

*Fontana!Madonna*  
Azienda Agrituristica

**Olio Extravergine d'oliva**  
*Natives Olivenöl extra vergine*  
*Extra Virgin Olive oil*



ph. Francesco Calò



Siamo nel centro-sud Italia, in Alta Irpinia, una zona equidistante tra i due mari. La contrada Fontana Madonna che ha dato il nome alla nostra azienda agrituristica si trova nel comune di Frigento, piccolo paese ubicato a 911 metri di altezza sulla cima di una montagna in una posizione dominante sullo splendido panorama della valle Ufita. L'azienda ha un'estensione territoriale di circa 10 ettari, esiste dagli inizi del novecento e si tramanda ormai da quattro generazioni, era ed è restata a conduzione familiare perché l'unico interesse è la qualità dei prodotti. Qui da noi il rispetto per le tradizioni è molto forte, ancora oggi mettiamo lo stesso impegno e la stessa passione dei nostri nonni, per portare sulle vostre tavole non solo un prodotto ma una cultura.



*Wir befinden uns in Alta Irpinia, einer Hügellandschaft, eingebettet zwischen dem Tyrrhenischen Meer und der Adria. Contrada Fontana Madonna ist ein Ortsteil der Gemeinde Frigento auf 911 m Meereshöhe, mit einem herrlichen Rundblick auf die umliegenden Berge und das Tal des Flusses Ufita. Von ihr hat unser Betrieb seinen Namen. Das Unternehmen wurde Anfang des 20. Jahrhunderts gegründet und besteht bereits seit vier Generationen. Es war und ist ein Familienunternehmen und so soll es auch in Zukunft bleiben, um eine gleichbleibende Qualität der dort erzeugten Produkte zu gewährleisten. Unser Respekt für die von unseren Vorfahren überlieferte Tradition und Erfahrung verpflichtet uns, mit dem gleichen Bemühen und der gleichen Hingabe nicht nur unsere Erzeugnisse sondern eine rar gewordene Esskultur zu präsentieren.*



*We are in the south of Italy, in Alta Irpinia, a small area in the Campania region, situated halfway between the Tyrrhenian Sea and the Adriatic Sea. Fontana Madonna, which gave the name to our Agriturismo, is a district of Frigento, a small village located on a mountain at 911 metres that dominates a splendid view over valley Ufita. Our farm holiday centre, which covers an area of 100 hectares, dates back to the early nineteenth century and which has been passed down from four generations. Our aim is to guarantee the freshness and quality in all our products, as well as excellence and satisfaction in our services. Respect for traditions is really important to us. Each day we work with the same care and passion as our parents and grandparents, in order to offer our customers not only a product, but a whole culture.*

**L'azienda / Über uns / The farm**

ph. Francesco Calò



La passione per il lavoro che facciamo, il nostro stile di vita ci ha fatto diventare i rappresentanti di un'eccellenza italiana, l'olio extravergine d'oliva. La raccolta delle olive manuale nel momento della perfetta maturazione, la molitura in giornata a basse temperature con le più moderne tecnologie italiane, non sono sufficienti per mettere in una bottiglia delle emozioni che rappresentino la nostra terra, **ci vuole il cuore.**



*Die Passion und Hingabe an die Arbeit, die wir verrichten, unsere Verbundenheit mit Grund und Boden und nicht zuletzt die generationenübergreifende Erfahrung haben uns zum dem gemacht, was wir sind: Die Erzeuger und Vertreiber eines exzellenten italienischen Olivenöls extra vergine. Das Ernten von Hand zum idealen Zeitpunkt der Reife und die Verarbeitung noch am gleichen Tag bei niedrigen Temperaturen, die durch die neueste italienische Technologie gewährleistet wird, reichen nicht aus, um in eine Flasche auch die mit unserer Erde verbundenen Gefühle abzufüllen: **DAZU BRAUCHT ES HERZ!***



*The passion and commitment we invest in our work everyday have led us to become producers and promoters of a distinctive product of Italian excellence, such as the extra virgin olive oil. When perfectly ripened, our olives are harvested by hand and processed within the day, by following the latest Italian technologies. **With all our love** and dedication we strive to ensure a product of high quality which carries the taste of our land and represents Irpinia wherever it goes.*

**Filosofia Aziendale / Über uns / Our business philosophy**





L'olio extravergine d'oliva D.O.P. Irpinia colline dell'Ufita è un'olio a denominazione di origine protetta, che viene prodotto in Irpinia su un'area di soli 38 piccoli comuni. La principale varietà di olive che si usa come materia prima è la Ravece che concorre con una percentuale di almeno il 60%. Questa pianta è autoctona della zona e se ne ha notizie fin dal '500. La Ravece fornisce a questa D.O.P. le caratteristiche sensoriali principali, un olio dal fruttato intenso, con un'armonica presenza di carica amara e piccante, con sentori di pomodoro verde e carciofo. Equilibrato e di forte struttura, di colore giallo con riflessi verdi, se ben conservato mantiene le caratteristiche per ben 2-3 anni.



Das eingetragene Markenzeichen **olio extravergine d'oliva D.O.P. (Natives Olivenöl Extra g.U.) Irpinia colline dell'Ufita** ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung für ein ausschließlich von 38 kleinen Gemeinden in Irpinien produziertes Öl. Grundlage unseres Öls ist die sogenannte Ravece-Olive, welche von einer Olivenbaumart stammt, die in Irpinien heimisch und bereits seit dem 15. Jh. bekannt ist. Die Ravece-Oliven sind mit einem Anteil von mindestens 60% in der Ölerzeugung vertreten und zeichnen sich vor allem durch besondere Geschmackseigenschaften aus: intensiv fruchtig und zugleich würzig-bitter mit Noten von grünen Tomaten und Artischocken. Ausgewogen und stark in der Struktur, gelber Farbton mit grünen Reflexen. Bei richtiger Lagerung bleiben diese Eigenschaften gut 2 bis 3 Jahre erhalten.



The **extra-virgin olive oil D.O.P. from Irpinia Colline Ufita** is an oil with designation of protected origin, which is only produced in a specific area of Irpinia on a territory covering only 38 small villages. At least 60% of the olives used is the Ravece variety, which has been known to originate from the area since the XVI century. The Ravece provides this oil with some peculiar characteristics, a fruitiness intense, a harmonic coexistence of mild bitterness and spiciness, mixed with a pleasant perception of green tomato and artichoke, perfectly balanced and strongly structured with an exceptional yellow colour with a green highlight. Properly stored it will maintain its characteristics for a good 2-3 years.





La pianta di Ravece è una varietà d'ulivo autoctona dell'Irpinia e presente solo in questa area, non viene coltivata in nessuna altra parte del mondo.

La Ravece è una pianta poco vigorosa e sensibile alle basse come alle alte temperature, essa ha trovato in alcune zone dell'Irpinia l'habitat ideale, grazie alle caratteristiche pedoclimatiche del luogo con un terreno di natura tendenzialmente sabbiosa ed un microclima mite con grosse escursioni termiche.

Il perfetto connubio fra pianta, terreno e clima danno origine ad un olio dal carattere inconfondibile con sentori netti e marcati, che ha saputo in pochi anni conquistare prestigiosi successi in tutti i concorsi olivicoli nazionali e guide di settore, ma soprattutto nel cuore di esperti ed appassionati. La ristretta zona di produzione ed il ridotto numero di piante rendono il Ravece un olio raro e ricercato.



*Die Olivenbaumart Ravece ist in Irpinien heimisch und wird ausschließlich in diesem Gebiet, das heißt nirgendwo sonst auf der Welt angebaut. Sie ist von eher zierlichem Wuchs und reagiert empfindlich auf zu niedrige und zu hohe Temperaturen. Aufgrund des ausgewogenen Klimas und der sandigen Bodenverhältnisse in Irpinien hat diese Spezies hier ihren idealen Lebensraum gefunden. Das perfekte Zusammenspiel zwischen Pflanze, Boden und Klima ermöglicht die Erzeugung eines Öls, das mit einem*

*unverwechselbaren Geschmack und einem klaren und markierten Charakter punkten kann und das in wenigen Jahren bei nationalen Wettbewerben und in Gastronomieführern, vor allem aber bei Kennern und Experten größte Anerkennung finden konnte. Die verhältnismäßig kleine Anbaufläche und geringe Anzahl der dort wachsenden Bäume machen das Ravece-Öl zu einem der seltensten und begehrtesten überhaupt.*



*Ravece is a variety of olive tree, which can only be found in Irpinia and nowhere else in the world. The Ravece is not a vigorous plant and is rather sensitive to both low and high temperatures. Some areas of Irpinia provide an ideal habitat for this plant, thanks to an extraordinary clay soil and a mild microclimate with wide temperature ranges. The perfect combination of plant, soil and climate give life to a unique and exclusive oil, with clear and strong marks. In just a few years, Ravece*

*has achieved a prestigious position in all national olive oil competitions and is currently one of the most highly-rated olive oils in specialized guides. With its uniqueness and outstanding quality, Ravece has managed to win the hearts of olive oil experts and admirers. The restricted area of production and the reduced number of plants, make Ravece one of the rarest and most sought-after oils.*

**La pianta di Ravece / Die Ravece Pflanze / Ravece plant**



## REGIO

### Olio Extravergine d'Oliva

Natives Olivenöl extra vergine  
- Extra Virgin Olive oil

**D.O.P.** Irpinia - Colline dell'Ufita  
geschützte Ursprungsbezeichnung  
- Registered designation of origin

**Monovarietale** Ravece  
100% Ravece - Ravece single variety

**Biologico**  
Bio-Öl - Organic



## Analisi sensoriale - Sensorische Analyse - Sensory Analysis



### Al naso

Fruttato di oliva verde intenso con chiare note di foglia di pomodoro e carciofo contraddistinte da un'eccellente freschezza. Si avvertono, con minore intensità, piacevoli odori di erba e di mandorla verde.

### Al gusto

Amaro e piccante equilibrati, intensi e persistenti con retrogusto di foglia di pomodoro e carciofo. Equilibrata ed ottima la progressione delle sensazioni avvertite al palato, con un finale molto lungo caratterizzato da un'estrema pulizia.



### Geruch

Intensiver fruchtiger Geruch nach grünen Oliven mit klarem Einschlag von Tomatenblättern und Artischocken, gekennzeichnet durch eine hervorragende Frische. Etwas weniger deutlich wahrzunehmen sind die Gerüche von frischem Gras und grünen Mandeln.

### Geschmack

Bitter und zugleich würzig mit intensivem und anhaltendem Nachgeschmack von Tomatenblättern und Artischocken. Ausgewogene und optimale Wahrnehmung am Gaumen und langer sauberer Abgang.



### Nose

Intense green olive fruitiness with a clear note of tomato leaf and artichoke; pleasant scents of herbs and green almond.

### Taste

Well-balanced taste with intense notes of bitterness and spiciness; aftertaste of tomato leaf and artichoke. The various sensations come to the palate in a harmonic progression, leading to a long and extremely clean finish.





La complessità olfattiva di questo prodotto, il suo equilibrio generale e la sua struttura decisamente marcata anche a livello di sapori permettono di esaltare pietanze, preparazioni ed alimenti che presentano una complessa struttura.

**Ideale su:** carni rosse alla griglia e carni bollite, zuppe di legumi, vellutata di verdure, minestre, caprese di mozzarella di bufala, insalate, pinzimoni di verdure, primi piatti di pasta, bruschette e sulla pizza.

Ottimo nelle preparazioni di dolci, come la panna cotta, tra gli ingredienti di creme molto fruttate e nella presentazioni di gelati dal gusto molto complesso.



*Dank seines vielschichtigen Geruchs, seiner Ausgewogenheit und seiner ausgeprägten Struktur, rundet dieses Öl den Geschmack einer Vielzahl von Gerichten perfekt ab.*

**Ideal für:** *Gegrilltes/gekochtes Fleisch, Suppen aus Hülsenfrüchten, Cremesuppen, Gemüse-Minestrone, Mozzarella caprese, Salate, Dips, Nudelgerichte, Knoblauchbrote, Pizzas.*

*Ausgezeichnet auch in Süßspeisen mit Sahne- oder Frucht-Basis und Speiseeis.*



*The olfactory complexity, the general balance and the strong taste make Regio the perfect match for dishes, food and preparations with complex structure.*

**Ideal with:** *grilled red meat and boiled meat, legume soups, vegetable soups, velvet vegetable soups, caprese with buffalo mozzarella, salads, vegetable oil-based dips, pasta main courses, bruschettas, pizzas.*

*Excellent in the preparation of cakes, as an ingredient for fruity creams and in the presentation of ice creams with a very complex taste.*

**Abbinamenti / Kombination / Matching**

*La frigentina*





L'Ogliarola di Avellino è una varietà autoctona dell'Irpinia, che assume interessanti caratteri di specificità dovuti al particolare terreno sabbioso ed alle caratteristiche climatiche del luogo. Le stagioni miti e l'elevata escursione termica soprattutto nel periodo di maturazione del frutto tendono ad esaltare e rendere più intense e complesse le sensazioni

olfattive e gustative dell'olio, che si presenta molto armonico ed equilibrato, quindi estremamente versatile in cucina. È la varietà più diffusa in Irpinia grazie alla produttività delle piante costante negli anni, alla resa ed alle eccellenti caratteristiche organolettiche dell'olio.



*Die Ogliarola ist eine in Irpinien heimische Olivenbaumart. Sie verdankt ihre spezifischen Eigenschaften der sandigen Bodenbeschaffenheit und den günstigen klimatischen Bedingungen ihres Standorts. Die während der Reifung der Oliven herrschenden milden Temperaturen begünstigen die Entfaltung von Geschmack und Geruch des Öls, welches, durch ausgewogene und*

*harmonische Aromen gekennzeichnet, eine vielseitige kulinarische Anwendung ermöglicht. Dank der durch die Jahre gleichbleibenden Fruchtbarkeit, des Ernteertrages und ihrer organoleptischen Eigenschaften ist sie die am häufigsten in Irpinien angebaute Sorte.*



*The Ogliarola variety is native to Irpinia. The clay soil and microclimate of this area give Ogliarola some interesting specific features, which cannot be found anywhere else. The mild seasons and wide temperature changes, particularly when the fruit is maturing, enhance and increase the olfactory and taste sensations of this oil.*

*Harmonious and well balanced, Ogliarola is extremely versatile in the kitchen. The constant productivity and yield of the plants, along with the organoleptic properties of the oil make Ogliarola the most widespread variety in Irpinia.*

**La pianta di Ogliarola / Die Ogliarola Pflanze / Ogliarola plant**





ph. Federico Infarina

## ORO D'IRPINIA

### Analisi sensoriale - Sensorische Analyse - Sensory Analysis

#### Olio Extravergine d'Oliva

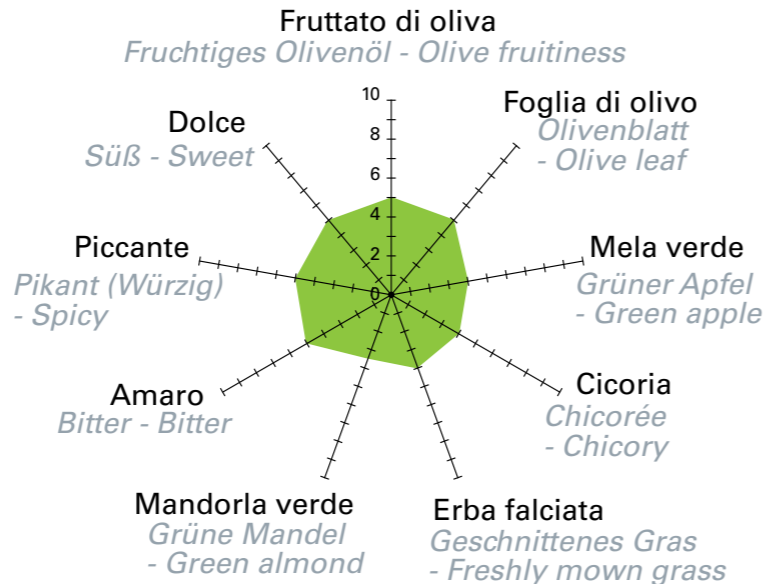
Natives Olivenöl extra vergine  
- Extra Virgin Olive oil

#### Monovarietale Ogliarola

100% Ogliarola  
- Ogliarola single variety

#### Biologico

Bio-Öl - Organic



#### Al naso

Fruttato di oliva verde medio, con sentori di mela verde, cicoria e mandorla verde. Le note olfattive avvertite eccellono per la pulizia e per la loro nitidezza.

#### Al gusto

Amaro e piccante decisi, equilibrati e persistenti. Retrogusto di cicoria e mela verde. Ottima la pulizia al palato e la persistenza delle note avvertite.



#### Geruch

Fruchtiges mittelgrünes Olivenöl. Im Geruch klar erkennbar: grüner Apfel, Chicorée und grüne Mandeln.

#### Geschmack

Bitter, würzig, ausgewogen und anhaltend. Am Gaumen deutlich ausgeprägter Nachgeschmack von Chicorée und grünem Apfel.



#### Nose

Green olive fruitiness of medium intensity; hints of green apple, chicory and green almond. The assorted olfactory notes are extremely clear and distinct.

#### Taste

Intense but well balanced notes of bitter and spiciness; aftertaste of chicory and green apple. Extremely clean finish with a lingering taste on the palate.



ph. Michele Di Cecilia



La particolare armonia di questo prodotto ne suggerisce l'utilizzo a crudo per insaporire ed esaltare tutti quei piatti che hanno una tendenza dolce come: piatti a base di carni bianche, bolliti, carpacci di carne, formaggi freschi, piatti a base di pesce, ottimo per verdure saltate in padella, verdure cotte al vapore, minestra con legumi, insalate miste.

Alla stessa maniera si presenta adatto per un utilizzo in cucina durante le fasi di cottura di sughi, salse da condimento, preparati vari a base di carne, di verdura, di pesce, per la cottura di carni al forno in aggiunta prima di infornare e per effettuare delle frittiture perfette, con l'alimento che dopo la frittura è perfettamente asciutto, fragrante e seducente a livello di odori.



*Wegen seiner einzigartigen Harmonie empfiehlt sich die Anwendung dieses Produkts vor allem im Rohzustand zur Geschmacksunterstreichung folgender Speisen: Weißes Fleisch, gekochtes oder rohes Fleisch, Frischkäse, Fischgerichte. Bestens geeignet auch für gekochtes, in der Pfanne geschwenktes sowie gedünstetes Gemüse, Suppen und Salate. Zudem bietet sich seine Anwendung in der Zubereitung verschiedenster Saucen, Dressings, Fleisch-, Gemüse- und Fischgerichten und zum Frittieren an.*



*With its unique harmony Oro d'Irpinia is the perfect choice for enhancing lightly-flavored dishes, such as: white meat dishes, boiled meats, carpaccios, fresh cheeses, fish-based dishes. Excellent with pan-fried and steamed vegetables, legume soups and mixed salads.*

*It is similarly suitable for preparing tomato sauces and dressing sauces, as well as in meat, vegetables and fish preparations before baking. For perfect frying, dry and free from any odor.*

**Abbinamenti / Kombination / Matching**



Il **Gambero Rosso** conferisce al Regio, per il terzo anno consecutivo, le 3 foglie e lo premia come **Miglior Biologico Italiano**. Così lo presenta nella guida Oli d'Italia 2013: "Il **Regio**, Biologico, DOP Irpinia Colline dell'Ufita, ravece 100%, parte forte con fresche sfumature di pomodoro, rucola, anice, finocchietto. Esplode in bocca lasciando una continua scia piccante che trova nei tocchi amari un elegantissimo amplificatore aromatico. **Abbinamenti:** tortino di provola e alici al forno, tagliate di podolica e marchigiana alla brace".



Der **Gambero Rosso** hat unserem Regio bereits das dritte Jahr in Folge den Drei-Blätter-Preis verliehen und es zum **besten italienischen Bio-Öl** gekürt. Damit haben wir es in diesem renommierten kulinarischen Führer im Jahr 2013 auf den ersten Platz geschafft! "Das Bio-Öl **Regio**, DOP Irpinia Colline dell'Ufita, 100% Ravece, beginnt mit Nuancen von frischen Tomaten, Rauke, Anis und Fenchel, explodiert förmlich im Mund und hinterlässt einen bitterwürzigen, elegant-aromatischen Nachgeschmack. Vorzüglich zu Provola-Törtchen, im Ofen gebackenen Sardellen, Geschnetzeltes vom Podolica-Rind und Marchigiana-Rind vom Grill".



For the third time in a row, Regio receives the "Three leaves" award by Gambero Rosso for the **Best Organic Italian Oil**, presented in the Italian Oil guide 2013. "The **Regio**, Organic, DOP Irpinia Colline of Ufita, Ravece 100%, releases a strong exploding scents of fresh tomato, arugula, anise, fennel, leading to a long graceful aftertaste of bitter spiciness. Excellent with pie baked cheese and anchovies, roasted Podolica carved meat".

## RICONOSCIMENTI AUSZEICHNUNGEN / AWARDS 2013



Premio speciale  
**Miglior biologico d'Italia**



Slow Food®

Conferisce al Regio il riconoscimento  
**Olio Slow 2013**  
25 in tutta Italia su una selezione  
di 1131 oli di altissima qualità



**Extragold medal**

**PREMIO SIRENA D'ORO  
DI SORRENTO**  
**Menzione di merito**

**L'ORCIOLO D'ORO**  
Concorso nazionale  
Oli Extravergine d'oliva DOP/IGP  
**Gran menzione**

**ASSAM**  
X Rassegna Nazionale  
Oli Monovarietali  
**Olio d'eccellenza**

**EX OLIVIS**  
XII Premio tricolle  
**Premio speciale ravece**

**L'ORO D'ITALIA**  
Concorso nazionale DOP/IGP  
**1° premio speciale**

**L'ORO D'ITALIA**  
Concorso nazionale Oli Biologici  
**2° premio speciale**

**L'ORO D'ITALIA**  
Concorso nazionale Monovarietali  
**2° premio speciale**





I **pomodorini di collina** sono coltivati nell'orto biologico di famiglia ad oltre 750 m. di altezza; la raccolta e la trasformazione avviene esclusivamente a mano e in loco, secondo le antiche tecniche e tradizioni irpine. Buonissimi per la preparazione di sughi e salse nonché per essere utilizzati sulla pizza.



Die **Kirschtomaten** werden in Hügellage auf über 750 m über dem Meeresspiegel auf familieneigenen Feldern biologisch angebaut. Ernte und Verarbeitung erfolgen gemäß althergebrachter irpinischer Tradition ausschließlich manuell vor Ort. Bestens geeignet für die Zubereitung von typisch italienischen Gerichten wie Nudelsaucen und Pizza.



Our **hill cherry tomatoes** are grown in the family organic garden, at a height of over 750 m. When ready, they are selected and processed locally, by following the traditional Irpinian techniques. They are excellent in the preparation of sauces, as well as a main ingredient for pizzas.



ph. Francesco Calò



I **fichi** in irpinia hanno una lunga tradizione in quanto crescono in un terreno particolarmente vocato con un microclima ideale, tutto ciò rende queste marmellate, inconfondibili. Le confetture vengono preparate adoperando solo il freschissimo prodotto dei nostri frutteti biologici, trasformato sul posto poche ore dopo la raccolta utilizzando il 15% di zucchero e senza aggiunta di conservanti, coloranti e addensanti al fine di ottenere un prodotto veramente genuino.



**Feigen** haben in Irpinien eine lange Tradition. Auch ihnen kommen das Klima und die Bodenbeschaffenheit sehr entgegen. Die damit hergestellten Marmeladen bestehen ausschließlich aus auf den Punkt gereiften und frisch gepflückten Früchten, das macht sie einzigartig. Sie kommen aus unseren Bio-Obstgärten, werden innerhalb von wenigen Stunden unter Zugabe von 15% Zucker - selbstverständlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe und Geliermittel - eingekocht. Garantie für ein absolut frisches und natürliches Ergebnis!



**Figs** have a long tradition in Irpinia, whose soil quality and microclimate are particularly suitable for this fruit. Our fig jams are entirely made from fresh fruit, coming from our own organic orchard. Once picked, the figs are processed locally by using only sugar (15%), without preserving additives or thickeners, so as to guarantee a fresh and genuine product.



ph. Francesco Calò

C/da Fontana Madonna  
83040 Frigento (AV) Italy

ph +39 0825 444647  
cell. +39 333 7969793

[www.olio regio.it](http://www.olio regio.it)  
[www.fontanamadonna.it](http://www.fontanamadonna.it)  
[info@fontanamadonna.it](mailto:info@fontanamadonna.it)

