

RAPOLLA
FIORENTE



LISTINO PREZZI CAMPAGNA OLEARIA 2025/2026

OLIO PRINCIPE

Linea Delicato (gusto morbido) - olio extravergine di oliva 100% italiano

FORMATO	PREZZO
Lattina da 5 Lt. (costo/litro 12,00 €)	60,00 €
Lattina da 3 Lt. (costo/litro 12,20 €)	36,60 €
Bottiglia da 1 Lt. (costo/litro 12,50 €)	12,50 €
Bottiglia da 0,75 Lt.	10,50 €
Bottiglia da 0,50 Lt.	8,00 €
Bottiglia da 0,25 Lt.	5,50 €



ACQUISTA ONLINE

Politiche di spedizione e trasporto

Spedizione Gratuita in tutta Italia per ordini a partire da 240€ (isole comprese).

Consegna entro 7 giorni lavorativi.



OLIO SAROLO

Linea Fruttato (gusto intenso) – olio extravergine di oliva 100% italiano



FORMATO	PREZZO
Lattina da 5 Lt. (costo/litro 12,30 €)	61,50 €
Lattina da 3 Lt. (costo/litro 12,50 €)	37,50 €
Bottiglia da 0,75 Lt.	12,00 €
Bottiglia da 0,50 Lt.	8,50 €
Bottiglia da 0,25 Lt.	6,00 €



ACQUISTA ONLINE

Politiche di spedizione e trasporto

Spedizione Gratuita in tutta Italia per ordini a partire da 240€ (isole comprese).

Consegna entro 7 giorni lavorativi.



Il Nostro Olio

L'**olio extravergine d'oliva** viene prodotto tramite la spremitura delle seguenti varietà di olive: Ogliarola del Bradano, Romanella, Cannellina, Ogliarola del Vult., Frantoio, Coratina, Maiatica e Leccino. La zona di produzione coinvolge, in grosso modo, tutta la regione.

Questa regione, essendo per lo più caratterizzata da **zone montuose e collinari**, presenta infatti numerosi terreni in pendenza e tendenti all'erosione e la coltivazione degli ulivi rappresenta dunque l'unica possibile da praticare. Le condizioni climatiche favoriscono infine la crescita di piante rigogliose e frutti polposi, che tra l'altro sono divenuti uno degli emblemi regionali.

Metodo di raccolta e produzione dell'olio extravergine d'oliva

Al fine di rimanere in linea con gli standard qualitativi previsti dal prestigioso marchio, gli oliveti dai quali si ricava l'**olio EVO** non possono produrre oltre dieci tonnellate di frutti per ettaro.

Tutte le **procedure di oleificazione delle olive** devono essere effettuate entro 48 ore dalla raccolta, la quale deve a sua volta avvenire tra settembre e gennaio.

Quest'ultima si può compiere sia con l'ausilio di mezzi meccanici, sia manualmente, ma in ambedue i casi è vietato raccogliere i frutti caduti sulle reti permanenti oppure dall'albero in modo *spontaneo*, dato che, essendo troppo maturi, non contribuiscono a ottenere un **olio di estrema qualità**.

I suddetti vengono poi collocati all'interno di contenitori rigidi volti a favorirne l'aerazione e trasportati con cura nelle aree adibite alla defogliazione e al lavaggio.

Una volta terminata la pulizia, si procede alla molitura e all'**estrazione dell'olio**, che verrà conservato all'interno di recipienti in acciaio inox sterilizzati per *prevenire la contaminazione* da parte di agenti esterni.

Rapolla Fiorente: eccellenza e storia

L'**Oleificio Rapolla Fiorente** ha iniziato la sua attività come società Cooperativa nel **1968**, unendo tra di loro **ben 450 soci olivicoltori** nella produzione dell'**olio extra vergine d'oliva** 100% italiano (**scopri di più sulla qualità del nostro olio**).

Nel corso degli anni **Rapolla Fiorente** ha consolidato il suo ruolo divenendo **una delle realtà regionali più valide in questo settore**, accostando alla tradizione da sempre presente nella propria zona di riferimento la modernità e la tecnologia, non dimenticando gli insegnamenti che arrivano dal passato.

La Cooperativa è caratterizzata anche dalla passione dei soci di lavorare insieme, dando grande **risalto alle proprie origini** e, allo stesso tempo, amando un territorio che ha una forte vocazione alla *coltivazione dell'olivo*.

Una Cooperativa pluripremiata

Rapolla Fiorente garantisce che le olive raccolte dai vari soci vengano lavorate immediatamente, grazie ad un'enorme capacità lavorativa che raggiunge i *1.200 quintali ogni giorno*. La **Cooperativa Rapolla Fiorente** è anche **la prima in Italia** alla quale è stato **riconosciuto** lo "status" di **O.P. (Organizzazione di Produttori)**, ed ha tra i suoi obiettivi quello di rendere le **tecniche di produzione** dei propri soci **uniformi**, in modo da poter avere una qualità di olive che ha permesso di ottenere un olio extra vergine di qualità superiore.

Il territorio della **Cooperativa Rapolla Fiorente produce olio con olive** che provengono da **70.000 piante di ulivo**, tra le quali la principale "cultivar" è l'ogliarola, presente in un'area di circa *700 ettari*. Nel territorio della Cooperativa, **la raccolta e la spremitura delle olive** sono **tramandate da secoli** secondo un'antichissima tradizione e gli oliveti circostanti rappresentano un elemento "*caratteristico*", inserito nel paesaggio rurale che va oltre la mera funzione di **produzione dell'olio**.

Perché Sceglierci?



Campioni de "IL GOLOSARIO"

A Golosaria 2024 si è svolto un **prestigioso evento dedicato all'eccellenza gastronomica**, durante il quale sono stati **premiati 100 produttori d'eccellenza** in tutta Italia.

Tra questi spicca la nostra **Cooperativa Rapolla Fiorente**, autentico fiore all'occhiello del Vulture, motivo di orgoglio per tutta la comunità di *Rapolla* e il territorio circostante e non solo.

Parlano di noi



ANSAit

 **Basilicata24.it**
Il Quotidiano on line

Contatti

Email: info@rapollafiorente.it

Tel: +39 0972 760 200 numero fisso

Mobile: +39 339 11 53 620 (Direzione e Amministrazione – Americo **Donato**)

Mobile/WhatsApp: +39 379 334 8371 (Assistenza Vendite – Grimalizzi **Gianluca**)

Sito web: www.rapollafiorente.it