



CICCOLELLA

All the taste in a drop.



Una tradizione di famiglia: innovare.

A family tradition: innovation.

La nostra famiglia coltiva queste terre dal 1878. Quattro generazioni di amore, gioie, sudore, pelli arse dal sole, di soddisfazione a ogni nuovo raccolto. Di varietà Coratina e Ogliarola barese, su un territorio che si estende tra Giovinazzo, Molfetta e Terlizzi, abbiamo 8.000 piante di ulivi. Molte di loro sono qui da molto tempo prima di noi. In qualche modo, siamo noi gli ospiti. Per questo li trattiamo con grande rispetto, praticando un'agricoltura attenta ai cicli biologici, al nutrimento naturale della terra, all'ambiente. Oggi è Giuseppe Ciccolella che ha la grande responsabilità di proseguire il lavoro fatto da chi l'ha preceduto e lo fa

con la passione e la determinazione di chi vuole ottenere un prodotto impeccabile, un olio in cui si sente il calore della grande tradizione olearia pugliese insieme al fermento dell'innovazione dei nuovi imprenditori illuminati.

Our family has been cultivating these lands since 1878. Four generations based on love, joys, sweat, sunburned skins and satisfaction for each new harvest. We have 8.000 olive trees with two olive varieties called Coratina and Ogliarola from Bari, in the territory among Giovinazzo, Molfetta and Terlizzi, in Puglia. Many of our trees have been there for a long time before us. Somehow, we can be considered

their guests. For this reason we treat them with a great respect, by practicing an organic agriculture which enhances the biological cycles, the natural nourishment of the soil and the environment. Today Giuseppe Ciccolella has the great responsibility to continue the work done by those who preceded him and he does it with the passion and dedication of those who want to obtain a flawless product: an extra virgin olive oil in which you can feel the warmth of the great Apulian oil tradition, together with the excitement for the innovation typical of the new knowledgeable entrepreneurs.





Una cultura da diffondere.

We promote our culture.

I tempi cambiano, noi ci evolviamo e le nostre esigenze si fanno sempre più complesse ed elaborate. Con la forte convinzione, lunga più di un secolo, per cui non possiamo abbandonarci al produrre e vendere genericamente olio, abbiamo definito un'identità, entriamo costantemente in contatto diretto con le persone, trasmettiamo loro il grande amore che mettiamo nella coltivazione e nella produzione e soprattutto vogliamo far conoscere tutto quello che facciamo, con trasparenza ed entusiasmo. L'azienda Ciccolella oggi è impegnata in prima linea nella divulgazione di una vera e propria cultura dell'olio, che va dalla diffusione di manuali

di degustazione ad indagini dettagliate su tutte le fasi di produzione, fino ad approfondimenti sulle nostre cultivar autoctone, che sono il DNA degli ulivi, e quindi dei nostri oli. Perché conoscere il prodotto che consumiamo è l'arma più importante per saper distinguere il vero olio extravergine di qualità superiore, quale è il nostro Olio Ciccolella.

Times change and we are developing as well as our needs are becoming more demanding. For more than a century we have believed that we cannot simply produce and superficially sell olive oil. This is why we have created an identity, and with the direct contact with people, we show them

the great love we put in cultivation and production and above all we want to make known everything we do, with enthusiasm and full transparency. Nowadays Ciccolella company is focused on promoting extra virgin olive oil culture with the distribution of tasting booklets, detailed explanations on all the steps of production, as well as all the details about our native olives varieties (cultivars), that represent the DNA of our olive trees, and as a consequence of our oils. Only if we know the product we consume, we can distinguish the true high quality extra virgin olive oil, which is our Ciccolella Oil.



Amore per la nostra casa. La natura.

We love our home. Nature.

- Osserviamo un comportamento eco-friendly in tutte le attività agricole: pratichiamo l'inerbimento controllato senza l'utilizzo di trattamenti diserbanti.
- Utilizziamo bicchierini e materiale biodegradabile in tutti gli eventi fieristici, degustazioni e convegni.
- Il nostro packaging è plastic-free, realizzato con cartone, scotch di carta e chips biodegradabili.

Tutto passa, solo la natura resta.
Oltre che un architetto del paesaggio agricolo, l'agricoltore ne è

il custode e il suo compito è quello di lasciare in eredità una natura più fertile di quella che ha ricevuto. Anno dopo anno, ci impegniamo ad osservare un approccio sempre più sostenibile e un rispetto sempre maggiore del territorio di cui non siamo che semplici, fortunati ospiti.

Da qui nasce la partnership con ELAISIAN, una start-up orientata allo sviluppo di un'agricoltura di precisione per il monitoraggio e la salvaguardia di ulivi e vigneti. Grazie ad ELAISIAN siamo in grado di:

- dosare in maniera intelligente l'irrigazione solo al momento del bisogno;
- combattere la lotta alla mosca olearia, conoscendo il momento esatto di intervento, evitando l'uso e l'abuso di fitofarmaci nocivi per l'ambiente;
- ottenere ogni mese dettagli sullo stato vegetativo delle nostre piante, così da intervenire con le concimazioni dove c'è necessità.



- We use eco-friendly agricultural techniques: we practice controlled grassing without the use of herbicide treatments.
- During all the events, exhibitions, tasting sessions and conferences we use biodegradable cups and material.
- Our packaging is plastic-free, made with cardboard, paper tape and biodegradable loosefill packing chips.

Everything passes, only Nature remains.
The farmer is not only the architect of the agricultural landscape, but also its custodian

and his job is to leave a more fertile nature than he has received. Year after year, we are committed to observe an increasingly sustainable approach and a growing respect for the territory where we are simply lucky guests. This is why we have started our partnership with ELAISIAN, a start-up company focused on the development of precision agriculture for monitoring and safeguarding olive trees and vineyards. Thanks to ELAISIAN we are able to:

- intelligently dose irrigation only when needed;
- control olive

fly, knowing the exact moment of intervention, avoiding the use and abuse of pesticides harmful to the environment;

- obtain details on the vegetative state of our plants every month, so as to intervene with fertilizations where necessary.



I nostri oli / Our oils



Coppadoro

Monocultivar
Coratina

0,10 ml/0,25 ml/0,50 ml

Olio Extra Vergine
di Oliva
Extra Virgin
Olive Oil

ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION

Energico, stuzzicante e potente al palato. Coppadoro è l'extra vergine di oliva monovarietale ottenuto solo da olive di varietà Coratina. Coppadoro è un'esplosione di profumi che rimandano all'erba appena tagliata e borragine con sentori di mandorla e carciofo.

Strong, appetizing and rich on the palate. Coppadoro is the monovarietal extra virgin olive oil obtained only from one olive variety called Coratina. Coppadoro is a scents explosion of freshly cut grass and borage with notes of almond and artichoke.





Faresse

Monocultivar
Ogliarola Barese

0,10 ml/0,25 ml/0,50 ml

Olio Extra Vergine
di Oliva
Extra Virgin
Olive Oil

ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION

Faresse è l'extra vergine di oliva monovarietale delicato ottenuto solo da olive di Ogliarola barese. Faresse si distingue per il gusto amabile, per le fragranze che ricordano la mandorla, il pomodoro e la mela.

Faresse is the delicate monovarietal extra virgin olive oil obtained only from one olive variety called Ogliarola from Bari. Faresse stands out for its sweet taste and for the pleasant aroma of almond, tomato and apple.





Zurlo

Coratina e
Ogliarola Barese

0,10 ml/0,25 ml/0,50 ml

Olio Extra Vergine
di Oliva
Extra Virgin
Olive Oil

ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION

Zurlo è l'extravergine di oliva che nasce da un blend fra le due varietà autoctone pugliesi di cultivar: Coratina e Ogliarola barese. Zurlo rimanda, per i suoi profumi, alla campagna primaverile e in particolare alle note mandorlate e vegetali.

Zurlo is the extra virgin olive oil obtained from a blend between the two native Apulian olive variety: Coratina and Ogliarola from Bari. Because of its aromas, Zurlo refers to the spring country and in particular to the almond and vegetable notes.



Gli aromatizzati / Our flavoured oils



Olio da condimento al peperoncino

Chili pepper
flavoured oil

0,10 ml / 0,25 ml

Condimento a base di olio
extra vergine di oliva e
peperoncino.

Flavoured extra virgin olive
oils made by using olives
and fresh chili pepper.



Olio da condimento al limone

Lemon
flavoured oil

0,10 ml / 0,25 ml

Condimento a base di olio
extra vergine di oliva e
limone.

Flavoured extra virgin olive
oils made by using olives
and fresh lemon.





Olio da condimento al basilico

Basil flavoured oil

0,10 ml / 0,25 ml

Condimento a base di olio extra vergine di oliva e peperoncino.

Flavoured extra virgin olive oils made by using olives and fresh basil.



Sinfonia di sapori: ad ogni piatto, il suo olio.

Symphony
of flavours:
to each dish, its oil.

Non basta la successione casuale delle note musicali su un pentagramma per dar vita a una melodia. È necessaria una combinazione impeccabile di note, intensità, accordi e tempi per avere la migliore delle sinfonie. Perché parliamo di musica? Perché è la metafora ideale che fa al caso nostro: per ogni piatto che prepariamo è necessaria una sintonia precisa con l'olio più adatto. Se lo scegliamo senza farci troppo caso, il rischio è di ottenere sapori stonati. Ma se c'è l'accordo dell'olio giusto con il piatto giusto, allora l'armonia è perfetta.

Vi proponiamo una serie di abbinamenti con cui poter sperimentare per rendere più gustosa ogni ricetta, grazie ai nostri oli.

The random succession of musical notes on a staff is not enough to create a melody. An impeccable combination of notes, intensities, chords and tempos is needed to get the best of the symphonies. Why are we talking about music? Because it is the ideal metaphor for us: a precise harmony with the most suitable olive oil is necessary for each dish we prepare. If we choose it without paying too much

attention, the risk is to get out of tune flavours. But if there is an agreement of the right olive oil with the right dish, then the harmony is perfect. We offer you a series of combinations so you can experiment and make each recipe tastier, thanks to our extra virgin olive oils.





Abbinalo con... / Pair it with...

Coppadoro

Il gusto intenso di Coppadoro, i suoi sentori fruttati di borraggine, mandorla e carciofo, le note amare e il suo piccante lungo e persistente sono ideali per la preparazione di piatti dai gusti altrettanto decisi, come vellutate, fave e cicorie e orecchiette alle cime di rapa.

The intense taste of Coppadoro extra virgin olive oil, its fruity scent of borage, almond and artichoke, the bitter notes and its long and persistent pungency are perfect characteristics for the preparation of dishes with equally decisive flavours, such as pureed soups, fava beans and chicory and orecchiette with the broccoli rabe.

Faresse

Faresse è l'olio delicato, dai vivaci e ricchi sentori erbacei, da una fragranza mandorlata, un amaro leggero e una sottile nota piccante. È un olio fruttato, perfetto se usato a crudo, per valorizzare tartare di pesce, ma anche insalate, pesti, sughi, carni bianche, arrostiti, legumi freschi e verdure grigliate.

Faresse is the delicate extra virgin olive oil, with lively and rich herbaceous scents, with an almondy aroma, a light bitterness and a gentle spicy note. It is a fruity oil, perfect to be used raw, to enhance fish tartare, but also salads, pesto sauce, tomatoes sauce, white meats, roasts, fresh legumes and grilled vegetables.

Zurlo

Zurlo è un olio extravergine fruttato medio dalle note mandorlate e vegetali con un leggero sentore di amaro e piccante e dai profumi erbaceo-floreali. Zurlo ha un sapore equilibrato, dato dal blend tra le nostre due cultivar, per questo è ideale per la cottura, in sughi e soffritti, ma anche a crudo, su verdure lesse, pesce al vapore o grigliato, formaggi freschi e salse delicate.

Zurlo is a medium fruity extra virgin olive oil with almond and vegetable notes with a slight hint of bitter and spicy and herbaceous-floral aromas. Zurlo has a balanced flavour, given by the blend between our two olive cultivars. For this reason it is ideal for cooking, in sauces and sautées, but also raw, on boiled vegetables, steamed or grilled fish, fresh cheeses and delicate sauces.



All the taste in a drop.



CICCOLELLA Soc. Agr. a R.L.
VIA A. OLIVETTI, 19 int. 1/D - ZONA A.S.I.
T. +39 080 9023998
M. +39 347 2265987
70056 MOLFETTA (BA)

info@oliociccolella.it
www.oliociccolella.it