

MINIGUIDA

I migliori oli della Campania scelti dal Gambero Rosso

Si tratta di una delle regioni italiane che negli ultimi anni si sono messe più in gioco sul fronte della qualità. Da una parte c'è la crescente attenzione da parte della filiera produttiva, dall'altra una crescita commerciale notevole



 di **Indra Galbo**



 26 Luglio, 2024



Quando si parla della **Campania** dell'olio ci si riferisce a una regione di eccellenze olearie e di straordinarie varietà autoctone che vengono esaltate, sempre di più, dall'ottimo lavoro di olivicoltori e frantoiani avanguardisti che puntano a esaltarne caratteristiche e profumi. La consapevolezza delle potenzialità e della qualità del prodotto finale sta trainando la crescita anche commerciale dei principali attori olivicoli campani.

La storia olivicola campana

Quella campana è una storia olivicola che affonda le radici nei secoli. Le prime tracce storiche della presenza dell'olivo si hanno già nel **IV secolo a.C. grazie ai Focesi**. L'importanza dell'olio di oliva in questa zona è stato poi confermato dal ritrovamento da parte di **Alberto Angela**, qualche anno fa, di una bottiglia di olio intatta proveniente **dagli scavi di Pompei e risalente al 79 d.C.** Oggi la realtà regionale è abbastanza diversificata, con oliveti tradizionali caratterizzati da alberi anche secolari, se si pensa al Cilento costiero, e nuovi impianti che presentano olivi di qualche decennio come nella zona dell'Alto e Medio Sele.

La produzione di extravergine in Campania oggi

L'aspetto che sicuramente è degno di nota è l'approccio che da qualche anno è riscontrabile da parte dei produttori, sempre più attenti alla qualità dei loro prodotti, alla cura durante la fase estrattiva e, in generale, alla valorizzazione delle tante varietà autoctone che questa regione può offrire. Un percorso di rinnovamento reso possibile anche grazie all'attività di alcune aziende che hanno fatto, e stanno facendo, da apripista verso produzioni di qualità e affaccio sul mercato interno e internazionale. Molte di queste premiate con le **Tre Foglie**, massimo riconoscimento nella guida **Oli d'Italia**.

I migliori oli extravergine della Campania 2024. Le Tre Foglie

Nessun articolo trovato.

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE...

Costiera sconosciuta: scoprire il lato wild di Amalfi, Ravello e Positano



Miniguide

di Pina Sozio

Si può andare fuori dalle rotte battute anche nelle località più note della costiera amalfitana, imbattendosi i...

Il "Vinitaly dei dazi" chiude con 97mila presenze: un terzo dall'estero. Appuntamento al 12 aprile 2026



Fiere

di Gianluca Atzeni

Il presidente di Veronafiere Bricolo: "La città ha dato un segnale forte, in un momento che richiedeva...

Consumi e mercati

Tradizionali, autoctoni, a buon prezzo. Ecco perché California, New York e Florida preferiscono i vini...

di Gianluca Atzeni

Tecnologia

Le immagini di cibo create con l'intelligenza artificiale mettono a disagio le persone, dice uno studio

di Indra Galbo

Trump "congela" i dazi per 90 giorni. Uiv: "Ora lavorare per tariffe zero anche su vino"



L'annuncio

di Loredana Sottile

In chiusura di Vinitaly arriva la notizia che tutti aspettavano: tariffe aggiuntive sospese per tutti tranne...

Le Marche da Ascoli Piceno all'Adriatico tra arte, sapori e cultura di terra e di mare



Speciali

di Gambero Rosso

Il paesaggio plasmato dalla storia e dalla cultura contadina dell'Ascolano si trasforma lungo le colline del...

Distribuzione moderna

Il 2025 inizia male per le vendite di vino in Gdo: "In 5 anni il sorpasso dei bianchi sui rossi"

di Gianluca Atzeni

Intervista

Nino Barraco al Vinitaly: "Il mondo dei vini naturali è troppo eterogeneo, ognuno deve metterci la faccia"

di Vittorio Ferla



© Gambero Rosso SPA 2025
P.Iva 06051141007 Codice SDI: RWB54P8 Gambero Rosso registrazione n. 94/2021 Tribunale di Roma

Modifica **impostazioni cookie**

Contattaci



Privacy: Responsabile della Protezione dei dati personali – Gambero Rosso S.p.A. – via Ottavio Gasparri 13/17 – 00152, Roma, email: **dpo@class.it**

La Redazione

Notizie

Ristoranti

Vino

Olio

Ricette

Le guide

Mensile

Settimanale

Calendario eventi

International

Forum

Gambero Rosso TV

Store

Academy

Abbonamenti

Corsi di cucina

Libri e guide

Buoni regalo

Eventi Gambero Rosso

Gambero Rosso University

Carta della qualità

Termini e Condizioni

L'Azienda

Chi siamo

Fondazione

Investor Relations

Pubblicità

Account

Preferiti

Contatti

Informativa privacy

Cookie policy

Resta aggiornato sulle novità del mondo dell'enogastronomia! **Iscriviti alle newsletter** di Gambero Rosso.

Iscriviti alle **Newsletter**