

Le origini

L'azienda nasce nel 1963 dalla passione contadina di due allora giovani fratelli, Vincenzo e Costantino Romolo che innamorati della propria terra e attaccati alle proprie radici decidono di acquistare, seppur con grandi sacrifici economici, delle prime macchine olearie per l'estrazione dell'olio dalle olive. Il primo frantoio era ubicato a *San Nicola a Trignano*, zona periferica del comune di Ariano Irpino.

Negli anni tale passione si è tramandata con amore di padre in figlio fino ad arrivare alla terza generazione di frantoiani. Oggi la nostra famiglia è composta da Giuseppe, Catia, Dino e Daniele che profondamente innamorati di questo prodotto

Il frantoio

Disponiamo di un frantoio aziendale di ultima generazione che permette di esaltare al massimo le qualità organolettiche dei nostri oli. L'esperienza e il costante studio ci permettono di configurare le nostre macchine in funzione di quella che è la varietà di oliva lavorata e il suo grado di maturazione allo scopo di ottenere da ogni lavorazione la massima espressione in termini di qualità.

Oleificio Romolo
di Peluso Catia
Contrada Parzano
Ariano Irpino /Av
Campania, Italia
www.oleificioromolo.it

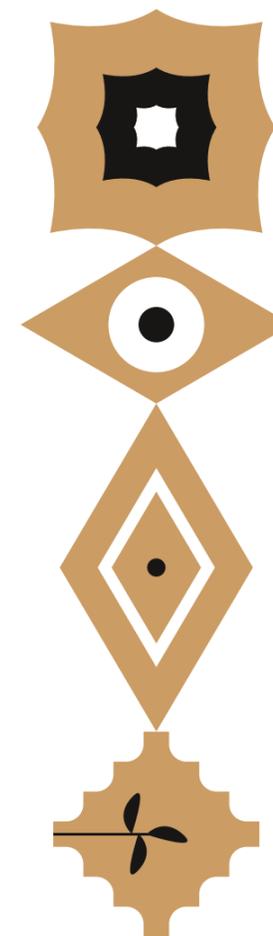
 Oleificio Romolo

portiamo avanti l'antica tradizione iniziata dai nostri avi. L'Irpinia, cuore campano, terra tra i due mari, ricca di paesaggi affascinanti è un territorio altamente vocato all'olivicoltura con caratteristiche pedo-climatiche uniche e tali da permettere la produzione di oli di altissimo pregio.

L'azienda è immersa tra le meravigliose colline del comune di Ariano Irpino, antico borgo d'Irpinia, famoso per la sua maiolica, caratteristica per le sue forme e decorazioni, da cui traggono origine i nomi e i simboli presenti sulle etichette dei nostri oli.

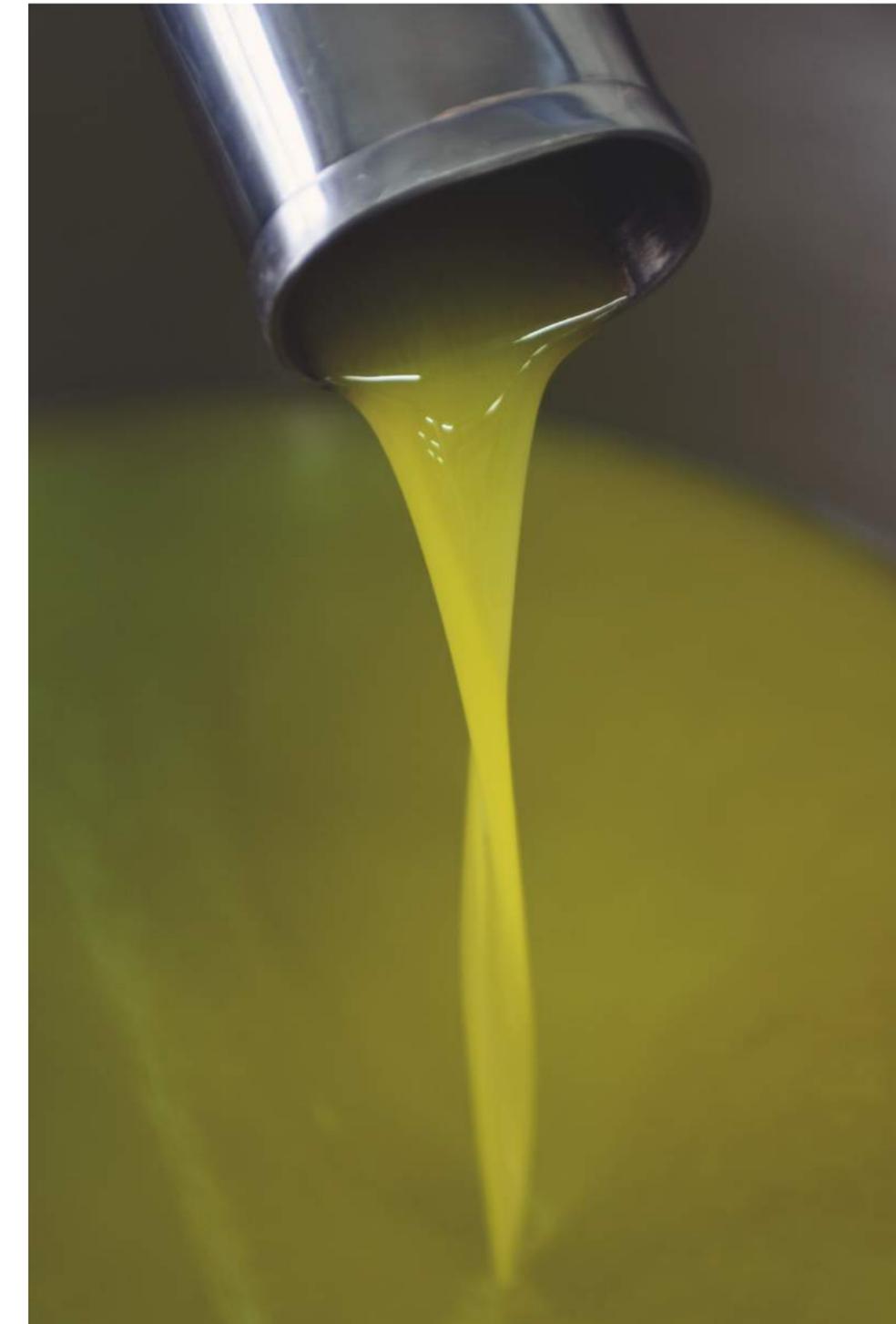
Gli oliveti

I nostri oli sono ottenuti da olive provenienti dai nostri campi e da una accurata selezione di olive conferite esclusivamente da olivicoltori locali attenti alla qualità. Seguiamo personalmente e scrupolosamente l'intero processo produttivo partendo dal campo fino al frantoio dove l'esperienza, lo studio e la passione ci permettono di ottenere oli di altissima qualità.





Oleificio Romolo



ROAGNA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Monovarietale Marinese Estratto a freddo

Roagna è un olio ottenuto esclusivamente da olive della varietà Marinese, cultivar che si caratterizza per la sua maturazione molto precoce a partire dai primi giorni di ottobre. Negli anni è stata attribuita poca importanza a

tale varietà ma ultimamente si sta riscoprendo e valorizzando grazie all'olio di altissima qualità che se ne estrae.

Caratteristiche organolettiche

Al naso: fruttato di oliva verde, di media intensità, erbaceo, particolarmente delicato con note fresche e nette di costa di sedano, rosmarino e bacca di pomodoro, note floreali e richiami alla frutta.

All'assaggio: l'ingresso al palato molto delicato che ricorda la frutta fresca lascia spazio ad un amaro caratterizzato dalla nota di cicoria e da un piccante ben calibrato che ricorda il peperoncino. Buona la persistenza, ottima la pulizia.

Abbinamenti consigliati

Specialmente adatto per condire verdure cotte o crude, formaggi freschi, pesce, carpacci di carne.

Metodo di coltivazione

Le olive sono coltivate con metodi sostenibili senza l'ausilio di prodotti chimici di sintesi dannosi per l'uomo e l'ambiente.



ZIRRO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Blend Estratto a freddo

Zirro è un olio ottenuto da olive della varietà Leccino, Leccio del corno, Frantoio, Ravece, Marinese, Ogliarola in diverse percentuali, cultivar che rappresentano l'intero patrimonio olivicolo irpino.

Caratteristiche organolettiche

Al naso: fruttato di oliva verde, medio-leggero, erbaceo, con evidenti note di frutta, mela cotogna, mandorla verde a cui si affiancano richiami erbacei di borragine ed erbe di campo.

All'assaggio: ingresso al palato delicato a cui segue un amaro leggero. Il finale è ravvivato da un piccante vivace che presenta una buona persistenza.

Abbinamenti consigliati

Ideale in abbinamento con pesce, insalate, carni bianche e piatti dal gusto delicato.

Metodo di coltivazione

Le olive sono coltivate con metodi sostenibili senza l'ausilio di prodotti chimici di sintesi dannosi per l'uomo e l'ambiente.



SEGRETO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Monovarietale Ravece Estratto a freddo

Segreto è un olio estratto esclusivamente da olive della varietà Ravece, conosciuta anche con il nome di olivona o curatona è il simbolo dell'olivicoltura irpina la cui presenza risale ai primi del '500.

Caratteristiche organolettiche

Al naso: fruttato di oliva verde, di media intensità, erbaceo con note varietali di pomodoro acerbo a cui si affiancano note di mela verde, mandorla e carciofo.

All'assaggio: Ingresso al palato delicato con richiami alla mandorla, a seguire si avverte un amaro abbastanza complesso che ricorda la cicoria e la foglia di olivo. Il piccante si affianca all'amaro con buon equilibrio e richiama alla rucola fresca.

Abbinamenti consigliati

Piatti complessi, zuppe di legumi, minestrone, carni rosse arrosto, verdure grigliate, pizza, primi piatti con salsiccia, formaggi stagionati a pasta dura, pesce alla griglia.

Metodo di coltivazione

Le olive sono coltivate con metodi sostenibili senza l'ausilio di prodotti chimici di sintesi dannosi per l'uomo e l'ambiente.



TERRACRETA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA SELEZIONE RAVECE

Monovarietale Ravece Estratto a freddo

Terra creta selezione Ravece, fiore all'occhiello dell'azienda, incarna in maniera perfetta quella che è la passione, lo studio e la volontà di migliorare che la nostra azienda mette da più di 50 anni in questo lavoro.

Caratteristiche organolettiche

Al naso: fruttato di oliva verde, di media intensità, decisamente erbaceo con nota molto evidente di pomodoro a cui si affiancano note di carciofo e mandorla. Si percepiscono anche piacevoli note balsamiche.

All'assaggio: Ingresso al palato che ricorda la mandorla a cui segue un amaro ben calibrato e particolarmente complesso che ricorda la bacca di pomodoro acerba. All'amaro si affianca un piccante in equilibrio che conferisce una particolare consistenza al palato. Olio che si caratterizza per l'equilibrio olfatto- gustativo, ottima l'armonia complessiva esaltata dalla freschezza delle note percepite.

Abbinamenti consigliati

Piatti dalla struttura importante, complessi come zuppe di legumi, minestrone, carni rosse arrosto, verdure grigliate, antipasti di tonno, primi piatti con salsiccia, formaggi stagionati a pasta dura, pesce alla griglia, antipasti di mare.

Metodo di coltivazione

Le olive sono coltivate con metodi sostenibili senza l'ausilio di prodotti chimici di sintesi dannosi per l'uomo e l'ambiente.

