



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

CERICOLA

OLIVE OIL HERITAGE

A Borgo Incoronata, alle porte di Foggia, nasce *Oleificio Cericola Emilia*, grazie alla visione di *Pietro Leone*, che dopo 25 anni di esperienza nel settore oleario ha deciso di trasformare la sua competenza in un progetto tutto suo.

Con *passione, dedizione* e un profondo rispetto per la *tradizione*, ha fondato un frantoio con un obiettivo chiaro: produrre un olio extravergine di oliva di qualità, trasferendo nel processo produttivo tutto il sapere maturato in anni di lavoro.

Pietro Leone
— PIETRO LEONE
MASTRO OLEARIO



Dare all'azienda il nome *Emilia*, moglie di Pietro, significa trasformare un'attività agricola in un luogo che racconta una storia familiare. Significa ricordare che dietro ogni bottiglia c'è un *legame*, dietro ogni innovazione c'è un *sostegno*, dietro ogni passo avanti c'è una *presenza* che ha dato equilibrio e forza.

Emilia è più di un nome: è la *storia* che continua. è il *cuore* dell'azienda.



Nel corso degli anni, l'azienda ha conosciuto una crescita costante, guidata da una visione lungimirante e da un approccio profondamente innovativo.

Accanto agli uliveti tradizionali Pietro ha introdotto, con spirito pionieristico, impianti ad *alta densità* che rappresentano una delle evoluzioni più avanzate dell'olivicoltura moderna.

Oggi Cericola coltiva circa *130 ettari*, tutti gestiti secondo criteri biologici. 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
denocciolata, realizzata
grazie al Moliden-Leone,
un *sistema brevettato*
ideato da Pietro Leone
insieme ai figli Luigi e
Michele.

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*.

L'economia circolare del frantoio non è solo tecnica: è *cultura*. È la volontà di Pietro di costruire un'azienda che rispetta la terra, sostiene il territorio e trasforma ogni "scarto" in una nuova *opportunità*.

I noccioli delle olive, recuperati dal processo di *denocciolatura*, diventano combustibile per il riscaldamento, trasformandosi in una *risorsa energetica rinnovabile* che riduce l'impatto ambientale dell'intera filiera.

La *sansa bifasica* del frantoio Cericola Emilia non è uno scarto: è una risorsa. Dopo l'estrazione dell'olio, questa frazione umida e ricca di sostanza organica viene conferita alla centrale di biometano, dove diventa energia rinnovabile.

Le foglie delle olive, separate durante la molitura, non vengono considerate uno scarto: sono una parte preziosa della filiera, un elemento che continua a generare valore anche dopo l'estrazione dell'olio. Molte aziende agricole le utilizzano come integrazione naturale per ovini e caprini, che le consumano volentieri.



Un modello che parla di *responsabilità*

FILIERA CORTA —

Tecnologia, ricerca e artigianalità convivono in un frantoio moderno, dotato di linee a ciclo continuo a due fasi ed estrazione a freddo.

Ogni passaggio, dall'ulivo alla bottiglia, avviene all'interno dell'azienda, garantendo una filiera corta, controllata e completamente tracciabile.

OLIVE OIL HERITAGE

Ogni goccia del
nostro olio arriva
sulle vostre tavole
come appena franta.

Una filiera completamente
interna all'azienda consente a Oleificio
Cericola un controllo totale della qualità,
dalla pianta alla bottiglia, dando vita a
un extravergine *denocciolato* che unisce
l'autenticità della terra alla precisione
delle tecniche più innovative.

Questa attenzione alla qualità non è solo
tecnica, ma affonda le sue radici nell'*Olive
Oil Heritage*: il patrimonio culturale,
agricolo e identitario legato all'olio
extravergine e alla sua storia millenaria.



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

PIETRO LEONE, MASTRO OLEARIO —



L'innovazione di Oleificio Cericola non riguarda solo la produzione, ma anche la costruzione di un'identità aziendale *solida* e *distintiva* che prende forma all'interno della sede rinnovata: un frantoio progettato con attenzione all'estetica e alla funzionalità, affiancato da uffici moderni e da un'area dedicata alla degustazione e alla formazione, dove il tramandare l'amore per l'olio diventa una vera missione.

La cura del dettaglio si riflette oltremodo nel *design* delle bottiglie, pensato per offrire un prodotto non solo ottimo, ma riconoscibile e in sintonia con la modernità della tavola contemporanea. Un'estetica che nasce dal desiderio di rendere l'olio Cericola un'esperienza quotidiana di qualità, bellezza e identità.

Tutto quanto realizzato rappresenta un sogno che Veronica Leone ha trasformato in realtà, guidando con visione e sensibilità ogni scelta e dando vita a uno spazio capace di raccontare l'essenza e l'evoluzione dell'azienda.

MONOCULTIVAR

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

Due anime pugliesi, autentiche e riconoscibili, racchiuse in oli che raccontano il territorio senza filtri.



Monocultivar Peranzana



Equilibrato

La *Peranzana* è una cultivar autoctona dell'Alto Tavoliere Dauno, considerata una delle espressioni più eleganti dell'olivicoltura pugliese. Un olio extravergine equilibrato, fine e riconoscibile, ideale per chi cerca qualità e armonia.

Profilo sensoriale

Fruttato medio, con note verdi fresche. Sentori di pomodoro, mandorla, carciofo ed erba appena falciata. Amaro e piccante armonici, mai invasivi.

Caratteristiche produttive

Raccolta: ottobre–novembre.
Estrazione: ciclo continuo impianto a due fasi, denocciolato ed estratto a freddo <27°C.
Molitura: entro 6 ore.
Conservazione: in silos inox a temperatura controllata.

Abbinamenti consigliati

Perfetto su Bruschette e pane caldo. Insalate, verdure crude e pinzimonio. Carni bianche, pesce alla griglia. Zuppe, legumi, piatti della tradizione mediterranea.

Formati disponibili

Bottiglie vetro 500 ml
Bag-in-Box 1, 3 e 5 L
Lattina 5 L
Confezioni regalo personalizzabili



Monocultivar Coratina



Intenso

La *Coratina* è una delle cultivar più pregiate d'Italia, simbolo della Puglia e riconosciuta per la sua ricchezza aromatica e il contenuto elevato di polifenoli. Un olio intenso, deciso, strutturato, ideale per chi cerca un extravergine di carattere e qualità superiore.

Profilo sensoriale

Fruttato intenso, verde e complesso. Note di carciofo, mandorla, foglia di pomodoro, erba fresca, cardo. Amaro e piccante pronunciati, ma equilibrati. Retrogusto persistente, con chiusura elegante e pulita. Un olio che racconta la forza della sua terra e la purezza della sua cultivar.

Caratteristiche produttive

Raccolta: ottobre–novembre, a inizio invaiatura.
Estrazione: ciclo continuo impianto a due fasi, denocciolato ed estratto a freddo <27°C.
Molitura: entro 6 ore.
Conservazione: in silos inox a temperatura controllata.

Abbinamenti consigliati

Perfetta per chi ama sapori decisi e autentici. Bruschette, pane caldo, focacce. Verdure grigliate, insalate, pinzimonio. Carni rosse, arrosti, selvaggina. Zuppe, legumi, piatti rustici. Formaggi stagionati.

Formati disponibili

Bottiglie vetro 500 ml
Bag-in-Box 1, 3 e 5 L
Lattina 5 L
Confezioni regalo personalizzabili



Dentro c'è
l'olio, fuori la
nostra storia.

Ci sono scelte che non si misurano in ettari, ma in coraggio: nel 2009, quando l'olivicoltura ad *alta densità* nel nostro territorio era ancora un'idea lontana, Pietro ha piantato il primo ettaro, con la determinazione di chi sa che l'innovazione non è un rischio, ma una promessa.

Quel primo ettaro non era solo un campo, era una *visione*: da quella intuizione è nato tutto.

La famiglia ha creduto nella sua visione, ha investito, ha acquistato nuovi terreni, ha piantato altri olivi. Ettaro dopo ettaro, stagione dopo stagione, l'olivicoltura ad alta densità è diventata parte dell'identità Cericola: non solo una tecnica, ma un modo di guardare avanti, di crescere, di costruire.

La bottiglia dedicata all'olivicoltura ad alta densità nasce per questo: per *raccontare un gesto pionieristico*, un uomo che ha aperto la strada, una famiglia che ha trasformato un'idea in un progetto, un progetto in una realtà, una realtà in un'*eredità*, non solo per Oleificio Cericola ma per il territorio di Foggia e provincia.

L'olivicoltura ad *alta densità*, per noi, non è una tecnica: è un capitolo di famiglia.

Eredità è quindi il nome della bottiglia che celebra:

Il primo ettaro del 2009.

La fiducia nel futuro.

La forza della terra.

La visione di Pietro.

La storia che continua.

La linea *Monocultivar Eredità* rappresenta la visione più moderna dell'olivicoltura Cericola.

Da oliveti ad alta densità nascono *Arbequina*, *Oliana*, *Coriana* e *Koroneiki*: varietà selezionate per offrire oli freschi e contemporanei.

La firma contemporanea dell'olivicoltura Cericola, dove la *visione diventa terra*.



Arbequina

Anno di piantumazione: 2009



Equilibrato



La *Arbequina* è una cultivar apprezzata in tutto il mondo per il suo profilo dolce, delicato e armonico. Un olio extravergine morbido, fine e versatile, ideale per chi cerca un gusto più gentile e rotondo rispetto alle cultivar mediterranee più intense.

Profilo sensoriale

Fruttato leggero-medio, elegante e pulito. Note dolci di mandorla, mela, banana, erba fresca. Amaro quasi assente. Piccante molto lieve, appena percettibile. Finale morbido e vellutato, con retrogusto di frutta dolce. Un olio perfetto per chi ama la delicatezza e la rotondità.

Caratteristiche produttive

Raccolta: ottobre-novembre.
Estrazione: ciclo continuo impianto a due fasi, denocciolato ed estratto a freddo <27°C.
Molitura: entro 2 ore.
Conservazione: in silos inox a temperatura controllata.

Abbinamenti consigliati

Perfetto per pesce crudo, carpacci, tartare. Insalate delicate, verdure cotte al vapore. Salse leggere, emulsioni. Dolci, biscotti, creme e preparazioni gourmet. Piatti per bambini e palati sensibili. La sua dolcezza naturale la rende un olio estremamente versatile.

Formati disponibili

Bottiglie vetro 500 ml
Bag-in-Box 1, 3 e 5 L
Lattina 5 L
Confezioni regalo personalizzabili

Oliana

Anno di piantumazione: 2015



Delicato



La *Oliana* è una cultivar moderna, nata dall'incrocio tra Arbequina e Arbosana, pensata per offrire un olio dolce, equilibrato e stabile. Un extravergine morbido, fine e contemporaneo, ideale per chi cerca un gusto delicato ma con maggiore struttura rispetto all'Arbequina.

Profilo sensoriale

Fruttato leggero-medio, pulito e armonico. Note di mandorla dolce, mela, banana, erba fresca. Amaro molto lieve. Piccante leggero, elegante e non invasivo. Finale vellutato, con retrogusto di frutta dolce e mandorla. Un olio che conquista per la sua rotondità e la sua versatilità.

Caratteristiche produttive

Raccolta: ottobre-novembre.
Estrazione: ciclo continuo impianto a due fasi, denocciolato ed estratto a freddo <27°C.
Molitura: entro 2 ore.
Conservazione: in silos inox a temperatura controllata.

Abbinamenti consigliati

Perfetta per pesce crudo, carpacci, tartare. Insalate delicate e verdure cotte al vapore. Salse leggere, maionese, emulsioni. Dolci, biscotti, creme e preparazioni gourmet. Piatti per bambini e per chi preferisce oli dolci.

Formati disponibili

Bottiglie vetro 500 ml
Bag-in-Box 1, 3 e 5 L
Lattina 5 L
Confezioni regalo personalizzabili

Coriana

Anno di piantumazione: 2018



Equilibrato



La *Coriana* è una cultivar moderna, nasce dall'incrocio tra Arbosana e Koroneiki, selezionata per ottenere un olio equilibrato, stabile e piacevolmente aromatico. Un extravergine fine, versatile e contemporaneo, ideale per chi cerca un gusto armonico e adatto a molteplici preparazioni.

Profilo sensoriale

Fruttato medio, fresco e pulito. Note di mandorla, mela verde, erba fresca, carciofo. Amaro leggero, elegante. Piccante medio-leggero, piacevolmente persistente. Finale equilibrato, con retrogusto vegetale e mandorlato. Un olio che unisce delicatezza e struttura, perfetto per una cucina moderna.

Caratteristiche produttive

Raccolta: ottobre–novembre.
Estrazione: ciclo continuo impianto a due fasi, denocciolato ed estratto a freddo <27°C.
Molitura: entro 2 ore.
Conservazione: in silos inox a temperatura controllata.

Abbinamenti consigliati

Insalate, verdure crude e cotte.
Pesce alla griglia, carni bianche.
Salse leggere, maionese, emulsioni.
Piatti vegetariani e cucina fusion.
Preparazioni gourmet che richiedono equilibrio.

Formati disponibili

Bottiglie vetro 500 ml
Bag-in-Box 1, 3 e 5 L
Lattina 5 L
Confezioni regalo personalizzabili

Koroneiki

Anno di piantumazione: 2013



Equilibrato



La *Koroneiki* è la cultivar apprezzata a livello internazionale per il suo profilo intenso, aromatico e ricco di polifenoli. Un olio extravergine vibrante, fresco e strutturato, ideale per chi cerca un gusto deciso ma elegante.

Profilo sensoriale

Fruttato medio-intenso, verde e vivace. Note di erba fresca, carciofo, mandorla, foglia di pomodoro. Amaro medio, fine e pulito. Piccante medio-alto, persistente e piacevolmente vivace. Finale aromatico, con retrogusto vegetale e mandorlato. Un olio che unisce carattere e freschezza, perfetto per una cucina moderna e mediterranea.

Caratteristiche produttive

Raccolta: ottobre–novembre.
Estrazione: ciclo continuo impianto a due fasi, denocciolato ed estratto a freddo <27°C.
Molitura: entro 2 ore.
Conservazione: in silos inox a temperatura controllata.

Abbinamenti consigliati

Perfetta per bruschette, pane caldo, focacce.
Verdure grigliate, insalate, pinzimonio.
Carni rosse, arrostiti, selvaggina.
Pesce alla griglia e piatti saporiti.
Zuppe, legumi, cucina mediterranea autentica.

Formati disponibili

Bottiglie vetro 500 ml
Bag-in-Box 1, 3 e 5 L
Lattina 5 L
Confezioni regalo personalizzabili

AROMATIZZATI

Gli *aromatizzati* Cericola sono condimenti versatili e contemporanei, pensati per chi ama dare carattere ai piatti con un gesto semplice e immediato.

Condimento al Basilico



Delicato

Il *condimento al basilico* Cericola nasce dall'unione tra il nostro olio extravergine e aroma naturale di basilico, selezionato per garantire un profumo autentico e una nota verde intensa e armoniosa. Un condimento pensato per portare nel piatto la freschezza del basilico appena colto, con la praticità di un olio pronto all'uso. Mediterraneo e profumato, perfetto per caprese, bruschette e sughi.

Abbinamenti consigliati

Perfetto per caprese e insalate fresche.
Bruschette, focacce e pizze.
Pasta, sughi leggeri e risotti.
Verdure grigliate o al vapore.
Piatti mediterranei e cucina creativa.

Formati disponibili

Bottiglie vetro 200 ml
Confezioni regalo personalizzabili

Condimento al Limone



Equilibrato

Il *condimento al limone* Cericola nasce da una lavorazione che unisce olive fresche e limoni interi in un'unica molitura.

Questa tecnica permette di catturare tutti i profumi della scorza e la fragranza del succo, creando un condimento naturale, vivace e perfettamente armonico.

Abbinamenti consigliati

Perfetto per pesce crudo, carpacci, tartare, pepata di cozze.

Insalate e verdure fresche

Grigliate di pesce e carni bianche.

Marinature e salse leggere.

Dolci, biscotti e preparazioni creative.

Piatti estivi e cucina mediterranea.

Formati disponibili

Bottiglie vetro 200 ml

Confezioni regalo personalizzabili



Condimento al Peperoncino



Intenso

Il *condimento al peperoncino* Cericola nasce dall'unione tra il nostro olio extravergine e aroma naturale di peperoncino, selezionato per garantire un profilo aromatico pulito, equilibrato e stabile nel tempo.

Un condimento pensato per chi ama dare carattere ai piatti con un tocco piccante immediato e armonioso.

Abbinamenti consigliati

Perfetto per pizza, focacce, bruschette.

Pasta, sughi e risotti.

Carni bianche e rosse.

Verdure grigliate.

Legumi, zuppe e piatti rustici.

Cucina mediterranea e creativa.



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, 3 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*
- *Koroneiki*
- *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; *Koroneiki* intensa e aromatica 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

