



MATERA (MT)

MISURA **4** INVESTIMENTI PER TRASFORMAZIONE
COMMERCIALIZZAZIONE
E SVILUPPO DEI PRODOTTI AGRICOLI

MISURA **16** VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE
AGROALIMENTARI

FRANTOIO L'OLIO DEI SASSI



www.oliodeisassi.it



PROGETTO

L'extravergine "l'Olio dei Sassi" prodotto sulle colline materane, nel cuore della produzione italiana dell'olio extravergine d'oliva a confine con la Puglia.

Il marchio "l'Olio dei Sassi" nasce nel 2000 grazie all'intraprendenza del suo fondatore Nicola Vitale, che porta avanti la sua azienda a conduzione familiare, dopo aver ereditato e acquistato dei terreni in agro di Matera, coltivati a seminativo, nel 1996, decide poi di cambiare coltura e impiantare un oliveto di circa 4mila piante di Ogliarola del Bradano, Coratina, Frantoio, Leccino e Carolea. La varietà dell'Olio dei Sassi, prodotto da olive coltivate e lavorate nell'assoluto rispetto dell'ecosistema, consente di soddisfare il gusto di una clientela medio-alta non solo lucana, ma proveniente da svariati angoli del mondo.

FOCUS

Il miglioramento del processo estrattivo e il nuovo percorso intrapreso nella vendita dell'olio imbottigliato con marchio aziendale ha consentito all'azienda di:

- consolidare la presenza sui mercati e di affacciarsi verso nuove opportunità;
- incrementare gli introiti aziendali, consolidando ed aumentando l'occupazione, nel rispetto della normativa sulla tutela ambientale e la sicurezza sui luoghi di lavoro;
- immettere sui mercati prodotti per i quali è nota la tracciabilità. Con la partecipazione al progetto di filiera Misura 16.0, "Il progetto Eufolia Mediterranea", l'azienda ha reso più competitivo il proprio prodotto sul mercato attraverso azioni immateriali (consulenze, formazione ed adesione a sistemi di certificazione volontari) e materiali (ammodernamento aziendale). Il prodotto ottenuto segue due differenti canali di trasformazione, a seconda del sistema di produzione scelto: produzione convenzionale ed integrata conferita al frantoio Obelimum di Ferrandina- cooperativa di produttori;
- produzione biologica, conferita ad un frantoio di nuova costruzione, realizzato grazie alla misura 4.2 per l'azienda Monini - linea bio. Il resto della produzione, ottenuta con metodi di produzione integrata e convenzionale, segue il canale della filiera corta.



innovazione, riconversione produttiva, cooperazione, miglioramento produzione, commercializzazione e vendita online, diversificazione dei mercati, turismo enogastronomico