione, portando la qualità del loro olio extravergine a standard elevati. Con circa 4.000 olivi secolari, enfatizzano la valorizzazione delle cultivar autoctone del territorio. Dal 2007, un approccio agronomico mirato ha restaurato la vitalità delle piante antiche. La completa gestione della filiera produttiva e la moderna tecnologia del loro frantoio sono i pilastri della loro eccellenza. Negli anni, l'olio si è distinto per qualità, ottenendo riconoscimenti in concorsi e guide specializzate.

sorelle Garzo

Podere Ricavo

L'Azienda Agricola Podere Ricavo è situata nella campagna delle colline del comune di Cetona (Siena), territorio di competenza del "DOP Terre di Siena". L'azienda cura nei minimi particolari la coltivazione naturale delle piante dell'olivo, senza utilizzare alcun tipo di anticrittogamico o pesticida, accorgimenti questi che gli hanno permesso di ottenere il marchio di "biologico".

www.ricavo.it



PODERE RICAVO

Primoli

Grande attenzione ad ogni passaggio della filiera, alla scelta degli oli selezionati, alle materie prime. Primoli è un gruppo di esperti selezionatori che sta facendo conoscere il mondo dell'evo. La sua politica di approvvigionamento si basa su tre pilastri: la selezione dei fornitori, la relazione con loro, che si basa sulla condivisione di una cultura dell'eccellenza che coinvolge l'intera filiera, dal campo ai punti vendita; e, infine, la selezione delle materie prime. Tutto questo è PrimOli una realtà nel campo olivicolo nazionale e che sta continuando ad espandersi.

www.primoli.it



Puerta De Guarilihue

Nel 1982 la famiglia García Retamal acquista il campo di Santa Eliana nel settore Guarilihue, nel comune di Coelemu: il campo conta diversi vigneti e, per le caratteristiche del terreno e della topografia, non sono molte le colture che può accogliere. Nel corso del tempo, questo luogo di riposo è arrivato a Francisco García Retamal, che ha acquistato la terra dai suoi genitori nel 2004. Francisco ha deciso di provare la prima piantagione di 250 ulivi e di applicare la tecnologia alla coltivazione, i risultati di questa esperienza sono magnifici e sorprendenti: oli eccellenti e di altissima qualità.



Americo Quattrococchi

È dal 1888 che la famiglia Quattrococchi si dedica alla coltivazione dell'ulivo, tramandandosi negli anni questa passione. L'azienda agricola, tutt'ora residenza dei Quattrococchi, è situata tra ulivi secolari. Sempre nel solco della migliore tradizione, Americo Quattrococchi, nipote del fondatore, produce il proprio olio, promuovendolo nei migliori mercati internazionali. I risultati sono arrivati e l'olio Quattrococchi ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti. Nel tempo, l'azienda ha aperto i suoi orizzonti, producendo anche altri prodotti come marmellate, creme e dolci.

www.olioquattrococchi.it



QUATTROCOCCHI

Querciamatta

A volte capita di impiegare una vita alla ricerca del progetto perfetto, del sogno da realizzare: ci si trova davanti a scelte, grandi decisioni da prendere, il percorso è lungo, pieno di dubbi. Per Querciamatta è stato diverso: il progetto ha scelto i suoi attori, li stava aspettando, in abbandono da quasi 20 anni. L'azienda è un'armonia di mura e terra posizionata sulla punta di una collina toscana, nella zona di Monsummano Terme. L'Agricoltura è in regime biologico. Così con coraggio e dedizione l'impresa procede tra genio, sregolatezza e solidità, come suggerisce il nome stesso, verso l'eco-sostenibilità.

www.querciamatta.it



Rodyum

Tre generazioni a confronto decidono di rinnovare la tradizione nel 2009, passando dalla vendita di olio sfuso al solo olio EVOO imbottigliato. Nel 2017 l'azienda viene affidata al giovane Angelo che, a soli 25 anni, inizia un entusiasmante percorso che predilige la qualità. L'Azienda Rodyum nasce a Pisciotta, nel cuore del Cilento. L'oliveto si trova in zona collinare. Le cultivar presenti sono la Pisciotтана, Frantoio, Leccino e altre varietà poco comuni. Tutti i terreni sono in conversione biologica e iscritti alla DOP Cilento.



Domenico Ruffino

Il secolare Oliveto Pria Grossa è completamente sorretto da muri di pietra a secco, migliaia e migliaia di mq di muri costruiti circa 700-900 anni addietro e che necessitano ogni anno di un importante lavoro di manutenzione. È su queste terrazze che le piante di Colombaia affondano le loro radici. Il nome dell'oliveto Pria Grossa è quello attribuito dal catasto Napoleonico e in Ligure significa grande pietra. Un gioiello ambientale – esempio di conservazione della biodiversità attraverso la salvaguardia e la valorizzazione delle piante di Colombaia – dove da decenni non vengono utilizzati concimi, diserbanti e antiparassitari chimici di sintesi.

Domenico Ruffino
Olivicoltore

Casale Sangiorgio

Aprilia, 1950.

Trovata, dopo accurate e affannose ricerche, una terra che fosse fertile e ricca di acqua, Francesco Saverio e sua moglie Giorgina, decidono di chiamare la loro nuova impresa 'Casale San Giorgio' in onore della cavalleria Savoia, in cui lui aveva militato con il grado di Maggiore. Dopo una serie di avvicendamenti produttivi, si giunge ad oggi: quando la famiglia decide, con la stessa passione degli avi, di dedicarsi alla produzione dell'olio extravergine di oliva nell'azienda ricordata da tutto il circondario come 'la campagna del Maggiore'.

www.casalesangiorgio.it



Sciabacco

Esistono storie che si tramandano di padre in figlio, storie di streghe che, nelle più luminose si riuniscono sotto un albero di noci cedendo a danze e canti. Nasce così 'Sciabacco', termine che, nella tradizione, richiama gli schiamazzi delle streghe del sabato notte, e che dà il nome alle terre dell'azienda e poi all'olio. Sciabacco è un monocoltivar di olive di varietà moresca. Le olive sono raccolte a mano ancora verdi con una sola punta di violaceo e vengono molite a freddo in poche ore. Così, tra tradizione, magia ed ecologia, l'azienda produce, ancora oggi, l'olio delle streghe.

www.sciabacco.com



Chalet del Sole

L'Azienda Agricola Chalet del Sole, situata a Molfetta in Puglia, è la materializzazione di una storia d'amore verso la propria terra. Iniziata dal sud Italia, viaggiando attraverso l'Europa e tornando a Molfetta, questa storia ha le sue radici in due fratelli, Luigi e Antonio. Dopo aver lavorato nella ristorazione per tutta l'Europa negli anni '90, hanno aperto il Ristorante Pizzeria Chalet del Sole nella loro patria. La loro passione per la terra è ereditaria; loro padre era profondamente coinvolto nella produzione olivicola. Questo legame con la terra ha portato alla fondazione dell'azienda agricola nel 2016. La gestione dell'uliveto è stata influenzata dagli insegnamenti del padre e delle generazioni precedenti. L'azienda, con oltre 13 ettari di terreno, produce olio extravergine d'oliva di alta qualità con diverse varietà di olive, tra cui Coratina, Ogliarola Barese. Questa è una storia di radici profonde, dedizione familiare e amore per la terra.

www.chaletdelsolemolfetta.com



Terre di Demetra

Terre in Fiore è espressione di una radicata tradizione agricola della Sicilia Occidentale, specializzata nella produzione di olive da mensa e olio extra vergine d'oliva della varietà monocoltivar "Nocellara del Belice". Regime di coltivazione biologica, fedeltà al territorio, impatto sostenibile per il territorio, politica commerciale tesa all'esclusiva vendita di articoli prodotti e lavorati dalla nostra azienda, questi i principi ispiratori dell'azienda. L'azienda gode di una struttura logistica articolata, specializzata nella coltivazione dei frutti, lavorazione, confezionamento e commercializzazione, anche attraverso i più importanti canali elettronici. Il fiore prospero dell'ulivo siciliano il nostro logo perché "per fare un albero ci vuole un fiore", il fiore di TERRE IN FIORE!

www.terreinfiore.eu



Terre in Fiore.



Evoofestival

Stylish Edition **2023**

Let's spread the evoo knowledge!

EVO  FESTIVAL®

Conception, management
and organization by Lodo S.r.l.

FOLLOW US



www.evoofestival.com