



Tenuta Le Rose, l'olio che racconta la Calabria e la passione di una famiglia

Descrizione

COMUNICATO STAMPA - CONTENUTO PROMOZIONALE

Lamezia Terme, 11/11/2025. La Calabria è una terra dove l'olivo non è soltanto una coltura, ma una parte viva del paesaggio e della cultura quotidiana. Qui, tra colline esposte al vento e terreni che profumano di mare e sole, nasce l'Olio Extravergine di Oliva Tenuta Le Rose, un prodotto che racchiude la storia e l'identità di un territorio generoso, ma che richiede competenza e dedizione per dare il meglio di sé.

«La Calabria è storicamente una delle regioni più importanti per la produzione dell'olio», spiega Davide Muraca e la Carolea, diffusa soprattutto nel Catanzarese, è una varietà resistente e straordinariamente adattabile alle diverse condizioni ambientali». Da queste piante, vigorose e dal portamento ordinato, nascono olive grandi e ricche di polpa che maturano lentamente e danno vita a un olio equilibrato e stabile, riconoscibile per il suo profumo e per la struttura armoniosa.

L'esperienza e la cura quotidiana fanno il resto. La qualità, sottolinea Muraca, non dipende solo dalla pianta, ma anche da come viene seguita in ogni fase. «Scegliere il momento giusto per la raccolta è fondamentale, perché da lì si determina la qualità del prodotto finale. Noi moliamo le olive entro poche ore dalla raccolta, lavorando a freddo per preservare le caratteristiche e i polifenoli naturali».

Nasce così un olio che conserva tutto ciò che la pianta e la terra sanno dare, ideale per l'uso a crudo ma perfetto anche in cucina. «Grazie alle sue proprietà organolettiche», aggiunge Muraca, «è particolarmente indicato anche per l'alimentazione dei bambini».

Accanto alle versioni classiche e biologiche, Tenuta Le Rose propone anche due oli aromatizzati che nascono durante la frangitura, unendo alle olive veri limoni e peperoncini calabresi. «Non utilizziamo aromi aggiunti» precisa Muraca «ma ingredienti autentici, lavorati insieme alle olive per mantenere intatto il legame con il territorio».

Un'attenzione che si riflette anche nella gestione sostenibile dell'azienda, dove nulla viene sprecato. Il frantoio è alimentato da un impianto fotovoltaico che copre il fabbisogno energetico, mentre i sottoprodotti della lavorazione vengono conferiti per la produzione di biomassa e il fogliame reimpiegato come compost organico.

Per Davide Muraca e la sua famiglia, l'olivo è molto più di un lavoro: è una scelta di vita. «Sono più di venticinque anni che lo coltivo» racconta «e anche se siamo un'azienda strutturata dal punto di vista tecnologico, restiamo una famiglia. Ogni volta che produciamo il nostro olio, sappiamo che finirà sulle tavole di altre famiglie come la nostra: è questo che ci spinge a dare sempre il meglio».

L'Olio Extravergine di Oliva Tenuta Le Rose è così il risultato di un percorso che unisce passione, competenza e rispetto per la natura.

Contatti:

Immediapress

Contatti per la stampa:

<https://www.tenutalerose.com/>

A cura di:

Pagine S&P! SpA

[Comunicazione e Marketing Digitale](#)

tel. 0744.431.927

COMUNICATO STAMPA a CONTENUTO PROMOZIONALE

Responsabilità editoriale di Immediapress

â??

immediapress

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione

Novembre 11, 2025

Autore

redazione

default watermark