

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 a territory which extends from Molfetta to Giovinazzo, 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

100ml / 250ml / 500ml

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.



PREMIO GRANDI
OLI DELLA GUIDA



FINALISTA

IL MAGNIFICO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AWARDS
2023



Faresse

Monocultivar
Ogliarola Barese

100ml / 250l / 500ml

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

100ml / 250ml / 500ml

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.





Bag in box



Coppadoro Faresse Zurlo

Olio Extra Vergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil

ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION

3 L / 5 L





Bag in box



Organic Cru

3 L

Olio Extra Vergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil

ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION



Bag in box



Organic Cru Faresse Coppadoro

1 L

Olio Extra Vergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil

ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION





Lattine



3 L / 5 L

Coppadoro
Faresse
Zurlo

Olio Extra Vergine
di Oliva
Extra Virgin
Olive Oil

ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION

CICCOLELLA





Cagnara

D.O.P. Terra di Bari -
Bitonto

500ml

Olio Extra Vergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil

ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION

Colore: verde intenso con sfumature oro.

Profumo: suggestioni intense di olive fresche, come fossero appena frante, erba tagliata, sentori di mandorla e carciofo.

Gusto: le note vegetali si mescolano ad un impatto gradevolmente amaro e piccante. Sorprende per il finale lungo e persistente.

Indicazioni gastronomiche: ideale per piatti dal gusto deciso come crema di fagioli, insalata con rucola, vellutata di zucca, bruschetta con pane casereccio, orecchiette di grano arso e verdure, carni rosse, arrostiti formaggi stagionati.

Color: intense green with golden shades.

Perfume: intense smell of just crushed fresh olives, freshly cut grass, hints of almond and artichoke.

Flavor: the vegetable notes mingle with persisting pleasant bitterness and pungency.

Pairings: dishes having strong taste as beans purée, salads with rocket, velvety pumpkin soup, bruschetta with home made bread, burnt wheat orecchiette with vegetables, red meat, roast and seasoned cheese.

Cagnara è l'olio extra vergine di oliva che si fregia della denominazione Dop Terra di Bari - Bitonto ed è la sintesi della filosofia di Olio Ciccolella: alta qualità e valorizzazione del territorio. L'utilizzo privilegiato della varietà coratina permette di ottenere un olio estremamente profumato e dal gusto fruttato intenso sorprendente.

Cagnara is our PDO Terra di Bari-Bitonto Extravirgin Olive Oil and represents the synthesis of Olio Ciccolella's philosophy: true high quality and valorization of the territory. The preferential use of coratina variety allows the extraction of an extremely perfumed oil, characterized by a remarkable strong fruity taste.



MIGLIOR OLIO DOP
DI PUGLIA





Cru di Puglia

Olio di Puglia I.G.P.

500ml

Olio Extra Vergine di Oliva
Extra Virgin Olive Oil

ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION



Il concetto di tracciabilità è racchiuso in Cru di Puglia. Cru di Puglia è l'olio extra vergine fruttato medio di qualità superiore unico grazie al blend ottenuto esclusivamente da cultivar tipicamente pugliesi, tra cui coratina e ogliarola barese. Ne deriva un gusto equilibrato che ben si abbina a piatti di pesce, verdure, formaggi freschi e salse delicate.

Cru di Puglia encompasses the concept of product traceability. Cru di Puglia is the high quality medium fruity extra virgin olive oil, a unique blend obtained exclusively from typically Apulian cultivars, including Coratina and Ogliarola Barese. The result is a balanced taste that match fish dishes, vegetables, fresh cheeses and delicate sauces.

500ml





Organic Cru

Coratina e
Ogliarola barese

100ml / 250ml / 500ml

100% Italian extra virgin
olive oil
Extra Virgin
Olive Oil

ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION



Olio extra vergine di oliva biologico ottenuto da olive di cultivar Coratina e Ogliarola barese, coltivate, raccolte e molite secondo il disciplinare biologico. Dal gusto pulito e dinamico, è un blend estremamente equilibrato con sentori delicati di amaro e piccante e dai profumi erbaceo-floreali che ricordano la mandorla e la camomilla. Ottimo per esaltare pietanze a base di pesce, verdure, formaggi freschi e carni bianche.

Organic extra virgin olive oil obtained by mixing Coratina and Ogliarola barese cultivar, grown, harvested and crushed in compliance with the regulation on organic production. It is an extremely balanced blend, with a dynamic taste and delicate scents of bitterness and pungency, but also hints of almond and chamomile. Perfect for enhancing fish dishes, vegetables, fresh cheese and white meat.

DER
FEINSCHMECKER



Gli aromatizzati / Our flavoured oils



Olio da condimento al peperoncino

Chili pepper flavoured oil

100ml / 250ml

Condimento a base di olio extra vergine di oliva e peperoncino.
Flavoured extra virgin olive oil made by using olives and fresh chili pepper.



Olio da condimento al limone

Lemon flavoured oil

100ml / 250ml

Condimento a base di olio extra vergine di oliva e limone.
Flavoured extra virgin olive oil made by using olives and fresh lemon.





Olio da condimento al basilico

Basil flavoured oil

100ml / 250ml

Condimento a base di olio extra vergine di oliva e basilico.
Flavoured extra virgin olive oil made by using olives and fresh basil.



Olio da condimento all'aglio

Garlic flavoured oil

100ml / 250ml

Condimento a base di olio extra vergine di oliva e aglio.
Flavoured extra virgin olive oil made by using olives and fresh garlic.





Olio da condimento al rosmarino

Rosemary flavoured oil

100ml / 250ml

Condimento a base di olio extra vergine di oliva e rosmarino.
Flavoured extra virgin olive oil made by using olives and rosemary.



Bottiglia con astuccio *Bottle with box*

A scelta tra tutta la nostra gamma di Olio Extra Vergine di Oliva da 500 ml

To choose from all our 500 ml bottles

ESTRATTO A FREDDO
COLD EXTRACTION



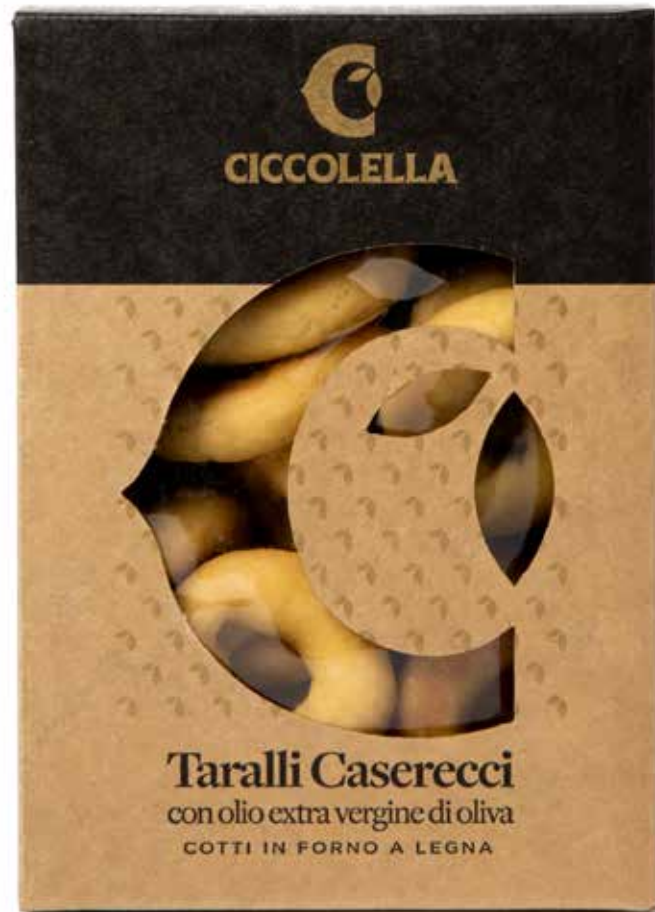


Taralli

300 gr

Taralli friabili, dal gusto delicato, prodotti in Puglia (Italia) con olio extra vergine di oliva dell'azienda agricola Ciccolella. 100% italiano. Cotti in forno a legna.

Taralli with delicate taste, crumbly, produced in Apulia (Italy) with Ciccolella's extra virgin olive oil. 100% Italian. Baked in a wood-fired oven.



CiocCoratini

170 gr / 20 pezzi
170gr pack (20 pieces)

Cioccolatini all'olio extra vergine di oliva

Deliziose praline artigianali al cioccolato fondevole ripiene di crema all'olio extravergine di oliva Coppadoro, il nostro monovarietale di Coratina, dal gusto energetico e stuzzicante.

Extra virgin olive oil chocolate pralines

Delicious handmade dark chocolate pralines stuffed with Coppadoro extra virgin olive oil cream ganache. Coppadoro is our monovarietal oil obtained from Coratina variety, with a strong and appetizing taste.





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.
Str. Vicinale Fondo Favale, snc
T. +39 080 9023998
70056 MOLFETTA (BA)

info@oliociccolella.it
www.oliociccolella.it