Azienda Agricola Nicola Quaranta
Via Torino, 114
71017 – Torremaggiore (FG)
P.IVA. 03408740714
Pec: nicolaquaranta@arubapec.it
sito web: www.olioquaranta.it
email: info@olioquaranta.it

Spett.le **Sindacato Italiano Lavoratori Finanzieri**

segreteria@silfnazionale.it

All'attenzione del Segretario Generale Francesco Zavattolo

Torremaggiore, 15 ottobre 2026

Oggetto: Presentazione della nostra produzione di Olio Extravergine di Oliva d'Eccellenza – Raccolta annata 2026

Gentilissimo Segretario Generale,

Le scrivo per presentarle la nostra produzione artigianale di olio extravergine di oliva "Nonno Colo", un prodotto nato dalla passione della nostra famiglia e dal legame profondo con il nostro territorio a Torremaggiore, nella piana della Capitanata, ai piedi di Castelfiorentino, luogo dove ha trovato la morte il grande imperatore Federico II, Stupor Mundi.

Nei nostri uliveti, curati con metodi sostenibili e nel pieno rispetto della pianta, coltiviamo con dedizione cultivar pregiate come Peranzana, Frantoio, Leccino. La raccolta delle olive avviene al giusto grado di invaiatura e la molitura viene eseguita **entro poche ore** dalla raccolta in un impianto a ciclo continuo a freddo di ultimissima generazione e, successivamente, filtrato. Questo processo rigoroso ci permette di preservare intatte le proprietà organolettiche, garantendo un bassissimo tasso di acidità e un profilo ricco di polifenoli.

La Peranzana, una pregiata cultivar di olivo originaria della Francia e coltivata principalmente nell'Alto Tavoliere delle Puglie e nella zona della Daunia (in particolare nei comuni di Torremaggiore, San Severo e San Paolo di Civitate), dal punto di vista sensoriale, si distingue per:

- **Al naso:** Un fruttato intenso, con note erbacee fresche, sentori di carciofo, mandorla, erbe aromatiche e pomodoro.
- **Al palato:** Un perfetto equilibrio tra amaro e piccante, espressione di grande vitalità e ricchezza antiossidante.

L'olio **Frantoio** è un pregiato olio extravergine ottenuto dalla spremitura esclusiva di olive della varietà Frantoio, originaria della Toscana, dal punto di vista sensoriale, si distingue per:

- **Al naso:** Un fruttato medio, con note di erba fresca, foglie e mandorle.
- **Al palato:** Un olio equilibrato, con un tono di amaro e piccante armonico.

L'olio Leccino, originario della Toscana, e il cui nome deriva dal termine popolare "leccio", per via della somiglianza della forma delle foglie o dei frutti con quelli della quercia sempreverde, dal punto di vista sensoriale, si distingue per:

- **Al naso:** Un fruttato leggero, con note di erba fresca e mandorle e un colore giallo-dorato con riflessi verdi.
- **Al palato:** Un olio fluido e prevalentemente dolce, con note fruttate lievi e un retrogusto delicatamente amaro e piccante.

Accanto ai nostri olii, abbiamo affiancato le nostre olive, in salamoia o aromatizzate e gli altri prodotti ottenuti esclusivamente dalle nostre terre, che trovate descritti nel nostro sito internet.

Siamo convinti che la qualità di un grande piatto si fondi sulla scelta rigorosa della materia prima e che il nostro olio possa valorizzare al meglio le vostre creazioni gastronomiche, offrendo ai vostri ospiti un'esperienza sensoriale autentica e memorabile.

Non vogliamo sottacere, infine, i benefici che i nostri prodotti, in primis in nostro olio extravergine, hanno sulla protezione della salute e sulle capacità curative oramai riconosciute dalla scienza.

Proponiamo in esclusiva per la Vostra organizzazione sindacale dei prezzi scontati, oltre costi di spedizione:

- Bottiglie da 500 ml (indifferente Peranzana, Frantoio o Leccino) al prezzo speciale di € 7,50 per acquisti di almeno 500 bottiglie, € 8,00 per acquisti di quantità inferiore;
- Bag in box da 5 litri (indifferente Peranzana, Frantoio o Leccino) al prezzo speciale di € 50,00.

Ringraziandola per il tempo e l'attenzione dedicatemi, Le auguro un proficuo lavoro.

Cordiali saluti,

Quaranta Nicola

Quaranta Nicola