

Dalla passione di Sebastiano Santarpia all'impegno della nuova generazione: l'olio Aureus racconta una storia di qualità, innovazione e amore per la terra. La tradizione familiare e l'eccellenza italiana portano avanti valori autentici e una visione radicata nel futuro.



L'Olio extra vergine d'oliva Aureus nasce dalla passione di Sebastiano Santarpia, che negli anni '80 iniziò a produrre olio per uso familiare e per gli amici. Nel 2009, consapevole della straordinaria qualità del suo prodotto, decise di avviare una produzione commerciale, battezzandolo "Aureus" – dal latino "dorato" – per evidenziarne il valore e l'eccellenza. Dopo la sua scomparsa nel 2022, la figlia Agnese ha preso in mano l'azienda, portando avanti la sua visione e integrando tradizione e innovazione. Oggi l'obiettivo della famiglia Santarpia è mantenere un legame profondo con la terra e offrire un olio che rappresenti un patrimonio culturale oltre che un prodotto di qualità.

I valori

I valori che guidano l'azienda - rispetto per la natura, sostenibilità, autenticità e qualità - sono parte integrante di ogni passaggio della produzione. L'olio Aureus è il risultato di una cura attenta degli uliveti, coltivati con pratiche biologiche, e di un processo di spremitura a freddo che preserva le proprietà nutrizionali e organolettiche, garantendo un prodotto genuino e ricco di benefici per la salute. Ogni bottiglia racchiude una storia di passione, impegno e legame familiare, rendendo Olio Aureus non solo un prodotto, ma una vera e propria esperienza. La filosofia aziendale si basa sulla qualità senza compromessi, sulla sostenibilità e sull'autenticità. Vengono selezionate le migliori olive con attenzione ai dettagli, utilizzando tecniche tra-



dizionali unite a innovazioni moderne per valorizzare le caratteristiche uniche dell'olio. "Per noi - ci racconta Agnese - produrre olio significa preservare la tradizione olivicola italiana e promuovere uno stile di vita sano ed equilibrato, nel rispetto della natura."

Il successo dell'azienda

Il successo dell'azienda si deve a un team di professionisti che condividono la passione per l'olivicoltura e la qualità. L'agronomo supervisiona gli uliveti, garantendo che ogni pianta riceva le cure necessarie per una resa ottimale. Il frantoiano si occupa di una spremitura a freddo immediata, essenziale per preservare le proprietà organolettiche e chimiche dell'olio. Il team marketing lavora per promuovere il prodotto a livello nazionale e internazionale, comunicando i valori di Olio Aureus. A questo si aggiunge il contributo insostituibile dei fratelli di Agnese: Giuseppe, Generoso e Mario che collaborano con competenze diverse, ma complementari, per portare avanti un progetto comune. L'unicità dell' olio Aureus risiede nel blend di cinque varietà di olive - Coratina, Peranzana, Leccino, Leccio del Corno e Pendolino - che conferiscono al prodotto un sapore armonioso e complesso. Questo mix è il risultato di una ricerca accurata per creare un olio versatile, perfetto sia per la cucina quotidiana che per piatti raffinati. La recente certificazione biologica ufficializza l'impegno dell'azienda verso la qualità e la sostenibilità,



distinguendosi ulteriormente sul mercato. Si prevede, inoltre, di lanciare una linea monocultivar per offrire ai clienti oli che esaltano le caratteristiche di ogni varietà. Per quanto riguarda l'espansione, la famiglia Santarpia sta lavorando su più fronti. A livello nazionale, sensibilizza i consumatori sull'importanza della qualità e della tracciabilità, contrastando la presenza di oli contraffatti e di scarsa qualità sugli scaffali. A livello internazionale, dopo i primi successi con Ibiza e Parigi, sta pianificando di entrare in mercati come Stati Uniti e Giappone, dove l'olio italiano di qualità è molto apprezzato. L'obiettivo è consolidare la propria posizione come riferimento per oli extra vergine autentici e biologici.

Progetti futuri

Guardando al futuro, Olio Aureus punta sulla crescita sostenibile e sull'innovazione. L'azienda sta sviluppando una linea cosmetica a base di foglie di ulivo, ricche di polifenoli, per creare prodotti naturali e a basso impatto ambientale. Questo progetto nasce dalla formazione di Agnese Santarpia come farmacista e dalla volontà di ridurre lo spreco aziendale. La titolare, ha inoltre conseguito un master in "EVOO Business Management" presso Treccani, è assaggiatrice professionista di olio e sta completando le giornate di assaggio certificate. Olio Aureus unisce così tradizione, innovazione, passione e professionalità, offrendo un prodotto che è simbolo di eccellenza italiana.