



Unione Europea
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

FINANZIATO NELL'AMBITO DELLA MIS. 3.2.1

INFORMAZIONE E PROM. SUI REGIMI DI QUALITA' DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI- PSR BASILICATA 2014-2020 - CUP G38H24000850007



Carta Degli Oli

IL PROGETTO

OprOlio Lucano è un progetto che nasce con l'intenzione di valorizzare e promuovere le aziende che operano secondo disciplinare BIO e/o DOC nel territorio lucano.

Il capofila è (**OPROL**) che rappresenta il mondo **olivicolo BIO Lucano**. L'obiettivo dell'associazione è di promuovere i regimi di qualità e le certificazioni cui hanno aderito, nello specifico il progetto promuove due prodotti/certificazioni: **Olio EVO BIO e Aglianico del Vulture DOC**.

La mission è rafforzare la filiera agroalimentare lucana attraverso la promozione di questi prodotti (ad alto valore aggiunto) mediante nuove strategie di marketing e di comunicazione che facciano leva sulla salubrità del prodotto e promuovano un consumo consapevole, informando e formando il consumatore sui regimi di qualità.

Il progetto "**OprOlio Lucano**" si costruisce con l'intenzione di incrementare la quota di mercato italiana dei prodotti lucani e favorire opportunità di incremento del reddito delle aziende agricole con l'inserimento delle stesse nelle filiere agroalimentari.

Il progetto individua due tipologie target distinte:

1. Consumatori
2. Professionisti dell'alimentazione (buyer, Ho.re.ca, retailers)

Il progetto garantirà un incremento di reddito per le imprese lucane che struttureranno un rapporto diretto e più attivo con i players e con i consumatori nazionali, immettendo una maggior quantità di prodotto nel mercato.

GLI OBIETTIVI

1. Trasferire ai consumatori e ai potenziali buyer italiani informazioni sulle peculiarità dei prodotti agricoli lucani promossi
2. Comunicare ai consumatori italiani l'agroalimentare lucano e i prodotti certificati di progetto.
3. Produrre materiale informativo da distribuire al target di progetto
4. Allargare il bacino di consumatori e buyer (clienti) delle aziende agricole lucane.

Ogni attività proposta è stata studiata, progettata e costruita cercando di mediare tra le esigenze e le potenzialità degli agricoltori coinvolti e le forme di comunicazione più performanti in ambito agroalimentare



L'ORGANIZZAZIONE DEI PRODUTTORI OLIVICOLI LUCANI

L'**Organizzazione dei produttori olivicoli lucani** nasce nel 2005 dalla collaborazione di alcuni agricoltori locali spinti dall'amore per la propria terra e le proprie tradizioni a consorzarsi per promuovere la commercializzazione dei prodotti lucani in uno spirito di mutua collaborazione.

La cooperativa ha sede a Potenza ed è costituita da 1100 soci con una superficie olivetata di circa 1250 ettari.

OPROL garantisce la programmazione della produzione dei soci e concentra l'offerta e la commercializzazione della produzione degli aderenti.



FRUTTATO LEGGERO



I TRE COLLI **AREALE: MONTESCAGLIOSO**

Azienda olivicola gestita da un giovane agricoltore che con gran passione si dedica al mondo dell'agricoltura. Dal cuore della collina Materana, un prodotto di eccellenza dalle grandi potenzialità. Il fruttato e l'aroma di uno spremuto di olive sono la loro caratteristica principale.



OLIO CARRIERO **AREALE: COLLINA MATERANA**

Azienda olivicola importante del territorio di Montescaglioso, che ben abbina paesaggio, passione, territorio, storia, come testimonia l'abbazia di San Michele Arcangelo, in un prodotto di assoluta qualità. La cultivar è l'oglierola bradanica.



CANTINA MASTRANGELO **AREALE: COLLINA MATERANA**

Da un areale che guarda il mar Ionio, un'azienda agricola in biologico capace di esprimere prodotti di assoluta qualità dove i minerali del terreno fanno la differenza, un giovane oliveto di nove ettari.



MELANDRO **AREALE: MELANDRO**

Proveniente dalla parte settentrionale della Basilicata, da un areale naturalmente vocato all'agricoltura, questa azienda olivicola tutta al femminile esprime il proprio valore sia nell'olio extravergine d'oliva che produce che nell'agriturismo che gestisce.



Note di Assaggio



FINANZIATO NELL'AMBITO DELLA MIS. 3.2.1

INFORMAZIONE E PROM. SUI REGIMI DI QUALITA' DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI- PSR BASILICATA 2014-2020 - CUP G38H24000850007

FRUTTATO MEDIO



BIOLOGICA VIGNOLA
AREALE: COLLINA MATERANA



Prodotto di assoluto valore nutrizionale da un giovane imprenditore che ha scommesso sul biologico in termini di valore nutrizionale e stile di vita per oggi e domani. L'olio extravergine d'oliva fa parte di un insieme di prodotti a marchio biologico di cui vantano la produzione.

**FRANTOIO
LA RICONQUISTA**

LA RICONQUISTA
AREALE: VULTURE

Dalle terre oraziane dalla cultura dello stare insieme, la cooperativa La riconquista riesce ad ottenere dai propri produttori un olio che in sé ha tutta la forza e la veemenza di quel territorio.



MUSEO DELL'OLIO
AREALE: MELANDRO/POLLINO



"Dal fruttato medio con amaro e piccante in buon equilibrio e note di carciofo, erba, mandorla, pepe. Si presenta come un olio stabile in cottura, persistente al palato ed equilibrato in ogni percezione del suo gusto".



L'Olio... l'oro verde lucano

ORO VERDE
AREALE: FERRANDINA

Dalla indiscussa capitale olivicola regionale, l'azienda Oro Verde lucano vanta una produzione che guarda al territorio che si riverbera in questa fantastica cultivar in tutte le sue attitudini.



Note di Assaggio



FINANZIATO NELL'AMBITO DELLA MIS. 3.2.1

INFORMAZIONE E PROM. SUI REGIMI DI QUALITA' DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI- PSR BASILICATA 2014-2020 - CUP G38H24000850007

FRUTTATO INTENSO



TENUTA GOLFI
AREALE: COLLINA MATERANA



Azienda olivicola biologica, che vanta al suo interno la filiera completa, dal campo al prodotto finito. Ubicata sulla collina materna, ha il suo punto di forza nell'immediata trasformazione del prodotto subito la raccolta per garantire la fragranza, l'intensità e l'aroma tipici delle olive appena spremute.



LA MAJATICA
AREALE: DI FERRANDINA



Prodotto d'eccellenza, proveniente dall'areale Majatica di Ferrandina, la regina delle cultivar lucane. Grazie a un territorio incontaminato, la majatica esprime il meglio dei suoi profili. Un'azienda attenta alle innovazioni tecnologiche ed alla eccellenza del prodotto.



FONTANA DEI SANTI
AREALE: MEDIO BASENTO



Prodotto di assoluta qualità proveniente dal territorio delle Dolomiti lucane, dal fascino indiscusso e dall'ambiente incontaminato.



Un'etichetta importante che racchiude ed è espressione delle migliori produzioni dei nostri olivicoltori, l'intera Lucania Olivicola in una bottiglia. Profumi e sapori all'ombra degli uliveti Lucani.



Note di Assaggio





Unione Europea
Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

FINANZIATO NELL'AMBITO DELLA MIS. 3.2.1

INFORMAZIONE E PROM. SUI REGIMI DI QUALITA' DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI- PSR BASILICATA 2014-2020 - CUP G38H24000850007



ORGANIZZAZIONE DEI PRODUTTORI OLIVICOLI LUCANI

INFO E CONTATTI

Via Dell'Edilizia Potenza

339 7117013

oprol.olivicoltorilucani@gmail.com

www.oprol.it