

Un grande olio, una grande famiglia



Questa la storia di una Famiglia italiana dal 1895.
Olearia Clemente, la più grande azienda di Filiera Olearia Italiana

Alla fine del 1800, **Berardino Clemente** iniziò a commercializzare mandorle e olio. Suo figlio Michele, e suo nipote Berardino seppero dare il giusto seguito all'attività paterna. Berardino riuscì non solo a mantenere saldi i rapporti commerciali messi in atto da suo padre Michele, ma seppe trasformare le sue rinomate capacità degustative, in un punto di forza commerciale, diventando un partner strategico per le grandi aziende di confezionamento del nord, per le quali selezionava e acquistava l'olio pugliese. Ma a Berardino Clemente tutto questo non bastava, capì che per dare onore al lavoro di suo padre e di suo nonno doveva valorizzare il suo prodotto nella sua terra.

Iniziò così l'attività d'imbottigliamento e insegnò tutto quello che sapeva in materia di degustazione e coltivazione ai due figli maschi **Michele** e **Antonello**. Nel 1983, a soli 60 anni, Berardino scomparve prematuramente e improvvisamente. I suoi figli, seppur giovanissimi (Michele 24 e Antonello 20 anni), cresciuti tra il profumo forte e intenso dell'Olio, decidono che la storia non può finire. Riprendono i rapporti con i produttori, i frantoi e le aziende del nord e nonostante la giovanissima età, mostrano grandi capacità e maturità degne degli insegnamenti del padre. In pochi anni anche **Carla**, la terzogenita, decide di unirsi a loro occupandosi di tutta la parte amministrativa. Di lì a poco, l'intraprendenza e il coraggio



dei ragazzi, li porta a spingersi oltre, a decidere di ampliare l'azienda che diventa, in poco più di 20 anni, azienda leader per il settore olivicolo e grande protagonista del mercato italiano e internazionale, di cui si occupa dal 2000, **Ilenia**, ultimogenita di Berardino. Oggi il sogno di Berardino trova il giusto compimento. L'**Olearia Clemente** non produce semplicemente olio, ma dà valore al suo prodotto, alla sua terra, nella sua terra, gestendo direttamente tutte le fasi del processo produttivo, dalla cura delle immense distese di uliveti alla gestione dei moderni e certificati impianti di trasformazione e imbottigliamento.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO "LE MASSERIE DEL PARCO"

L'olio extravergine di oliva 100% italiano le Masserie del Parco, rimanda al passato a come l'olio veniva fatto una volta, alla natura e alla tradizione. Olio dal gusto sobrio e dolce, appetibile e adatto a tutti i tipi di palati, di facile digestione ed assorbimento, gradevole con una lieve nota aromatica.



FENOMENOLIO

Olio Extravergine 100% Italiano Biologico: Olio extravergine di categoria superiore ottenuto direttamente da olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Ricco di Polifenoli che rappresenta una scelta vincente per chi vuole preservare salute, benessere e piena vitalità. Combattono lo stress ossidativo. Proteggono le cellule dai danni dei radicali liberi che accelerano il processo di invecchiamento contribuendo efficacemente a mantenere sano e vitale l'organismo. Aiutano a controllare il livello di colesterolo nel sangue. Un'azione questa che gioca un ruolo chiave nel ridurre il rischio di malattie cardiovascolari. Migliorano l'azione antinfiammatoria e antibatterica. In questa direzione i polifenoli possono aiutare a proteggere il corpo da infezioni e infiammazioni. Olio ottenuto dalle olive delle cultivar giovani e verdi della Puglia. Prodotto in modo sostenibile e naturale.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA NON FILTRATO 100% ITALIANO - 3 LITRI

La Confezione da 3 Lt Olio Extra Vergine di Oliva Non Filtrato 100% Italiano è prodotto con le prime olive della stagione. Proprio perché imbottigliato appena franto, ha un sapore speciale, intenso e profumato. Olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici. Eventuali residui sul fondo della dama indicano la naturalezza del prodotto non filtrato all'origine. Prodotto 100% in Italia, non contiene OGM, Gluten Free