



QUANDO IL GUSTO DIVENTA ARTE
UN VIAGGIO ICONICO NEL MONDO DELL'OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA EUROPEO



Cofinanziato
dall'Unione europea

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



LA STORIA DI UN'ICONA

Ogni goccia di olio extravergine d'oliva europeo racchiude una storia antica, scritta dal sole, dalla terra e dalla passione umana. Nasce tra ulivi secolari che da millenni custodiscono l'arte della coltivazione, in paesaggi dove clima e terreni danno vita a frutti unici, trasformandoli in alimento, cultura e stile di vita.

Dietro ogni bottiglia c'è la dedizione dei produttori, custodi di tradizioni e al tempo stesso innovatori, capaci di unire eredità e futuro. Così l'extravergine diventa icona, simbolo della capacità europea di fondere natura e maestria in un'esperienza di gusto inconfondibile.

Non è solo un condimento: è un capolavoro che tutela la biodiversità, valorizza i territori e riflette la passione di chi lo produce. Ogni aroma racconta un viaggio che parte dai campi e arriva sulle tavole di tutto il mondo, arricchendo ricette quotidiane e creazioni d'autore.

Un'icona senza tempo, radicata in valori autentici, che continua a splendere grazie alla sua naturalezza, versatilità e alla capacità di trasformare ogni gesto in cucina in pura creatività.



Brilla, Gusta, Ama

La magia dell'Olio Extravergine d'Oliva Europeo, dall'oliveto alla tavola.

Alcune creazioni sono destinate a distinguersi e l'Olio Extravergine d'Oliva Europeo è una di queste. Nato sotto il sole del Mediterraneo e plasmato dalla tradizione, regala un'esperienza sensoriale unica. Il suo bagliore dorato non è solo bellezza: è il riflesso di purezza, cura e maestria artigianale.

Dalla raccolta all'estrazione a freddo, tutto è pensato per preservarne aroma, sapore e carattere. Al palato esplose in note naturali — mandorla, erba fresca, foglia di pomodoro o carciofo — raccontando storie di paesaggi, alberi secolari e produttori appassionati.

Basta una semplice goccia per dare vita ai piatti. Quest'olio è nato per dare luce ai sapori e per emozionare il palato.



ARMONIA DALLA NATURA

Un dono prezioso ogni giorno

Il segreto dell'olio extravergine d'oliva non risiede soltanto nel suo sapore, ma soprattutto nei benefici che regala al corpo e alla mente(*). È un alimento che nasce da un equilibrio perfetto tra natura e scienza: ricco di antiossidanti, vitamine e grassi buoni, è da sempre considerato un alleato prezioso per il benessere quotidiano.

Ogni cucchiaino racchiude l'energia del sole, l'armonia dei paesaggi mediterranei e la cura meticolosa con cui viene prodotto. Non si tratta solo di nutrimento, ma di un gesto di attenzione verso sé stessi e verso chi amiamo: portare in tavola olio extravergine significa scegliere uno stile di vita più sano, più consapevole, più vicino ai ritmi naturali.

Questo legame profondo con la natura rende l'olio extravergine un simbolo universale di equilibrio. Non è un caso che da secoli sia al centro della dieta mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità: una tradizione che ha trasformato la semplicità in longevità, la naturalezza in benessere.

(*) Claim autorizzati da EFSA - Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (Riferimento Efsa Journal n. 2011;9(4):2033 - n. 2012;10(8):2848 - n. 2021;19(7):6670 - n. 2025;23:e9372 - n. 2025;23:e9470).



**LO SAPEVI
CHE...**



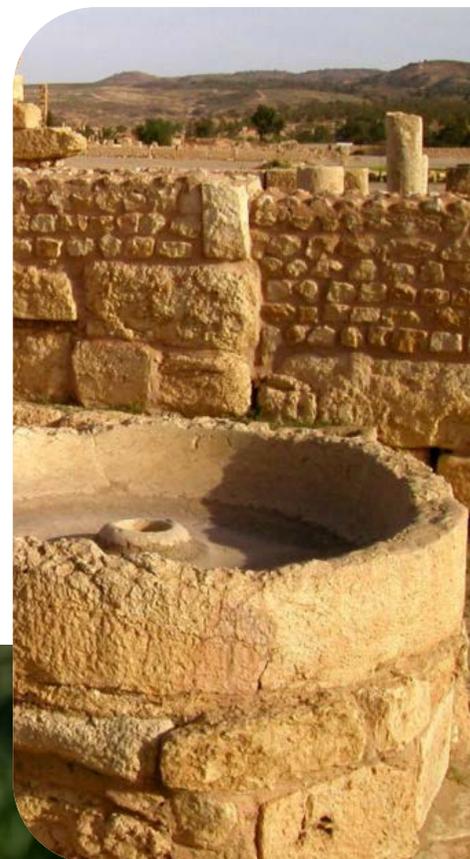
Ogni goccia di olio extravergine d'oliva racchiude l'energia di **oltre 4.000 ore di sole** all'anno, il respiro della terra mediterranea e la cura paziente di chi coltiva gli ulivi da generazioni.

CREATO DALLA NATURA IMBOTTIGLIATO CON PASSIONE

Dietro ogni bottiglia di olio extravergine c'è una storia di amore per la terra. Le olive, raccolte al giusto grado di maturazione, vengono lavorate con metodi che rispettano tempi e qualità, per preservare al massimo gli aromi naturali. Non è solo produzione: è un atto di rispetto verso l'ambiente, verso la tradizione e verso chi ogni giorno porta in tavola questo capolavoro.

La natura offre i suoi frutti, ma è la mano dell'uomo – guidata dalla passione – a trasformarli in un prodotto unico. La cura con cui viene scelto ogni dettaglio, dalla raccolta alla spremitura, fino al confezionamento, è la garanzia di un'autenticità che si percepisce già al primo assaggio.

In un mondo in cui spesso prevale l'omologazione, l'olio extravergine rimane un bene prezioso e irripetibile: ogni bottiglia porta con sé l'identità del suo territorio e l'impegno di chi lavora con dedizione. È questo legame inscindibile tra natura e passione a rendere l'extravergine un simbolo di eccellenza europea, riconosciuto e amato in tutto il mondo.



**LO SAPEVI
CHE...**



L'olio extravergine non è solo un condimento, ma anche una vera firma culturale: da oltre 3.000 anni accompagna la cucina, l'arte e i riti sociali del Mediterraneo, diventando simbolo di convivialità e di stile di vita.



PERCHE' SCEGLIERE L'OLIO EVO EUROPEO DOP E IGP

Scegliere un olio extravergine d'oliva europeo certificato DOP o IGP significa compiere una scelta di gusto, ma anche di cultura e responsabilità. Non si tratta solo di un condimento prezioso, ma di un prodotto che porta con sé una storia millenaria, un legame profondo con il territorio e la garanzia di standard qualitativi elevatissimi.



In Europa, l'olio extravergine d'oliva è molto più di un alimento: è parte integrante di un patrimonio gastronomico che il mondo intero ci invidia. Per tutelarne l'autenticità, l'Unione Europea ha introdotto regole severe e sistemi di certificazione che vigilano su ogni passaggio della filiera, dalla coltivazione dell'olivo alla spremitura delle olive, fino all'imbottigliamento.

Un olio DOP (Denominazione di Origine Protetta) garantisce che tutte le fasi produttive – coltivazione, raccolta e trasformazione – avvengano in una determinata area geografica. È il riflesso più fedele di un territorio, con i suoi microclimi, i suoi suoli e le sue tradizioni, che regalano al prodotto un carattere inconfondibile.





Un olio IGP (Indicazione Geografica Protetta) assicura invece che almeno una fase della produzione avvenga nell'area indicata, permettendo una maggiore flessibilità, ma sempre nel rispetto delle regole europee di qualità e tracciabilità.

Scegliere un olio europeo certificato significa dunque portare in tavola un prodotto:

- autentico, perché radicato in una terra precisa e frutto di tradizioni tramandate da generazioni;
- sicuro e tracciabile, perché ogni fase è monitorata e controllata;
- sostenibile, perché rispetta l'ambiente e promuove la biodiversità;
- eccellente, perché esprime aromi e sfumature sensoriali uniche, riconosciute e valorizzate in tutto il mondo.

Quando apri una bottiglia di olio extravergine DOP e IGP non stai scegliendo un prodotto qualunque, ma una vera e propria promessa di qualità: il risultato di una cultura che unisce natura, storia e saper fare, e che continua a rinnovarsi giorno dopo giorno per offrire solo il meglio.



LO SAPEVI
CHE...



Le radici dell'ulivo possono spingersi fino a **6 metri in profondità**, alla ricerca di acqua e minerali preziosi? È questa forza nascosta che permette agli ulivi di sopravvivere a secoli di estati mediterranee.



Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.