



LE FERRE e il Futuro dell' Olio Extravergine d' Oliva

La Puglia dell' Olio NON è SOLO XYLELLA e Taranto NON è solo Ilva

Il futuro del comparto oleario passa attraverso professionalità, tecnologia, cultura. Occorre accogliere fisicamente ed emotivamente i consumatori e far loro vivere una *esperienza sensoriale*.

L'azienda olearia LE FERRE da Castellaneta ha ultimato la ristrutturazione e ampliamento degli immobili aziendali lungo la SS 7, per migliorare occasioni e spazi del proprio lavoro e della accoglienza dei clienti per diffondere la cultura dell'**Extravergine d'oliva** (siamo davvero sicuri di conoscerlo?) e del **Territorio**, parte integrante del prodotto stesso.

LE FERRE, che produce e vende in tutto il mondo oli extravergine d'oliva e oli aromatizzati, opera all'insegna della migliore **tecnologia** (quella che non snatura cultura e valori ma, anzi, li esalta) applicata alla produzione di un prodotto millenario e di strategia, studio e **integrazione culturale** nello sviluppo del business.

Non a caso LE FERRE è tra le 300 aziende italiane "**Campioni della crescita**" del Paese avendo realizzato il più alto tasso di espansione e incremento del fatturato nel triennio 2013-2016, contribuendo quindi alla crescita economica dell'Italia (**La Repubblica Affari&Finanza**, n° 4 Gennaio 2018, indagine a cura de Istituto Tedesco Qualità e Finanza, leader europeo nelle analisi di mercato).

Tutela del prodotto nel processo produttivo; dedizione al cliente nella spiegazione delle diversità **sensoriali**; **condivisione** di processi ed esperienze con clienti, scuole, importatori di tutto il mondo caratterizzano il nostro lavoro, oggi su 2500 mq dedicati a uffici, sala degustazione, cucina, showroom, frantoio e confezionamento immersi nel verde, lungo una delle arterie stradali principali che collegano Puglia e Basilicata.

“Non vendiamo solo un prodotto ma tutto il mondo che lo circonda e caratterizza” (territorio, microclima, cultura, maestranze, storia). Anche per questo la **tecnica dell'assaggio** è momento prezioso dell'incontro col pubblico, anche i più piccoli: il consumatore deve poter riconoscere, distinguere e, infine, scegliere con **consapevolezza, fiducia** e serenità.

Cosa non semplice visto che nell'immaginario collettivo l'olio da olive è per lo più *frodi* alimentari e, con riferimento alla Puglia, *Xylella*. Eppure la Puglia, che da sola detiene oltre il 50% della produzione nazionale, non merita tale mortificazione. E l'*affaire Xylella* - occorre ammetterlo - è **un problema mal gestito** da pochi, per pochi (oggi, a danno di tutti).

LE FERRE è patrimonio del suo territorio e della vicina **Taranto**, città cui riconoscere rispetto per le sue tante risorse e virtù. **E non la amara e ingiusta convinzione che, con il suo interland, siano solo l'Ilva dell' inquinamento.**

Siamo **#lapugliadellolio** che ci piace rappresentare e raccontare.

Vogliamo condividere tutti questi temi e il ns lavoro anche con gli organi di stampa e comunicazione onde fornire -ne siamo certi- contenuti di riflessione e approfondimento. Vi aspettiamo quindi **giovedì 5 Luglio 2018 alle ore 10,30 a LE FERRE**, Castellaneta (TA) lungo la SS 7 km 610+125 (GoogleMaps: OLIOLEFERRE).
Grazie

Sara Tanzarella
LE FERRE

Resto a Vs disposizione al (+39) 335 57 82 246 oppure sara@leferre.it
per conferme e/o approfondimenti