



Galà dell'olio

VINCITORI PREMIO FOGLIA D'OLIO 2023



ANTONELLA ORRU' – AZIENDA AGRICOLA TRESLIZOS – SARDEGNA

Nata a Massama, borgo contadino di Oristano, classe 1972. Il suo papà alla nascita piangeva perché avrebbe voluto come primo figlio un maschio, ma negli anni si è ricreduto davanti al carattere forte, il senso di giustizia e lealtà e il pizzico di testardaggine di Antonella. Nel suo paese ha sede l'azienda agricola ORRU', nata nel 1857 nella splendida valle del Tirso, azienda multifunzionale che prende il nome dal suo fondatore Giglio Orrù. L'azienda produce grano duro, orzo, foraggere, frutta e verdura e l'olio extravergine di oliva. Antonella si è dedicata agli studi in farmacia e poi alle aziende di famiglia, tra cui l'Agriturismo Il Giglio. Dal 2010 con la sorella Annamaria, ha convertito le attività al metodo biologico. Fiore all'occhiello sono gli oliveti e la produzione di olio che nel 2015 ha cominciato ad imbottigliare partecipando al concorso del Presidio

Slow Food dell'olio extravergine e ricevendo l'ambito riconoscimento, che premia la produzione sostenibile, con l'olio da semidana 'Treslizos', Nel 2021 nasce l'etichetta DOP 'Donna Marisa' un blend di diverse cultivar tra le quali la tonda di Cagliari, la nera di Villacidro e la Semidana, che si è subito affermata vincendo importanti riconoscimenti. A questo percorso aziendale ha accompagnato una continua formazione: nel 2017 sommelier del vino, nel 2019 assaggiatrice degli oli d'oliva, nel 2022 sommelier dell'olio e nel giugno 2023 docente dell'olio della Fondazione Italiana Sommelier. E' Presidente del 'Consorzio per la tutela dell'olio Dop Sardegna' e componente del CDA di APOS l'organizzazione regionale dei produttori olivicoli. Appassionata di cucina, nel suo agriturismo tiene laboratori di cucina ed esperienze di enoturismo e oleoturismo.



ANGELA LIBRANDI – TENUTE LIBRANDI – CALABRIA

La storia della sua famiglia inizia alla fine dell'800, con il trisavolo Michele, di origini arbëreshë, e pochi ma centenari uliveti e la Calabria. Oggi ci sono 205 ettari e 26 tenute su quattro comuni di origine Arbreshë, tutti condotti con agricoltura biologica e la Calabria è la stessa. Un triangolo geografico di 40kmq a pochi chilometri dal Mar Jonio, colline di uliveti ed agrumeti da cui si ricavano le olive e gli agrumi, che diventano anche marmellate biologiche. Ed insieme ad ulivi ed agrumi anche fichi sempre coltivati ad agricoltura biologica. Prima di lei e dei suoi quattro fratelli il padre

Pasquale, imprenditore visionario e da sempre olivicoltore che riusciva a parlare con le piante, le considerava sue figlie, le curava e le amava. Angela lavora nell'azienda che oggi ha più di 50 ettari di nuovi uliveti e utilizza cultivar mai viste prima nella zona. E' responsabile del controllo qualità, dirige personalmente le attività di trasformazione in frantoio: è il "mastro frantoiano" di famiglia. Assaggiatrice professionista e capo-panel, è responsabile della definizione dei Monocultivar e della composizione degli altri prodotti messi in commercio. È appassionata di buona cucina, non smette di metterla in pratica deliziando i palati dei fortunati commensali.



MARIA ROSA ARBORE - AZIENDA AGRICOLA LAMACUPA – PUGLIA

Vive a Corato, con il marito Luigi e i figli Antonio e Raffaella. Da alcuni anni con Luigi ha deciso di cambiare il corso delle loro vite e coniugare la tradizione della famiglia di lui, olivicoltori da generazioni, e quella della sua famiglia, immersa nei valori umanistici e relazionali propri di suo padre Giuseppe, scrittore e giornalista. Lamacupa è un'azienda giovane, nata solo nel 2019, ma con una grande carica di entusiasmo e forte della certezza che oggi sia necessario uscire dalle consuetudini che da sempre rallentano le attività agricole della nostra terra. Ha obiettivi chiari: costruirsi uno spazio nel mondo dell'olio di qualità, garantire la cura necessaria ai nostri ulivi e la giusta redditività al nostro impegno. Tutto questo grazie alla Coratina, varietà dalle straordinarie potenzialità. In

azienda si respirano attenzione, passione e dedizione dalla cura della pianta alla raccolta dei suoi frutti fino ad arrivare, attraverso la delicata e attenta fase della trasformazione dei frutti in olio evo, all'imbottigliamento e in ultimo alla cura nella conservazione di un prodotto di qualità eccellente. Le mani nodose di chi ama la propria terra si fanno, così, custodi dell'oro verde coratino. L'olio di qualità per lei è solo il punto di partenza: se il territorio è a disposizione di tutti, non significa che tutti dobbiamo fare la stessa cosa, ognuno di noi deve trovare la sua strada.



CARMEN BONFANTE – AZIENDA AGRICOLA EVO SICILY – SICILIA

Carmen e Giusy sono due donne legate dalla passione e dall'amore per l'olio e per il vino che hanno fondato l'azienda Evo Sicily. Carmen ha una personalità creativa, scrive poesie e ama follemente la sua professione, i prodotti di eccellenza della sua terra. La voglia di acquisire competenze in ambiti diversi e complementari nell'olivicoltura la porta a conseguire numerose specializzazioni in Sistemi Qualità di filiera e Sicurezza Agroalimentare, in attività di Marketing Operativo e Strategico, Comunicazione, Sales executive settore del Food and Beverage. Vanta qualificazioni di Tecnico Esperto Degustatore di vino e oli extra vergine di oliva ed è membro delle commissioni per la certificazione D.O. Sicilia, Oli Extra Vergine di Oliva IGP, Sicilia e DOP Val Demone presso IRVOS e l'Istituto Regionale Vino e Olio IRVO di Palermo. È Sommelier AIS esperto in analisi sensoriale; tecnico frantoiano specializzato in nuove tecniche

di estrazione per la produzione, comunicazione e commercializzazione di oli extra vergine di oliva di eccellenza. Consulente e formatore aziendale e project manager con vari ruoli e in diversi settori di aziende vitivinicole e olearie. Dopo anni di esperienza, dalla sua determinazione nasce *Embrace* un olio extra vergine di oliva in grado di interpretare e raccontare una terra unica al mondo: la Sicilia.



MONICA VACCARELLA – AZIENDA DONNA EMME – VENETO

Tutto nasce in Sardegna dal nonno Santo, classe 1910, che nel dopo guerra aveva una fiorente azienda agricola ad Ottana in provincia di Nuoro con 15 ettari coltivati a frutta, verdura, grano Senatore Cappelli, orzo, avena, fave e 8 ettari a oliveti. A seguito di un forzoso esproprio per far posto alle industrie nascenti Santo, ancora giovane, una sera non rincasò con l'asinello e fu trovato morto dal dispiacere nella sua terra. Il figlio Angelo, il papà di Monica, che era il più grande di cinque figli maschi prese l'amara decisione di lasciare la propria terra per cercare lavoro e mise su famiglia a Verona. La tradizione di coltivare ulivi si è tramandata a Carmen che ha rinunciato ad un posto di lavoro fisso per acquistare un terreno e cercare di ridare dignità alla passione della sua famiglia. Il coraggio di aprire una piccola azienda specializzata solo in Olivicoltura, parte dalle competenze agronomiche che il suo papà le ha insegnato. Sono passati 14 anni e a

volte si sorprende di aver trovato quel coraggio ed essersi affermata come produttrice di olio evo. Passato e presente, tradizione ed innovazione. *Óléa* è il progetto sociale grazie al quale (vestita da oliva!) porta la merenda "pane e olio" nel reparto di oncematologia pediatrica di Verona con l'associazione ABEO. Con il supporto di Coldiretti insegna ai bambini con un giochino a riconoscere un olio di qualità da uno 'difettoso'. Nel suo oliveto ha ospitato i primi bambini ucraini arrivati a Verona in fuga dalla guerra e insieme hanno liberato colombe bianche simbolo di pace.