



OLIVETI D'ITALIA
Coltiviamo qualità

Coltivare qualità per tutti è il nostro lavoro quotidiano

Il consorzio Oliveti d'Italia è stato costituito nel 1998 da aziende agricole, cooperative ed associazioni di produttori per promuovere e tutelare l'olio extravergine di oliva italiano di qualità.

Solo i nostri migliori oli rientrano nella filiera qualità Oliveti d'Italia.



VISION

IL CONSORZIO OLIVETI D'ITALIA È IL PUNTO DI RIFERIMENTO, LA CASA PER OGNI PRODUTTORE CHE CONDIVIDE VALORI ED ESPERIENZE UTILI ALLA TUTELA E ALLO SVILUPPO DEL PATRIMONIO OLIVICOLO ITALIANO.

LETTERA DEL PRESIDENTE

“*Lavoriamo nel rispetto della tradizione, applicando innovazione e tecnologie, senza mai dimenticare chi, con la propria passione e il proprio lavoro, rende grande un prodotto straordinario come l'olio extravergine d'oliva.*

Sin da quando la nostra esperienza ha avuto inizio, abbiamo cercato di aprirci a nuovi modelli in grado di coniugare qualità del prodotto ed efficienza nel rispetto della tradizione italiana.

Attraverso un costante impegno per la qualità, ogni socio è protagonista nella nostra filiera, un tassello insostituibile.

I nostri oli extravergine d'oliva sono il prodotto della selezione delle eccellenze dell'olivicoltura italiana, la garanzia della perfezione olivicola del nostro Paese.

Oli nati dall'amore per la terra e per le piante, prodotti che per le loro immense proprietà nutraceutiche rappresentano un farmaco naturale in grado di prevenire l'insorgenza di alcune malattie cardiovascolari e tumorali, migliorare la funzione dell'apparato digerente e ridurre le infiammazioni.

Sono prodotti di qualità, sostenibili, tracciati che fanno bene e che proiettano la nostra millenaria tradizione nel futuro. ”

Nicola Ruggiero



MISSION



STORIA

Al Consorzio Oliveti d'Italia nasce nel 1998 per rispondere ad un'esigenza dei tanti olivicoltori e artigiani dell'olio: soddisfare la grande richiesta di un autentico olio italiano di qualità.

Oggi, con oltre 2500 aziende agricole, cooperative, frantoi rappresentiamo una delle più grandi filiere olivicole italiane.

Con il nostro olio extravergine d'oliva di assoluta qualità siamo apprezzati in tutto il mondo, perché garantiamo ai consumatori un prodotto eccellente, sano, tracciato.

I NUMERI DELL'AZIENDA



Nasce

Consorzio
Oliveti d'Italia.

1998

2006

Ottenimento

Certificazione IFS
(International Food Standard).

Ingresso

dell'olio extravergine d'oliva
negli Stati Uniti e
in Germania.

2008

2010

Nascita

del panettone artigianale
all'olio extravergine d'oliva.
Oliveti d'Italia contribuisce
all'evoluzione della
pasticceria italiana





2020

Avvio

riproduzione vivaistica per rispondere alla crescente domanda di piante di olivo di qualità da parte degli imprenditori della filiera.

La Favolosa

Il Consorzio adotta il “Sistema La Favolosa”, modello sperimentato a partire dal 1998 nei campi dei soci

Introduzione

dei sott’oli e altri simboli della tradizione gastronomica pugliese. Si allarga il paniere di prodotti Oliveti d’Italia.

2017

2021





TERRITORI



Il Consorzio Oliveti d'Italia associa i produttori olivicoli delle più importanti regioni olivicole italiane, nella consapevolezza che solo la continua collaborazione tra aziende agricole, cooperative, frantoiani, associazioni di produttori e confezionatori, può favorire quella condivisione di competenze, necessaria per produrre un vero olio extravergine d'oliva di qualità.



5,2 milioni
di alberi da frutto



9 regioni
italiane



2500
aziende agricole
coinvolte



NUMERO PAESI RAGGIUNTI DAL NOSTRO OLIO:

26

Con i nostri prodotti di alta fascia DOP, biologico e Cuvée, siamo presenti in tutto il mondo:

ITALIA

GERMANIA

AUSTRIA

OLANDA

BELGIO

SVIZZERA

FRANCIA

IRLANDA

GRAN BRETAGNA

FINLANDIA

SVEZIA

NORVEGIA

POLONIA

UNGHERIA

SLOVENIA

CROAZIA

REPUBBLICA CECA

SLOVACCHIA

GRECIA

CIPRO

USA

CANADA

BRASILE

KAZAKISTAN

GIAPPONE

CINA





ETICA

Oliveti d'Italia lavora per una filiera equa e solidale.

Tutti i protagonisti, dall'operatore di campo alla cooperativa, dal frantoio al confezionatore, sono pezzi insostituibili della catena della qualità che garantiamo ogni giorno nei nostri oliveti e con i nostri clienti.

AFFIDABILITÀ

Il nostro obiettivo è garantire costantemente un prodotto di qualità, sano, tracciato e controllato dalla pianta alla tavola.

Per ottenerlo è fondamentale aggiornare costantemente le competenze di tutti gli operatori coinvolti, in ogni fase della filiera.

INNOVAZIONE

Per raggiungere il massimo della qualità è fondamentale coniugare tradizione ed innovazione

Volgiamo il nostro continuo impegno, le nostre energie e le nostre competenze migliori verso l'innovazione delle tecniche, la riduzione dei consumi idrici, la ricerca continua di metodi di lotta integrata, la protezione dell'ambiente.

SOSTENIBILITÀ

L'olivicoltore è il primo custode dell'ambiente e della terra.

Le piante sono figli da amare, custodire e far crescere quotidianamente. Solo seguendo questi principi è possibile costruire un modello agronomico in grado di garantire il giusto valore al lavoro senza rinunciare alla salvaguardia della nostra casa comune.





ATTIVITÀ



IL NOSTRO OLIO

Il segreto del successo è l'amore per il nostro prodotto e per le nostre piante, che hanno bisogno di dedizione e lavoro quotidiano per poter produrre al meglio.

Qualsiasi cultivar selezionata nei nostri campi è curata con passione e competenza: Coratina, FS-17 Favolosa, Don Carlo, Ogliarola, Leccino, Frantoio.

Coniugando i benefici dell'innovazione e delle tecniche colturali alla grande tradizione olivicola italiana, lavoriamo per produrre un olio extravergine d'oliva che conservi intatti i profumi e le sue straordinarie caratteristiche organolettiche.

È fondamentale garantire ai consumatori solo oli extravergine di oliva italiani di alta qualità per regalare un'esperienza sensoriale unica ed inimitabile.









SERVIZI PER AZIENDE E SOCI

Oliveti d'Italia è sempre al servizio delle migliori aziende olivicole italiane.

In ogni fase.

Le grandi cantine del nostro stabilimento conservano intatte le caratteristiche chimiche ed organolettiche degli oli extravergini d'oliva, a temperatura

costantemente controllata e al riparo dalla luce.

Le linee di imbottigliamento del nostro stabilimento lavorano anche per confezionare l'olio extravergine d'oliva di altri operatori della grande tradizione olivicola italiana.



OLIVETI D'ITALIA
Coltiviamo qualità



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO
100% ITALIANO

CONFEZIONAMENTO

“Tradizione ed Efficacia sinonimo di QUALITÀ”

Abbiamo un centro servizi efficiente e all'avanguardia che permette stoccaggio, imbottigliamento, etichettatura e confezionamento quotidiano del nostro olio extra vergine di oliva.

Lo conserviamo al meglio in cantina per poterlo confezionare tutto l'anno come se fosse appena prodotto.
Non stocchiamo olio confezionato, perché preferiamo offrirlo sempre FRESCO ai nostri clienti.



CONTROLLO QUALITÀ

Un olio extravergine d'oliva di qualità
deve garantire ZERO DIFETTI sempre.



I controlli non sono mai troppi. Seguiamo in maniera attenta e meticolosa ogni passaggio delle nostre produzioni, dal campo alla bottiglia, per essere sempre certi di commercializzare solo il migliore dei prodotti.

Verifiche rese possibili anche grazie al nostro laboratorio accreditato, che svolge circa 500 analisi accurate giornaliere.

Disponiamo di una Sala Panel riconosciuta per le analisi organolettiche.

Qui assaggiatori professionisti e qualificati selezionano i migliori oli per noi e per i nostri clienti.

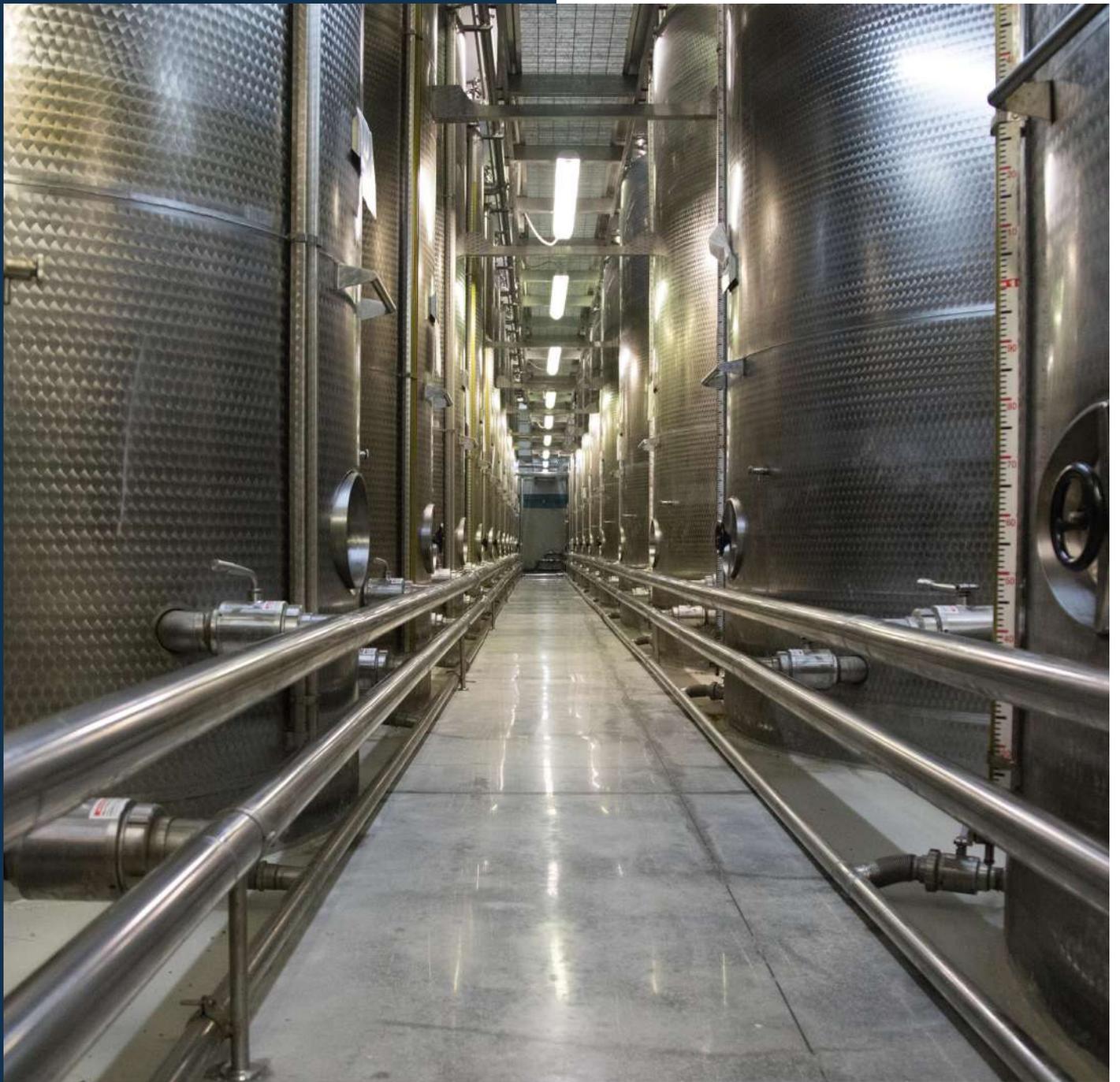


CONSERVAZIONE

“I tesori vanno custoditi con cura”

Conserviamo oltre 7 milioni di Kg di olio in serbatoi di acciaio inox, nella nostra cantina scavata nella roccia.

A temperatura costante e lontano da fonti di luce, preserviamo il nostro olio nel migliore dei modi, per essere sicuri che in tutte le nostre bottiglie ci sia un prodotto di assoluta qualità, con i profumi e i sapori dell'oliva appena franta.





ASSISTENZA TECNICA

Supportiamo le aziende agricole in ogni fase: dallo studio del terreno alla scelta della varietà più adatta agli obiettivi programmati, dalla piantumazione fino alla raccolta e alla trasformazione del prodotto, promuovendo tecniche innovative in grado di preservare e valorizzare la qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano.

Fondamentale, per noi, è la condivisione di idee, di esperienze, per poter allargare la nostra rete di conoscenze e crescere insieme. Per questo motivo, mettiamo a disposizione tutto il nostro "know how" per consentire un rapido sviluppo aziendale in grado di coniugare rispetto per l'ambiente e sostenibilità economica.



VIVAIO

“Ogni grande cammino inizia con il primo passo.”

Per ottenere un buon oliveto servono passione, tanta attenzione e tempo. Sin dalle prime fasi. Sin dalla scelta delle piante selezionate, certificate, esenti da parassiti.

La garanzia di un prodotto di qualità inizia dalla gestione dei campi madre, da cui provengono le talee utilizzate per la riproduzione, e continua nell'allevamento delle piante che vengono controllate e selezionate per poi essere trapiantate.

Innoviamo giorno dopo giorno le pratiche colturali e l'intero processo produttivo per migliorare continuamente i nostri standard di qualità nel rispetto assoluto dell'ambiente.

Nei nostri campi coltiviamo e curiamo, diverse cultivar: Coratina, FS-17 Favolosa, Don Carlo, Ogliarola, Leccino, Frantoio.

CERTIFICAZIONI

Il controllo della qualità nel settore degli oli assume un ruolo di primaria importanza. Il controllo comincia dall'assistenza tecnica in campo, continua con un'analisi qualitativa delle produzioni di olio e si conclude con un'analisi sensoriale dei lotti di confezionamento.

In questo modo siamo in grado, in ogni momento, di essere certi dell'estrema qualità del prodotto che offriamo ai nostri clienti.

Il nostro olio è certificato secondo i più elevati standard internazionali.

UNI EN ISO 22005:2008



RINTRACCIABILITÀ NELLE
FILIERE AGROALIMENTARI



L'olio extravergine di oliva di qualità non è solo un condimento, ma è un alimento prezioso e presente in tutte le pietanze. Si usa per condire, per preparare piatti complessi, per conservare verdure ed ortaggi per l'inverno, per dare fragranza e sapore ai dolci e taralli.

È il simbolo dell'Italia e della Dieta Mediterranea nel mondo, un prodotto dalle straordinarie proprietà antinfiammatorie e antiossidanti per l'elevato contenuto di polifenoli e acido oleico, che grazie a queste virtù salutistiche sta conquistando i consumatori in ogni angolo del pianeta.

*Vogliamo offrire ai nostri clienti il meglio della storia
olivicola italiana con i nostri ortaggi conservati in
olio extravergine di alta qualità senza conservanti ed
i taralli della nostra tradizione.*



OLIVETI D'ITALIA
Coltiviamo qualità

Consorzio Oliveti d'Italia S.C.P.A.
76123 Andria (BT), Via Murge, 57
Tel. 0883 541199
E-mail: info@oliveti.it
oliveti.it



OLIVETI D'ITALIA
Coltiviamo qualità

Our everyday effort:
Quality for Everyone

OLIVETI D'ITALIA Consortium was founded in 1998 by olive growers, farmers' co-op, producers' associations, in order to promote and safeguard Quality Italian Extra Virgin olive oil.

Only the best olive oil meet Oliveti D'Italia quality filière.



VISION

IL CONSORZIO OLIVETI D'ITALIA È IL PUNTO DI RIFERIMENTO, LA CASA PER OGNI PRODUTTORE CHE CONDIVIDE VALORI ED ESPERIENZE UTILI ALLA TUTELA E ALLO SVILUPPO DEL PATRIMONIO OLIVICOLO ITALIANO.

LETTERA DEL PRESIDENTE

“*Lavoriamo nel rispetto della tradizione, applicando innovazione e tecnologie, senza mai dimenticare chi, con la propria passione e il proprio lavoro, rende grande un prodotto straordinario come l'olio extravergine d'oliva.*

Sin da quando la nostra esperienza ha avuto inizio, abbiamo cercato di aprirci a nuovi modelli in grado di coniugare qualità del prodotto ed efficienza nel rispetto della tradizione italiana.

Attraverso un costante impegno per la qualità, ogni socio è protagonista nella nostra filiera, un tassello insostituibile.

I nostri oli extravergine d'oliva sono il prodotto della selezione delle eccellenze dell'olivicoltura italiana, la garanzia della perfezione olivicola del nostro Paese.

Oli nati dall'amore per la terra e per le piante, prodotti che per le loro immense proprietà nutraceutiche rappresentano un farmaco naturale in grado di prevenire l'insorgenza di alcune malattie cardiovascolari e tumorali, migliorare la funzione dell'apparato digerente e ridurre le infiammazioni.

Sono prodotti di qualità, sostenibili, tracciati che fanno bene e che proiettano la nostra millenaria tradizione nel futuro. ”

Nicola Ruggiero



MISSION



STORIA

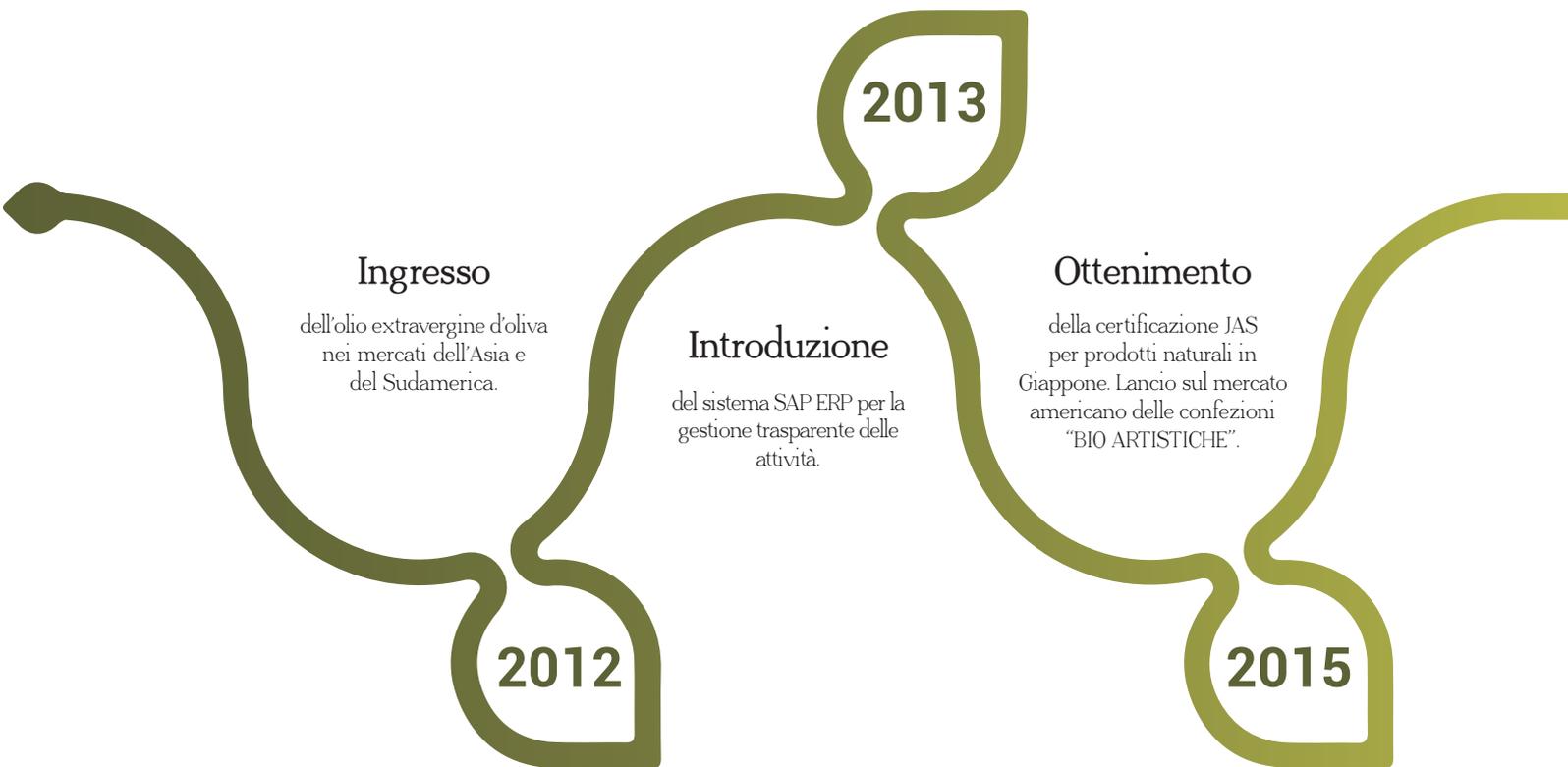
Al Consorzio Oliveti d'Italia nasce nel 1998 per rispondere ad un'esigenza dei tanti olivicoltori e artigiani dell'olio: soddisfare la grande richiesta di un autentico olio italiano di qualità.

Oggi, con oltre 2500 aziende agricole, cooperative, frantoi rappresentiamo una delle più grandi filiere olivicole italiane.

Con il nostro olio extravergine d'oliva di assoluta qualità siamo apprezzati in tutto il mondo, perché garantiamo ai consumatori un prodotto eccellente, sano, tracciato.

I NUMERI DELL'AZIENDA







2020

Avvio

riproduzione vivaistica per rispondere alla crescente domanda di piante di olivo di qualità da parte degli imprenditori della filiera.

La Favolosa

Il Consorzio adotta il "Sistema La Favolosa", modello sperimentato a partire dal 1998 nei campi dei soci

Introduzione

dei sott'oli e altri simboli della tradizione gastronomica pugliese. Si allarga il paniere di prodotti Oliveti d'Italia.

2017

2021





TERRITORI



Il Consorzio Oliveti d'Italia associa i produttori olivicoli delle più importanti regioni olivicole italiane, nella consapevolezza che solo la continua collaborazione tra aziende agricole, cooperative, frantoiani, associazioni di produttori e confezionatori, può favorire quella condivisione di competenze, necessaria per produrre un vero olio extravergine d'oliva di qualità.



5,2 milioni
di alberi da frutto



9 regioni
italiane



2500
aziende agricole
coinvolte



NUMERO PAESI RAGGIUNTI DAL NOSTRO OLIO:

26

Con i nostri prodotti di alta fascia DOP, biologico e Cuvée, siamo presenti in tutto il mondo:

ITALIA

GERMANIA

AUSTRIA

OLANDA

BELGIO

SVIZZERA

FRANCIA

IRLANDA

GRAN BRETAGNA

FINLANDIA

SVEZIA

NORVEGIA

POLONIA

UNGHERIA

SLOVENIA

CROAZIA

REPUBBLICA CECA

SLOVACCHIA

GRECIA

CIPRO

USA

CANADA

BRASILE

KAZAKISTAN

GIAPPONE

CINA





ETICA

Oliveti d'Italia lavora per una filiera equa e solidale.

Tutti i protagonisti, dall'operatore di campo alla cooperativa, dal frantoio al confezionatore, sono pezzi insostituibili della catena della qualità che garantiamo ogni giorno nei nostri oliveti e con i nostri clienti.

AFFIDABILITÀ

Il nostro obiettivo è garantire costantemente un prodotto di qualità, sano, tracciato e controllato dalla pianta alla tavola.

Per ottenerlo è fondamentale aggiornare costantemente le competenze di tutti gli operatori coinvolti, in ogni fase della filiera.

INNOVAZIONE

Per raggiungere il massimo della qualità è fondamentale coniugare tradizione ed innovazione

Volgiamo il nostro continuo impegno, le nostre energie e le nostre competenze migliori verso l'innovazione delle tecniche, la riduzione dei consumi idrici, la ricerca continua di metodi di lotta integrata, la protezione dell'ambiente.

SOSTENIBILITÀ

L'olivicoltore è il primo custode dell'ambiente e della terra.

Le piante sono figli da amare, custodire e far crescere quotidianamente. Solo seguendo questi principi è possibile costruire un modello agronomico in grado di garantire il giusto valore al lavoro senza rinunciare alla salvaguardia della nostra casa comune.





ATTIVITÀ



IL NOSTRO OLIO

Il segreto del successo è l'amore per il nostro prodotto e per le nostre piante, che hanno bisogno di dedizione e lavoro quotidiano per poter produrre al meglio.

Qualsiasi cultivar selezionata nei nostri campi è curata con passione e competenza: Coratina, FS-17 Favolosa, Don Carlo, Ogliarola, Leccino, Frantoio.

Coniugando i benefici dell'innovazione e delle tecniche colturali alla grande tradizione olivicola italiana, lavoriamo per produrre un olio extravergine d'oliva che conservi intatti i profumi e le sue straordinarie caratteristiche organolettiche.

È fondamentale garantire ai consumatori solo oli extravergine di oliva italiani di alta qualità per regalare un'esperienza sensoriale unica ed inimitabile.









SERVIZI PER AZIENDE E SOCI

Oliveti d'Italia è sempre al servizio delle migliori aziende olivicole italiane.

In ogni fase.

Le grandi cantine del nostro stabilimento conservano intatte le caratteristiche chimiche ed organolettiche degli oli extravergini d'oliva, a temperatura

costantemente controllata e al riparo dalla luce.

Le linee di imbottigliamento del nostro stabilimento lavorano anche per confezionare l'olio extravergine d'oliva di altri operatori della grande tradizione olivicola italiana.



OLIVETI D'ITALIA
Coltiviamo qualità



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO
100% ITALIANO

CONFEZIONAMENTO

“Tradizione ed Efficacia sinonimo di QUALITÀ”

Abbiamo un centro servizi efficiente e all'avanguardia che permette stoccaggio, imbottigliamento, etichettatura e confezionamento quotidiano del nostro olio extra vergine di oliva.

Lo conserviamo al meglio in cantina per poterlo confezionare tutto l'anno come se fosse appena prodotto.
Non stocchiamo olio confezionato, perché preferiamo offrirlo sempre FRESCO ai nostri clienti.



CONTROLLO QUALITÀ

Un olio extravergine d'oliva di qualità
deve garantire ZERO DIFETTI sempre.



I controlli non sono mai troppi. Seguiamo in maniera attenta e meticolosa ogni passaggio delle nostre produzioni, dal campo alla bottiglia, per essere sempre certi di commercializzare solo il migliore dei prodotti.

Verifiche rese possibili anche grazie al nostro laboratorio accreditato, che svolge circa 500 analisi accurate giornaliere.

Disponiamo di una Sala Panel riconosciuta per le analisi organolettiche.

Qui assaggiatori professionisti e qualificati selezionano i migliori oli per noi e per i nostri clienti.

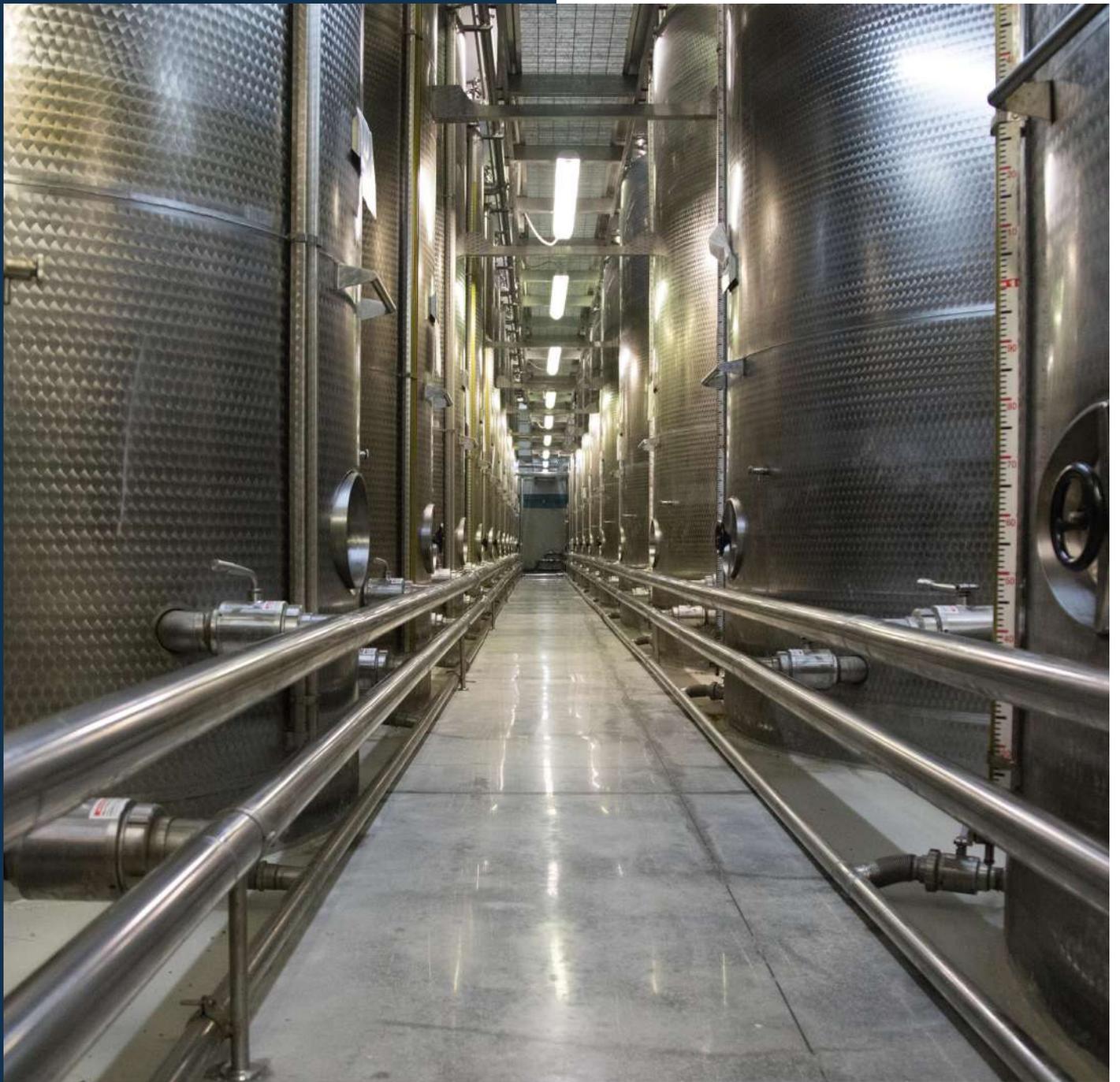


CONSERVAZIONE

“I tesori vanno custoditi con cura”

Conserviamo oltre 7 milioni di Kg di olio in serbatoi di acciaio inox, nella nostra cantina scavata nella roccia.

A temperatura costante e lontano da fonti di luce, preserviamo il nostro olio nel migliore dei modi, per essere sicuri che in tutte le nostre bottiglie ci sia un prodotto di assoluta qualità, con i profumi e i sapori dell'oliva appena franta.





ASSISTENZA TECNICA

Supportiamo le aziende agricole in ogni fase: dallo studio del terreno alla scelta della varietà più adatta agli obiettivi programmati, dalla piantumazione fino alla raccolta e alla trasformazione del prodotto, promuovendo tecniche innovative in grado di preservare e valorizzare la qualità dell'olio extravergine d'oliva italiano.

Fondamentale, per noi, è la condivisione di idee, di esperienze, per poter allargare la nostra rete di conoscenze e crescere insieme. Per questo motivo, mettiamo a disposizione tutto il nostro "know how" per consentire un rapido sviluppo aziendale in grado di coniugare rispetto per l'ambiente e sostenibilità economica.



VIVAIO

“Ogni grande cammino inizia con il primo passo.”

Per ottenere un buon oliveto servono passione, tanta attenzione e tempo. Sin dalle prime fasi. Sin dalla scelta delle piante selezionate, certificate, esenti da parassiti.

La garanzia di un prodotto di qualità inizia dalla gestione dei campi madre, da cui provengono le talee utilizzate per la riproduzione, e continua nell'allevamento delle piante che vengono controllate e selezionate per poi essere trapiantate.

Innoviamo giorno dopo giorno le pratiche colturali e l'intero processo produttivo per migliorare continuamente i nostri standard di qualità nel rispetto assoluto dell'ambiente.

Nei nostri campi coltiviamo e curiamo, diverse cultivar: Coratina, FS-17 Favolosa, Don Carlo, Ogliarola, Leccino, Frantoio.

CERTIFICAZIONI

Il controllo della qualità nel settore degli oli assume un ruolo di primaria importanza. Il controllo comincia dall'assistenza tecnica in campo, continua con un'analisi qualitativa delle produzioni di olio e si conclude con un'analisi sensoriale dei lotti di confezionamento.

In questo modo siamo in grado, in ogni momento, di essere certi dell'estrema qualità del prodotto che offriamo ai nostri clienti.

Il nostro olio è certificato secondo i più elevati standard internazionali.

UNI EN ISO 22005:2008



RINTRACCIABILITÀ NELLE
FILIERE AGROALIMENTARI



L'olio extravergine di oliva di qualità non è solo un condimento, ma è un alimento prezioso e presente in tutte le pietanze. Si usa per condire, per preparare piatti complessi, per conservare verdure ed ortaggi per l'inverno, per dare fragranza e sapore ai dolci e taralli.

È il simbolo dell'Italia e della Dieta Mediterranea nel mondo, un prodotto dalle straordinarie proprietà antinfiammatorie e antiossidanti per l'elevato contenuto di polifenoli e acido oleico, che grazie a queste virtù salutistiche sta conquistando i consumatori in ogni angolo del pianeta.

*Vogliamo offrire ai nostri clienti il meglio della storia
olivicola italiana con i nostri ortaggi conservati in
olio extravergine di alta qualità senza conservanti ed
i taralli della nostra tradizione.*



OLIVETI D'ITALIA
Coltiviamo qualità

Consorzio Oliveti d'Italia S.C.P.A.
76123 Andria (BT), Via Murge, 57
Tel. 0883 541199
E-mail: info@oliveti.it
oliveti.it