

 *BioSantaMarina*  
dal 1900 tradizione contadina



*una storia contadina*

L'azienda agricola biologica Santa Marina nasce ai primi del '900 nelle campagne di Oriolo Cs, sui contrafforti orientali del Parco Nazionale del Pollino. Nel 1995 è diventata uno dei primi agriturismi d'Italia e nel 2015 ha festeggiato i vent'anni di attività agrituristica. Immersa da sempre in un'area naturale incontaminata, dalle vie dissestate e lontana da ogni forma di coltura intensiva, l'azienda Santa Marina è

produttrice esclusiva del Liquore naturale alle Olive di Calabria Ulivar®, della confettura di Mela Agostina, un'antica mela originaria di Oriolo oggi in via di estinzione e dell'origano Vulgare Viride del Pollino. Prodotti che da sempre i clienti dell'agriturismo hanno trovato in azienda e che oggi sono venduti in tutta Italia e all'estero ad amanti di cibi naturali esclusivi, unici per qualità e delle materie prime e gusto.



Azienda Agricola Biologica Santa Marina - Archivio storico Famiglia Adinolfi



*"Anche i contadini vincono gli Oscar,  
ecco le migliori aziende verdi d'Italia"*

*Ugo Leo - La Repubblica - 30-09-2012*

È a Oriolo, piccolo borgo dell'Alto Ionio cosentino, che nasce Ulivar, il Liquore alle olive di Calabria®. La preziosa e unica ricetta venne ideata ai primi del '900 dalla famiglia Truncellito e poi tramandata di generazione in generazione fino ai nostri giorni. Alle pendici del Parco Nazionale del Pollino, i bisnonni di Luigi Adinolfi usavano produrre questo liquore per offrirlo durante le tradizionali feste di paese; lo portavano in dono ad amici e parenti e lo degustavano nelle occasioni importanti. La magia di questo liquore era frutto delle materie prime utilizzate e della ricetta tramandata di padre in figlio: l'infuso di olivo era, infatti, ricavato dalla miscelazione con alcool di ingredienti naturali derivati dagli ulivi secolari della contrada Santa Marina di Oriolo.

La stessa antica ricetta contadina è quella usata ancora oggi da Luigi Adinolfi che con amore per la tradizione della sua famiglia, è riuscito a fare dell'infuso di olivo dei suoi nonni un prodotto d'eccellenza.

Basta un solo sorso di Ulivar Liquore alle olive di Calabria per essere trasportati tra gli ulivi secolari di Oriolo: il profumo delicato del frutto, unito a un sapore secco e asciutto, regalano al palato un'esperienza che avvolge tutti i sensi.

La particolarità dei suoi ingredienti, l'originalità del prodotto e l'alta qualità delle materie prime hanno reso Ulivar un prodotto apprezzato a livello nazionale e internazionale. Vincitore, nel 2012, del Premio Nazionale "Oscar Green" di Coldiretti e, nel 2013, del Premio Nazionale Nuovi Fattori di Successo del Mipaaf, Ulivar Liquore alle olive di Calabria è stato selezionato tra le trenta eccellenze che l'Italia ha esibito con Ismea al Summer Fancy Food di New York. Inserito tra le dieci eccellenze italiane al Salone del Gusto di Torino nel 2016, Ulivar continua ad essere oggetto di pubblicazioni e reportage su riviste specializzate nel settore dell'enogastronomia.

*"Geniale questo liquore che esprime l'essenza aromatica degli uliveti calabresi"*

*Paolo Massobrio - Il Golosario*



# Melagostina unica

Pochi grammi di Mela Agostina racchiudono il sapore, il profumo, la dolcezza e la veracità di una terra, l'Alto Jonio, che per bellezze paesaggistiche e tipicità agroalimentari è tra le più suggestive dello Stivale.

Usate come originari deodoranti per ambienti le mele agostine venivano chiuse in sacchetti a rete e deodoravano le antiche case contadine anche a distanza di mesi dopo la raccolta.

Quel profumo inconfondibile, racchiuso nella confettura, si sposa con formaggi sia freschi che stagionati. La confettura artigianale di mela Agostina è un ideale accompagnamento di for-

maggi come il pecorino, il caciocavallo, il cacioricotta, il parmigiano, il grana o anche la ricotta fresca. Solo nell'Alto Jonio, dove la brezza del Pollino incontra i venti del mediterraneo, crescono queste piccole mele gialle che racchiudono nel loro cuore l'essenza di un contesto naturale unico al mondo.

La confettura di mela agostina è stata la colazione dei clienti dell'agriturismo Santa Marina per oltre 20 anni, riscontrando sempre un forte gradimento.

Per questo oggi potete trovarla sia in azienda che da pochissimi amanti di prodotti rari e unici per qualità e gusto.



*Mela rara e in via di estinzione,  
la mela agostina è il distintivo  
agroalimentare che madre natura  
ha messo all'occhiello  
di una terra unica al mondo*

Raccolta della Mela Agostina di Oriolo Cs  
C.da Santa Marina



Dessert ricotta e confettura di Mela Agostina  
Ristorante Lucrezia - Amendolara Cs

## Origano di Calabria Varietà Vulgare - Subspecie Viride del Pollino

Le tre Aziende Agricole Biologiche (Bioram di Plataci, Santa Marina e Manfredi di Oriolo) iniziano un percorso comune di produzione, lavorazione e commercio dell'Origano Biologico Vulgare del Pollino subspecie Viride, nel 2015, per recuperare e valorizzare una varietà di origano autoctono dell'Alto Jonio Cosentino, che cresce spontanea sui contrafforti orientali del Parco Nazionale del Pollino, versante calabrese. Supportate da un agronomo esperto di erbe officinali si dedicano alla coltura dell'origano Viride del Pollino, una specie endemica dell'Alto Jonio, tra le varietà con il maggior contenuto di oli essenziali.

Il metodo di coltivazione è biologico controllato ICEA. Le tre aziende raggiungono una superficie totale di oltre 5 ettari. L'origano viene essiccato con metodo naturale in appositi tunnel serra, per essere poi lavorato e confezionato in laboratorio, nella sede dell'azienda Bioram di Plataci. Il prodotto finale viene commercializzato sottoforma di mazzi imbustati e di origano sbriciolato, in differenti tagli.

Coltivazione: biologica ICEA.  
Diserbamento: sarchiatura a mano.  
Essiccamento: naturale in tunnel.  
Lavorazione: semi-meccanizzata.  
Confezionamento: a mano.



*"Mangia meno dagli scaffali e più dalla terra"*  
Wendel Berry



Origano sbriciolato  
Produttori Associati Origano Alto Jonio Cosentino

# Rassegna stampa

Strategie e mercati REPORTAGE **Olivo e Olio**  
 OLIVATO • FRANTOI • MARKETING • MERCATI

## Ulivar, un amaro naturale alla conquista del globo

Laureato in comunicazione, Luigi Adinolfi è tornato a occuparsi dell'azienda di famiglia di Oriolo Calabro promuovendo e innovando questo liquore, premiato con un Oscar Green di Coldiretti, frutto dell'ingegno della mamma

DI VINCENZO CANONAGO

la Repubblica.it Ambiente

INNOVAZIONE

### Anche i contadini vincono gli Oscar ecco le migliori aziende verdi d'Italia

Ogni anno la Coldiretti Giovani premia le aziende agricole italiane che si sono distinte nel campo dell'innovazione e tecnologia. Tante le nuove realtà imprenditoriali che uniscono creatività ed eccellenza, come lo spumante degli abissi e l'amaro all'olio d'oliva

# UGO LEO



DAL 29 GIUGNO 2014 AMARO ULIVAR VI ASPETTA A NEW YORK

Summer Fancy Food Show  
 June 29 - July 1, 2014  
 Jacob K. Javits Convention Center, New York City

AS ENJOYERS OF  
 SANI AMARINI CRISTALLI  
 WWW.ULIVAR.IT  
 WWW.SANIAMARINI.IT



Il Quotidiano

Un giovane imprenditore premiato per il suo liquore all'olio

Paese 24 Calabria di qualità

### ALTO JONIO PROTAGONISTA A NEW YORK CON L'AMARO ULIVAR DI ORIOLO

La Repubblica

"Ulivar è un liquore che si sposa ben volentieri con tanti piatti a base di formaggi freschi e leggeri come il primo sale e la ricotta fresca di bufala o di vacca. Un sapore di ulivo a tutto tondo, ideale per chi vuole provare qualcosa di unico nel suo genere."

Chef Pasquale Cozzolino - Ribalta Restaurant New York



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA SANTA MARINA - ORIOLO CS

+39.329.1251235 - 0981.931867 [WWW.BIOSANTAMARINA.IT](http://WWW.BIOSANTAMARINA.IT)

