GALANTINO
MASTRI OLEARI DAL 1926

Nella Puglia degli olivi

Siamo nati qui, alle porte di Bisceglie,
incantevole cittadina di origine medievale affacciata sul Mar Adriatico,
35 chilometri a nord di Bari.
Qui, nel cuore di una terra famosa per la ricchezza della sua storia
e del suo patrimonio artistico, per il fascino delle sue tradizioni
e l'incanto della sua natura.
Qui, fra chiese, monumenti, trulli, castelli, dove l'azzurro del mare
confina con il verde degli oliveti, contornati dal bianco dei muretti a secco.
Qui tra 60 milioni di piante di olivo, di cui oltre 300.000 monumentali,
che fanno della Puglia la prima regione olivicola al mondo.

Tre generazioni, una sola passione

L'attività imprenditoriale della famiglia Galantino inizia nel 1926,
quando Vito Galantino, esperto degustatore di olio,
con grande volontà e lungimiranza, acquista un mulino ottocentesco
e lo trasforma in frantoio oleario.
Da allora, tre generazioni si sono impegnate nell'arte molitoria,
raggiungendo livelli di assoluta eccellenza.

Nel 1960 la famiglia Galantino acquista la Tenuta "La Fenice"
con i suoi 47 ettari di oliveto, dedicando la massima cura
alle oltre 10.000 piante di olivo dalle quali, ancora oggi,
ottiene le produzioni più pregiate.
Nel 1985 Michele Galantino inizia a imbottigliare il proprio olio
in confezioni di alto pregio completando una filiera produttiva
che va dall'oliveto al frantoio, dal confezionamento alla distribuzione.
Oggi l'azienda è guidata da Gianvito Galantino,
la terza generazione di questa famiglia di mastri oleari,
il cui obiettivo è accrescere sempre più la notorietà del marchio Galantino
e dei suoi prodotti sul mercato nazionale e internazionale.

Il gusto dell'eccellenza

La qualità dell'olio extra vergine di oliva Galantino nasce dalla capacità di perseguire l'eccellenza in ogni fase del processo produttivo.
A cominciare dalla cura nella coltivazione delle olive, sia quelle provenienti dalla propria tenuta sia quelle fornite dai produttori di fiducia.

Le piante sono sottoposte ad accurate operazioni di potatura, irrigazione e prevenzione di attacchi parassitari. La raccolta manuale delle drupe al giusto grado di maturazione, l'accurata selezione, il lavaggio e la frangitura con macine in pietra, l'estrazione a freddo rappresentano gli altri passaggi fondamentali nella produzione di tutti gli oli Galantino.

Sottoposta a controllo di laboratorio ed esame organolettico, ogni partita d'olio è selezionata e certificata dal Mastro Oleario e quindi conservata in cisterne interrate a una temperatura costante tra i 13 °C e i 18 °C, prima dell'imbottigliamento e della distribuzione sul mercato.

È così che l'olio extra vergine di oliva Galantino arriva nelle case dei consumatori più attenti e nelle più prestigiose boutique del gusto in tutto il mondo.

Le certificazioni di Qualità

ISO 9001 (CSQA n. 1024)
Certificazione di Qualità

ISO 14001 (CSQA n. 21435)
Certificazione Ambientale

BRC Food (Site Code: 1159128)

IFS Food (COID: 59263)

Agricoltura Biologica

Denominazione di Origine Protetta
DOP Terra di Bari

Segnalato da

Guida agli Extravergini - Slow Food;
L'Olio - Associazione Italiana Sommelier;
Bibenda - Fondazione Italiana Sommelier;
Il Golosario; Tutto Bio; Il Gambero Rosso;
Best Olive Oil Buys round the World di Judy Ridgway;
Le Guide des Gourmands;
Le Guide des Huiles d'Olive; Der Feinschmecker;
Merum; Guida Olio Verlag;
Olivenöl di Monika Kellermann;
Guida Verde Puglia del Touring Club;
Terre d'Olio di Fausto Borella;
Il Turismo Enogastronomico - Franco Angeli.

Premi

2019 Premio Industria Felix
2018 Biol: Premio Extragold
2017 Tuttofood: Premio Miglior Packaging
2016 Ercole Olivario: 1° Premio
2016 Sirena d'Oro di Sorrento: 1° Premio
2016 Biol: Premio Extragold
2016 Corona Maestro d'Olio
2015 Montiferru: 1° Premio
2015 Ercole Olivario: Premium List
2015 Corona Maestro d'Olio
2014 Montiferru: 1° Premio
2011 Guide des Goumands: Gallo d'Oro - Coq d'Or
2010 Ercole Olivario: Premio Amphora Olearia
2008 - 2009 - 2010 - 2012 - 2014
Los Angeles Competition: Medaglia d'Oro
2007 Ercole Olivario: 1° Premio
2007 Olive d'Or Montreal: 1° Premio
2007 Olivasia Shanghai: 1° Premio
2007 Sirena d'Oro: Menzione di Merito
2006 Apuliafood: 1° Premio
2003 Orciolo d'Oro: 1 ° Premio
2001 Leone d'Oro: 1° Premio
2001 Biol: Premio Biolblended
2001 Apuliafood: 1° Premio
1997 Leone d'Oro: 1° Premio
1997 Ercole Olivario: 2° Premio
1996 Montiferru: Premio Miglior Confezione

I nostri prodotti

La nostra gamma di extravergini di prima qualità, adatti a soddisfare differenti gusti ed esigenze di abbinamento con le diverse pietanze.
Tutti estratti a freddo dalle migliori olive raccolte in Puglia e molite, entro poche ore, con le tradizionali macine in granito.

I Cru

Extravergini di assoluta eccellenza, prodotti in quantità limitata con le olive raccolte nelle tenute della famiglia Galantino.

Gran Cru Affiorato
Fruttato Leggero

Gran Cru Coratina
Fruttato Intenso

Affiorato
Fruttato Leggero.

I Premium

Prodotti con olive di varietà Coratina e altre cultivar autoctone, offrono tre diverse intensità di gusto, da abbinare alle pietanze, sia a crudo sia in cottura.

Fruttato Leggero

Fruttato Medio

Dop Terra di Bari - Castel del Monte
Fruttato Intenso

I Biologici

Extravergini estratti a freddo seguendo i disciplinari dell'Agricoltura Biologica
e certificati da un ente indipendente.

Biologico - Fruttato Medio

Dop - Terra di Bari Castel del Monte
Biologico - Fruttato Intenso

Agrumati e speziati

Sono prodotti in modo completamente naturale, utilizzando solo agrumi freschi o erbe aromatiche appena raccolte. Ideali per condire con classe i piatti più prelibati.
Arancia, Bergamotto, Limone, Mandarino; Aglio, Basilico, Beltocco alle Erbe, Menta, Origano, Peperoncino, Porro, Rosmarino, Tartufo, Zenzero.

Le Conserve

Come quelle fatte in casa, sono prodotte con ortaggi freschi conservati esclusivamente in olio extra vergine di oliva. Carciofini, Lampascioni, Melanzane, Peperoni, Pomodori Secchi, Zucchine, Paté, Antipasto misto e altre specialità in olio extra vergine di oliva; Olive "Bella di Cerignola" e "Termite di Bitetto" in salamoia.

Le Idee regalo

La qualità dei prodotti Galantino racchiusa in una serie di eleganti confezioni regalo, perfette per chi vuol dimostrare il suo buon gusto, sia che si tratti di un piccolo pensiero, sia nel caso di un dono più prestigioso.

L'accoglienza: il Ristorante e le Visite Guidate

Visite e Degustazioni

Le porte del Frantoio Galantino per voi sono sempre aperte.
Che siate da soli o in gruppo, saremo lieti di offrirvi i seguenti servizi:

- Accoglienza in azienda con personale qualificato e plurilingue;
- Proiezione di un breve filmato di presentazione dell'azienda nella suggestiva sala meeting ipogea;
- Visita guidata al frantoio, un'antica struttura del 1860 con le tradizionali macine in granito;
- Degustazione di bruschette con una selezione dei nostri extravergini;
- Degustazione di taralli e conserve in olio extra vergine di oliva;
- Possibilità di fare acquisti, con consegna a domicilio in tutto il mondo.

Ristorante in giardino

Nell'elegante gazebo in ferro battuto, al centro del nostro agrumeto, siamo pronti a servirvi, su prenotazione, un ricco menù di pietanze tipiche pugliesi condite con i nostri oli. Che si tratti di un light lunch, di un pranzo o di una raffinata cena, sarà certamente un'esperienza sensoriale unica.

Laboratori di cucina

Il nostro chef sarà lieto di insegnarvi a preparare i piatti tipici della cucina pugliese.
Insieme a lui potrete mettere "le mani in pasta" per poi sorprendere gli amici che inviterete a cena al vostro ritorno a casa.

Meeting e convention

Il Frantoio Galantino ospita meeting e convention aziendali fino a 50 partecipanti, mettendo a disposizione la Sala Meeting ipogea, dotata di proiettore e schermo e l'ampia zona ristorante in giardino.

Contatti:

Frantoio Galantino Srl Unipersonale
Via Vecchia Corato 2
76011 Bisceglie - BT Italia

Tel. +39 080 3921320
Fax +39 080 3951834

info@galantino.it
www.galantino.it

GPS:
Nord 41° 14’ 13”
Est 16° 29’ 43”

FRANTOIO GALANTINO
S.R.L. UNIPERSONALE
VIA V. CORATO 2
76011 BISCEGLIE (BT) ITALIA
TEL. +39.080.392 13 20
WWW.GALANTINO.IT

CarroccioChiurazzi