



*Un ettaro, un sogno ambizioso
e il coraggio di crederci.*

CERICOLA

OLIVE OIL HERITAGE

Nel cuore della *Puglia*,
tra il sole del *Tavoliere*
e distese *infinite* di
ulivi, nasce nel 1998 il
frantoio *Cericola*.



A Borgo Incoronata, alle porte
di Foggia, Pietro Leone trasforma il suo
sogno *agricolo* in un progetto concreto:
produrre un olio extravergine di oliva puro,
controllato in ogni fase, capace di unire la
tradizione olearia pugliese alle più avanzate
innovazioni tecnologiche.

Pietro Leone
— PIETRO LEONE
MASTRO OLEARIO



Da una prima estensione di soli 15 ettari, l'azienda cresce con visione e coraggio. Nel tempo affianca agli uliveti tradizionali impianti ad alta densità, fino a raggiungere oggi circa *130 ettari coltivati*, tutti gestiti secondo criteri biologici.

Un'evoluzione “da uno a cento” che racconta una crescita *costante, sostenibile* e profondamente legata al *territorio*, con un grande vantaggio: gli uliveti si trovano in terreni adiacenti al frantoio, permettendo raccolte rapide e olive lavorate in tempi brevissimi.



Il cuore dell'innovazione
“Cericola” è la molitura
parzialmente denocciolata,
realizzata grazie al
Moliden-Leone, un sistema
brevettato ideato da Pietro
Leone insieme ai figli.



Prima della frangitura, il nocciolo viene separato dalla polpa: una scelta tecnica che cambia *radicalmente* il profilo dell'olio. Il risultato è un extravergine più elegante e *armonioso*, dal fruttato intenso ma privo di asperità, con una maggiore stabilità nel tempo e un'elevata concentrazione di *antiossidanti* naturali.

Tecnologia, ricerca e artigianalità convivono in un frantoio moderno, dotato di linee a ciclo continuo a due fasi ed *estrazione a freddo*, sviluppato anche grazie alla collaborazione con università e partner industriali di eccellenza. Ogni passaggio, dall'ulivo alla bottiglia, avviene all'interno dell'azienda, garantendo una filiera *corta* e completamente *tracciabile*.



*Innovare,
per Cericola,
significa anche
rispettare la terra e
valorizzare ogni frutto.*



Nulla viene sprecato: il *nocciolino* ottenuto dalla denocciolatura diventa una preziosa biomassa, utilizzata per il riscaldamento del frantoio in un perfetto esempio di economia circolare.

OLIVE OIL HERITAGE



Ogni *goccia* del nostro olio arriva sulle vostre tavole buona e *genuina* come appena franta.

Una filiera completamente interna all'azienda consente un controllo totale della *qualità*, dalla pianta alla bottiglia, dando vita a un olio extravergine *denocciolato* che unisce *l'autenticità* della terra di Foggia alla purezza delle tecniche più innovative. Al palato si esprimono *dolcezza* ed *eleganza*, caratteristiche della denocciolatura, bilanciate dal carattere *intenso* delle cultivar pugliesi.

La storia dell'azienda è una storia di *crescita* consapevole: dai primi 15 ettari coltivati con cura e pazienza, fino agli attuali *130 ettari*, dove tradizione e innovazione convivono. L'introduzione degli oliveti ad *alta densità* ha permesso di migliorare resa e sostenibilità, mantenendo intatto il legame con il territorio. Gli uliveti, situati accanto al frantoio, garantiscono raccolte rapide e olive lavorate in tempi brevissimi.



*Un ettaro,
un sogno ambizioso e
il coraggio di crederci.*

— PIETRO LEONE



Il nostro extravergine nasce da piante curate, olive raccolte a maturazione intermedia e da un sapere che unisce esperienza artigianale e tecnologia avanzata. Ottenuto da cultivar selezionate di proprietà, viene estratto a freddo con impianti moderni e processi mirati, per preservarne al massimo le qualità organolettiche.

La gestione biologica, l'attenzione all'economia circolare e la collaborazione costante con università e partner tecnici fanno di questo olio un prodotto d'eccellenza, autentico ambasciatore del territorio. Un vero tesoro in gocce, pensato per una cucina sana, versatile e profondamente legata alle sue origini.

MONOCULTIVAR

La linea *Monocultivar* Cericola nasce dal desiderio di esaltare l'identità più pura di ogni oliva. *Peranzana* e *Coratina* vengono lavorate separatamente per preservarne carattere, profumi e personalità.

La *Peranzana* si distingue per equilibrio ed eleganza, con note fresche e armoniose; la *Coratina* esprime invece intensità e struttura, con un profilo deciso e persistente. Due anime pugliesi, autentiche e riconoscibili, racchiuse in oli che raccontano il territorio senza filtri.



Monocultivar Peranzana

500 ml



Equilibrato

L'alta qualità dell'extravergine *Peranzana* è ottenuta grazie all'impiego della Moliden Leone, che ci permette di ottenere un extravergine *fruttato* medio dal sapore equilibrato, carattere *delicato* e da un profumo *intenso* e inebriante di olive appena frante.

Il gusto pieno, i sentori di mandorle e carciofi, rendono questo extravergine un olio completo dal punto di vista sensoriale per il giusto mix di amaro e piccante.

La cultivar Peranzana

La Peranzana è una cultivar tipica della Puglia, in particolare della zona del Tavoliere. L'olio extravergine di oliva prodotto con le olive di questa varietà si distingue per il sapore delicato, con note di mandorla e carciofo.

La raccolta delle olive di Peranzana avviene in genere tra novembre e dicembre, quando i frutti sono ancora verdi o all'inizio della loro piena maturazione. Dopo la raccolta, le olive vengono lavorate entro poche ore per preservare il loro sapore e le loro proprietà organolettiche.

Monocultivar Coratina

500 ml



Forte

Il nostro olio extravergine ricavato dalla monocultivar *Coratina* si distingue per il giusto equilibrio tra *amaro* e *piccante* e per i profumi di erba appena tagliata.

Nel complesso, al palato è un olio extravergine *elegante* con sentori di carciofo, mandorla e rucola.

La cultivar Coratina

Il gusto importante dell'olio extravergine di oliva di Coratina è dovuto alla grande presenza dei polifenoli, importanti antiossidanti dagli effetti benefici per la salute dell'uomo.

Sì, la nota piccante, persistente, è un tratto distintivo della Coratina: persistente, ma in equilibrio al palato: un equilibrio tra il profumo (il fruttato), l'amaro e il piccante.



FAMIGLIA LEONE

La linea *Famiglia Leone* rappresenta la visione più moderna dell'olivicoltura Cericola. Da oliveti ad alta densità nascono *Arbequina*, *Oliana* e *Coriana*, varietà selezionate per offrire oli raffinati, freschi e contemporanei.

Profumi delicati, gusto armonioso e grande versatilità in cucina definiscono una linea pensata per chi cerca *equilibrio*, *leggerezza* e *qualità* costante, senza rinunciare all'identità e alla cura artigianale che contraddistinguono ogni prodotto Cericola.



Varietà Arbequina

500 ml



Equilibrato

L'olio extravergine *Arbequina* viene prodotto solo attraverso l'utilizzo di olive coltivate nei nostri campi tramite allevamento super intensivo o ad alta densità.

Denocciolato ed estratto a freddo, si distingue grazie ai suoi caratteristici sentori primaverili e si contraddistingue come extravergine di oliva equilibrato e dalle alte caratteristiche benefiche, nonché l'ingrediente fondamentale per una alimentazione sana.

La monocoltivar Arbequina

L'olio d'oliva della cultivar Arbequina ha un profilo aromatico che si caratterizza per un fruttato complesso, che spesso rientra nella categoria del fruttato medio e con un forte carattere verde e note di erbe aromatiche

I principali sentori sono quelli di erba fresca e vegetali e foglia di olivo, con note di erbe aromatiche.

Al gusto l'amaro e il piccante sono ben equilibrati con le sensazioni le sensazioni verdi/fresche e i sapori più maturi.

In sintesi, l'olio Arbequina è un extra vergine verde e robusto, ideale per chi cerca un gusto pronunciato, con intense note di erba e spezie, accompagnate da un amaro e un piccante ben presenti.



Varietà Oliana

500 ml



Delicato

L'olio extravergine *Oliana* nasce da olive raccolte al giusto stadio di maturazione e subito lavorate in frantoio con processo a freddo per preservare profumi e proprietà. L'alta qualità dell'extravergine Oliana è ottenuta grazie all'impiego della Moliden-Leone.

La *cultivar*, selezionata per impianti ad alta densità, offre rese stabili e un *profilo sensoriale armonico* che la rende estremamente versatile in cucina: ideale a crudo, bene anche in cotture brevi, aggiungendo pulizia aromatica e morbidezza al gusto.

La monocoltivar Oliana

L'olio Oliana presenta un profilo generalmente fruttato medio con sentori che si percepiscono spesso sono note di mandorla verde o fresca, banana (una nota dolce e persistente), frutta verde o matura in generale. In alcuni casi, erba tagliata e camomilla.

Al palato, l'olio Oliana è noto per essere dolce, equilibrato e armonico, rendendolo particolarmente versatile e adatto anche ai bambini e a chi preferisce oli meno aggressivi. Il sapore è tipicamente dolce e gradevole, con una buona armonia aromatica. L'amaro è generalmente leggero o molto attenuato.

Il piccante è presente, spesso con un'intensità leggermente maggiore rispetto all'amaro, ma rimane comunque in equilibrio e non è invadente. In sintesi, l'olio Oliana è un olio extra vergine di oliva dal profilo dolce e armonioso, caratterizzato da un fruttato delicato con note di mandorla e banana, con un amaro lieve e un piccante moderato e ben bilanciato.



Varietà Coriana

500 ml



Equilibrato

Coriana nasce per gli impianti ad alta densità: olive raccolte con tempestività e lavorate subito in frantoio consentono di ottenere un olio dalla grande *stabilità ossidativa* e dal carattere netto. L'alta qualità dell'extravergine *Coriana* è ottenuta grazie all'impiego della Moliden-Leone.

La cultivar, pensata per massimizzare qualità e produttività, garantisce uniformità di maturazione e una finestra di raccolta sovrapponibile a quella della cultivar Arbequina.



La monocultivar Coriana

L'olio della cultivar *Coriana* ha un profilo aromatico spiccatamente verde erbaceo con note di erbe aromatiche. Se raccolta in epoca precoce, presenta tipiche note verdi che possono evolvere verso sentori di pomodoro.

L'olio è di elevata qualità organolettica e mostra un buon equilibrio fra amaro, piccante molto pronunciati e sentori fruttati.

In sintesi, l'olio *Coriana* è un extravergine di oliva dal gusto vivace, caratterizzato da un fruttato verde abbinato a una marcata intensità di amaro e piccante.



AROMATIZZATI

La linea *Aromatizzati* nasce dall’incontro tra l’olio extravergine di oliva pugliese e ingredienti naturali selezionati, capaci di esaltarne il carattere senza sovrastarlo. Un equilibrio sottile, dove l’olio resta protagonista e gli aromi diventano accenti, sfumature, emozioni.

Il *limone* porta freschezza e luminosità, il *basilico* racconta l’estate mediterranea, il *peperoncino* aggiunge energia e personalità. Tre interpretazioni autentiche, pensate per arricchire la cucina con gesti semplici ma pieni di identità, trasformando ogni piatto in un’esperienza sensoriale che profuma di Puglia.

Condimento al Basilico

250 ml



Delicato

Da olive selezionate e lavorate con cura per preservarne freschezza ed equilibrio nasce un condimento dal gusto è *armonioso, fresco*, con una persistenza *delicata*. L’infusione degli aromi naturali del *basilico* arricchisce l’olio con note erbacee morbide e avvolgenti, che ricordano l’estate mediterranea.

Ideale a crudo su verdure, insalate, pomodori, mozzarella, primi piatti e focacce, dove accompagna senza sovrastare.



Gli Aromatizzati

La linea Aromatizzati nasce dall’olio extravergine di oliva Cericola, espressione di un territorio vocato e di un metodo produttivo attento alla qualità in ogni fase. Un olio equilibrato e armonioso diventa la base ideale per accogliere aromi naturali selezionati, capaci di valorizzarne il profilo senza alterarne l’identità.

Limone, basilico e peperoncino interpretano tre modi diversi di raccontare il Mediterraneo: la freschezza luminosa degli agrumi, le note erbacee e avvolgenti delle erbe aromatiche, il carattere deciso ma misurato delle spezie. Ogni condimento è pensato per offrire un’esperienza sensoriale autentica, dove gusto e profumo si fondono in modo naturale ed elegante.

Gli Aromatizzati Cericola sono ideali per l’uso a crudo, per rifinire e completare i piatti con un gesto semplice ma consapevole. Una linea che unisce qualità dell’olio, ricerca dell’equilibrio e creatività in cucina, trasformando ogni preparazione in un’espressione contemporanea della tradizione pugliese.

Condimento al Limone

250 ml



Equilibrato

Unito alla molitura di olive e *limoni*, per ottenere un profilo aromatico naturalmente *fresco* e luminoso. Il gusto è *equilibrato*, con note agrumate vivaci che si fondono con la rotondità dell’olio.

Al palato risulta *elegante* e *pulito*, con un finale leggermente *fresco*. Perfetto per piatti di mare, carpacci di pesce, crostacei, insalate, verdure grigliate e frittture leggere, che valorizza con precisione e leggerezza.

Gli Aromatizzati

La linea Aromatizzati nasce dall’olio extravergine di oliva Cericola, espressione di un territorio vocato e di un metodo produttivo attento alla qualità in ogni fase. Un olio equilibrato e armonioso diventa la base ideale per accogliere aromi naturali selezionati, capaci di valorizzarne il profilo senza alterarne l’identità.

Limone, basilico e peperoncino interpretano tre modi diversi di raccontare il Mediterraneo: la freschezza luminosa degli agrumi, le note erbacee e avvolgenti delle erbe aromatiche, il carattere deciso ma misurato delle spezie. Ogni condimento è pensato per offrire un’esperienza sensoriale autentica, dove gusto e profumo si fondono in modo naturale ed elegante.

Gli Aromatizzati Cericola sono ideali per l’uso a crudo, per rifinire e completare i piatti con un gesto semplice ma consapevole. Una linea che unisce qualità dell’olio, ricerca dell’equilibrio e creatività in cucina, trasformando ogni preparazione in un’espressione contemporanea della tradizione pugliese.



Condimento al Peperoncino

250 ml



Intenso

Impreziosito dagli aromi naturali del *peperoncino*, dosati per offrire un piccante equilibrato e mai eccessivo. Il gusto è *intenso* e *deciso*, con una progressione armoniosa che lascia spazio alla struttura dell’olio.

Ideale per piatti che richiedono carattere: legumi, paste, carni, verdure saltate e ricette della tradizione mediterranea, a cui aggiunge profondità e personalità.

Gli Aromatizzati

La linea Aromatizzati nasce dall’olio extravergine di oliva Cericola, espressione di un territorio vocato e di un metodo produttivo attento alla qualità in ogni fase. Un olio equilibrato e armonioso diventa la base ideale per accogliere aromi naturali selezionati, capaci di valorizzarne il profilo senza alterarne l’identità.

Limone, basilico e peperoncino interpretano tre modi diversi di raccontare il Mediterraneo: la freschezza luminosa degli agrumi, le note erbacee e avvolgenti delle erbe aromatiche, il carattere deciso ma misurato delle spezie. Ogni condimento è pensato per offrire un’esperienza sensoriale autentica, dove gusto e profumo si fondono in modo naturale ed elegante.

Gli Aromatizzati Cericola sono ideali per l’uso a crudo, per rifinire e completare i piatti con un gesto semplice ma consapevole. Una linea che unisce qualità dell’olio, ricerca dell’equilibrio e creatività in cucina, trasformando ogni preparazione in un’espressione contemporanea della tradizione pugliese.



BAG-IN-BOX

Le bag-in-box Cericola sono pensate per chi desidera un olio sempre fresco, pratico e protetto dalla luce e dall'aria.

Disponibili nei formati 1 L, 3 L e 5 L, custodiscono al meglio le caratteristiche organolettiche dell'extravergine, garantendo qualità costante nel tempo.

Una soluzione funzionale e sostenibile, ideale per l'uso quotidiano e per chi cerca eccellenza, praticità e autenticità in ogni goccia.



Bag-In-Box multivarietà

1, 3 e 5 L

- *Peranzana*
- *Coratina*
- *Arbequina*
- *Coriana*
- *Oliana*
- *Biologico*



Ogni varietà racconta un'anima diversa del nostro territorio e del Mediterraneo: *Peranzana*, equilibrata ed elegante; *Coratina*, intensa e decisa; *Arbequina*, delicata e armoniosa; *Coriana* e *Oliana*, espressioni autentiche di profumi e sfumature uniche; fino alla selezione *Biologica*, sintesi di rispetto per la terra e purezza assoluta.



*Oleificio Cericola Emilia
Società Agricola srl*

*Via Melfignana pod. 234
71122 Borgo Incoronata, FG*

*+39 0881 810222
info@oleificiocericola.com*

oleificiocericola.com