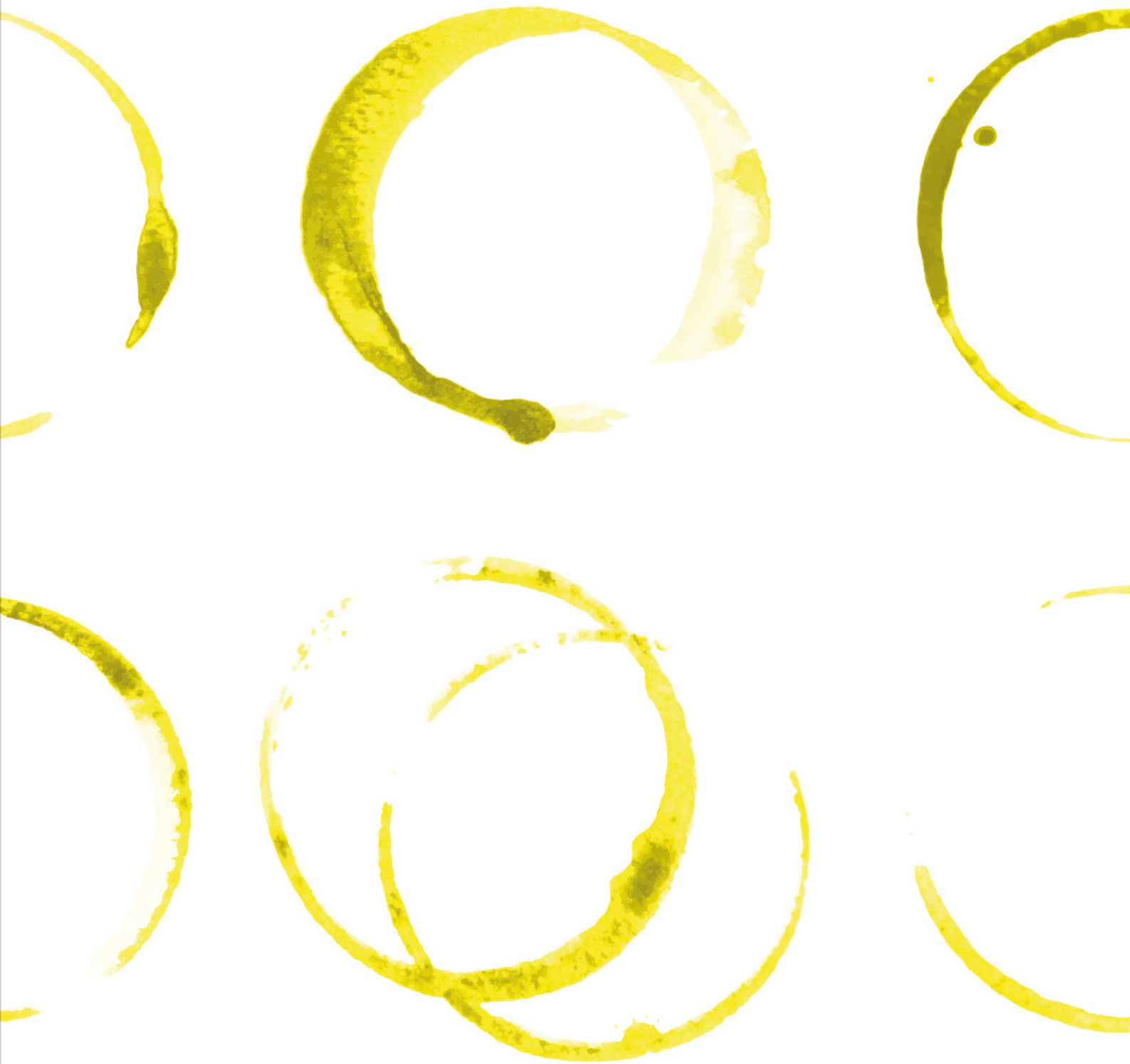




OLEARIA
CALDERA







Non ricordo con esattezza il momento in cui è nata la consapevolezza che questo fosse il mio percorso.

Sicuramente nascere in una famiglia dedita da sempre all'olio ha influito molto ma presumo che l'amore e la passione per questo "oro secolare" fossero insiti nel mio essere.

Un'intuizione, una visione del mio futuro mi hanno condotto in questa lacustre terra di ulivi, oltre la soglia di un fato ignoto al quale avvertivo di appartenere da sempre.

La mia grande passione e la costante dedizione hanno poi trasformato l'olio di Olearia Caldera nella testimonianza perfetta di un territorio prestigioso, ricco di tradizioni, il Lago di Garda.

Le molteplici esperienze e la continua interazione con il luogo mi hanno permesso di tracciare e consolidare il sentiero del mio destino che un giorno, mi auguro, le future generazioni possano solcare.

I can't exactly recall when I realized that this was supposed to be my direction. Certainly being born within a family who has always worked in oil making has influenced me immensely, but I believe that the love and the passion for this "secular gold" has always been within me.

An intuition, a vision of my future took me to this rich land of olive trees, beyond the threshold of an unknown fate to which I felt I have always belonged.

My great passion and constant devotion have transformed the oil produced by Olearia Caldera into the perfect testimony of a prestigious land, rich in traditions that is Lake Garda.

The numerous experiences and the continuous interaction with this place allowed me to trace and consolidate the path of my destiny that one day, I hope, future generations will be able to follow.

*Ugo
Caldera*

Indice

01 Solo CASALIVA	pag. 6
02 Solo LECCINO	pag. 8
03 Solo FRANTOIO	pag. 10
04 Solo FS17	pag. 12
05 Garda Bresciano DOP	pag. 14
06 Gran Cuvée	pag. 16
07 UNICO	pag. 18
08 GOCCE	pag. 20
09 FRANTO	pag. 22

10 STANLIO	pag. 24
11 OLIVER.....	pag. 26
12 Condimento a base di olio extra vergine di oliva e Peperoncino	pag. 28
13 Aceto Balsamico di Modena I.G.P.	pag. 30
14 Condimento con aceto di vino ottenuto da vino "Riviera del Garda Classico Rosso" ...	pag. 31
15 Aceto di vino ottenuto da vino "Riviera del Garda Classico Rosso"	pag. 32
16 Aceto Balsamico di Modena I.G.P.	pag. 33
17 Portabottiglie	pag. 34

01

SOLO
CASALIVA

Varietà

Casaliva

Sistema di raccolta

Meccanico/brucatura a mano

Metodo di estrazione

Ciclo continuo

Caratteristiche

All'olfatto è fresco, con sentori vegetali, delicato ed elegante con note ben definite di cuore di carciofo e mela verde in perfetta armonia.

Al gusto si presenta elegante, con spiccata caratteristica di cuore di carciofo, armonico e ricco di note dolci.

Alla vista è giallo con riflessi verdi.

Variety

Casaliva

Picking method

Mechanical/hand stripping

Extraction method

Continuous cycle

Characteristics

A fresh fragrance, with a hint of herbal aromas, delicate and elegant, with well-defined notes of green apple and artichoke hearts in perfect harmony. The taste, also elegant has distinguishable characteristics of artichoke hearts, with harmonic-rich sweet notes. To the eye it appears yellow with green reflections.

SOLO CASALIVA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio di qualità monovarietale, ottenuto al 100% dalla selezione di cultivar Casaliva. L'eccellenza di questa varietà autoctona racchiude tutto il sapore e la fragranza tipica del territorio.



01

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Single quality oil obtained 100% from the selection of Casaliva cultivar. The excellence of this local variety contains all the taste and the fragrance typical of the area.

02

SOLO
LECCINO

Varietà

Leccino

Sistema di raccolta

Meccanico/brucatura a mano

Metodo di estrazione

Ciclo continuo

Caratteristiche

All'olfatto è delicato ed elegante, con note ben definite di mela verde e mandorla fresca.

Al gusto si presenta con spiccate caratteristiche di mela verde, mandorla, piacevolmente piccante ed erbaceo. Alla vista è giallo con riflessi verdi.

Variety

Leccino

Picking method

Mechanical/hand stripping

Extraction method

Continuous cycle

Characteristics

Delicate and elegant fragrance, with well-defined notes of green apple and fresh almond. The taste has strong characteristics of green apple and almond; pleasantly spicy and herbaceous. To the eye it appears yellow with green reflections.

SOLO LECCINO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio di qualità monovarietale, ottenuto al 100% dalla selezione di cultivar Leccino. Questa varietà, a diffusione nazionale, insediata nel territorio gardesano esprime caratteristiche sensoriali uniche e ben distinte.

02

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Single quality oil obtained 100% from the selection of Leccino cultivar. This variety, widespread throughout the national territory, when settled in the Garda territory, expresses unique and well defined sensory characteristics.



03

SOLO
FRANTOIO

Varietà

Frantoio

Sistema di raccolta

Meccanico/brucatura a mano

Metodo di estrazione

Ciclo continuo

Caratteristiche

All'olfatto è erbaceo, caratterizzato da note di sfalcio d'erba medica e carciofo, con tocco finale di erbe aromatiche.

Al gusto è piacevolmente astringente con finale dolce ed equilibrato.

Alla vista è verde con riflessi dorati.

Variety

Frantoio

Picking method

Mechanical/hand stripping

Extraction method

Continuous cycle

Characteristics

The initial aroma is herbaceous, characterized with a note of freshly cut alfalfa and artichoke with a hint of aromatic herbs. It has a pleasantly astringent taste with a final sweet and balanced sensation. It has a green colour with golden reflexes.

SOLO FRANTOIO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio di qualità monovarietale, ottenuto al 100% dalla selezione di cultivar Frantoio. Questa varietà, che esprime a livello nazionale caratteristiche aromatiche molto intense, inserita nel territorio gardesano si caratterizza con note delicate e molto eleganti.



03

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

This is an oil of a single variety quality selected 100% from the Frantoio cultivation. This variety, which expresses at a national level, very intense aromatic qualities, inserted in the Gardesano territory, which is characterized with delicate and elegant notes.

04

SOLO
FS17

Varietà
FS17

Sistema di raccolta
Meccanico/brucatura a mano

Metodo di estrazione
Ciclo continuo

Caratteristiche
All'olfatto è fruttato con riconoscimenti di banana verde, foglie di pomodoro e cardo. Al gusto è pieno, con ritorni vegetali, piacevolmente piccante con finale lievemente amaro.
Alla vista è verde intenso.

Variety
FS17

Picking method
Mechanical/hand stripping

Extraction method
Continuous cycle

Characteristics
A fruity aroma with a hint of green bananas, tomato leaves and thistle. A full flavour with a vegetable background with a final slightly bitter and pleasantly spicy taste. An intense green colour.

SOLO
FS17

**OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA**

Olio di qualità monovarietale, ottenuto al 100% dalla selezione di cultivar FS17.

Questa varietà, a diffusione limitata e sperimentale a livello nazionale, si adatta con facilità a tutti i tipi di climi e suoli, ma solo nel territorio gardesano raggiunge inimitabili caratteristiche aromatiche.



04

**EXTRA
VIRGIN OLIVE
OIL**

This is an oil of single variety quality, 100% harvested from the FS17 cultivation. This variety, a limited and experimental diffusion on national level, easily adapts to all soil and climate types, but only reaches its inimitable aromatic characteristics in the Gardesano ambient.

05

GARDA BRESCIANO DOP

Varietà

90% Casaliva e Leccino
10% Frantoio

Sistema di raccolta

Meccanico/brucatura a mano

Metodo di estrazione

Ciclo continuo

Caratteristiche

All'olfatto è fruttato e delicato, caratterizzato da note di mandorla fresca, cuore di carciofo, mela verde ed erbe di campo con un piacevole finale di vaniglia.

Al gusto è elegante con evidenti note vegetali, gradevolmente piccante con un garbato finale amaro.

Alla vista è giallo con netti riflessi verdi.

Variety

90% Casaliva e Leccino
10% Frantoio

Picking method

Mechanical/hand stripping

Extraction method

Continuous cycle

Characteristics

Fruity and delicate fragrance, characterized by notes of fresh almonds, artichoke hearts, green apple and herbs with a pleasant hint of vanilla. The taste is elegant, with evident herbal notes, pleasantly spicy, with a gentle bitter end. To the eye it is yellow with well defined green reflections.

GARDA BRESCIANO DOP

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Olio ottenuto dalla selezione delle tipiche cultivar gardesane raccolte e frante tempestivamente. È la risposta alle crescenti richieste di consumatori che ricercano prodotti di qualità certificata rispecchianti un forte legame con il territorio.



05

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Oil obtained from the selection of typical Garda Lake cultivars, picked and crushed separately. It is a response to the growing demands of consumers looking for certified quality products reflecting a strong connection with the territory.

06

GRAN CUVÉE

Varietà

Leccino, FS17, Gentile di Chieti, Peranzana, Coratina

Sistema di raccolta

Meccanico/brucatura a mano

Metodo di estrazione

Ciclo continuo

Caratteristiche

All'olfatto è fruttato e complesso, caratterizzato da note di foglie di carciofo, banana verde, frutta secca, erba fresca e un leggero richiamo floreale. Al gusto è imponente, con note marcate in armonia tra loro, di banana, foglie di carciofo e mandorla, con un piacevole piccante ed amaro finale. Alla vista è di colore verde limpido.

Variety

Leccino, FS17, Gentile from Chieti, Peranzana, Coratina

Picking method

Mechanical/hand stripping

Extraction method

Continuous cycle

Characteristics

Fruity and complex fragrance, characterized by well-defined notes of artichoke leaves, green banana, dried fruits and fresh grass, with a hint of a floral recall. The taste is impressive, with strong and harmonious notes of banana, artichoke leaves and almond, with a pleasant spicy and final bitter taste. To the eye it is clear green.

GRAN CUVÉE

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Eccellente prodotto ottenuto da un'accurata selezione di cinque cultivar raccolte e frante separatamente. Le percentuali delle varietà che compongono questo olio cambiano di anno in anno. È un olio che rispecchia il carattere, la sensibilità, la sapienza e la creatività dell'autore.



06

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Excellent product obtained from an accurate selection of five cultivars picked and crushed separately. The percentages of the varieties composing this oil change yearly, providing a unique organoleptic identity. It is an oil which reflects the character, the sensibility and the creativity of its creator.

07

UNICO

**Un piacere sensoriale irripetibile.
Scegli il magnum che prediligi tra:**

- **Casaliva**
- **Garda Dop**
- **Leccino**
- **Frantoio**
- **Gran Cuvée**
- **FS17**

**An unrepeatable sensorial
pleasure. Choose the magnum that
you prefer between:**

- **Casaliva**
- **Garda Dop**
- **Leccino**
- **Frantoio**
- **Gran Cuvée**
- **FS17**



UNICO

07

Emozioni di gusto esclusive in un prodotto elegante e prestigioso, dono perfetto per una persona speciale. Un regalo unico per rendere magico ogni momento di sapore.



Emotions of exclusive taste in an elegant and prestigious product, the perfect present for someone special. A unique gift that makes magical every moment of taste.

08

GOCCE



Kit di design da tavola in plexiglass contenente 6 bottigliette da lt. 0,10 di Casaliva, Garda Dop, Leccino, Frantoio, Gran Cuvée e FS17 che renderà semplice ed esclusivo ogni abbinamento.

Plexiglass table design kit containing 6 bottles of 0.10 lt. of Casaliva, Garda Dop, Leccino, Frantoio, Gran Cuvée and FS17 which will make every combination simple and exclusive.

GOCCE

08



Un format studiato per un percorso di degustazione da abbinare a piatti di importante personalità per palati educati e sensibili. Un percorso capace di esaltare qualsiasi tipo di pietanza con la presunzione di dare un forte valore aggiunto con una selezione di profumi e aromi unici.

A format designed for a tasting itinerary to be combined with important personalities for educated and sensitive palates. A path capable of enhancing any type of food with the presumption of giving a strong added value with a selection of unique aromas and flavors.



09

FRANTO

Varietà

100% olive italiane

Sistema di raccolta

Meccanico

Metodo di estrazione

Ciclo continuo

Caratteristiche

All'olfatto è fresco, con sentori vegetali di oliva matura ed erbe di campo.

Al gusto ha un gradevole aroma di oliva verde, erbaceo, piccante con finale amaro.

Alla vista si presenta limpido, brillante da filtrazione e dal colore verde con riflessi gialli.

Variety

100% italian olives

Picking method

Mechanical

Extraction method

Continuous cycle

Characteristics

A fresh fragrance, with herbal notes of ripe olives and herbs. The taste is of pleasant green olives, grassy, spicy with a bitter end. To the eye it is clear and bright by filtration, and green in colour with yellow highlights.

FRANTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ottenuto dall'accurata selezione di oli provenienti dalle regioni più vocate alla produzione olivicola italiana. L'olio extra vergine Franto, grazie alla sua ecletticità, è la più concreta risposta alle sempre più ricercate esigenze della ristorazione di qualità.



09

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Obtained from the careful selection of oils from three of the most renowned regions for oil production in Italy, the extra virgin oil Franto, thanks to its eclecticism, is the most concrete answer to the increasingly sophisticated demand of quality restaurants.

10

STANLIO

Varietà

100% olive comunitarie

Sistema di raccolta

Meccanico

Metodo di estrazione

Ciclo continuo

Caratteristiche

All'olfatto è fresco, con sentori vegetali di oliva verde ed erbe aromatiche. Al gusto ha un gradevole sentore di olive mature. Leggermente erbaceo e piacevolmente piccante. Alla vista si presenta limpido, brillante da filtrazione e dal colore verde con riflessi gialli.

Variety

100% community olives

Picking method

Mechanical

Extraction method

Continuous cycle

Characteristics

A fresh fragrance with herbal notes of green olives and herbs. The taste is of pleasant ripe olives, lightly herbal and pleasantly spicy. To the eye it is clear and bright by filtration and green in colour with yellow highlights.

STANLIO

10

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ottenuto da un'accurata selezione tra le più vocate regioni del bacino mediterraneo. L'olio extra vergine di oliva Stanlio è la più sincera risposta alla richiesta di professionisti della ristorazione che sono alla continua ricerca di oli veri per consumi quotidiani.



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Obtained by the careful selection of oils from the most renowned regions of the Mediterranean, the extra virgin oil Stanlio thanks to its simplicity, it is suitable to meet the requirement of consumers and the experts of the field for daily consumption.

11

OLIVER

Varietà

100% olive comunitarie

Sistema di raccolta

Meccanico

Metodo di estrazione

Ciclo continuo

Caratteristiche

All'olfatto è semplice e delicato, con note di oliva matura e frutta secca. Al gusto è gradevole, con un equilibrato aroma di oliva matura e mandorla fresca, al finale presenta un piacevole e leggero piccante. Alla vista è limpido, brillante da filtrazione e dal colore giallo con netti riflessi verdi.

Variety

100% community olives

Picking method

Mechanical

Extraction method

Continuous cycle

Characteristics

A simple and delicate aroma with a note of mature olives and dried fruit. A pleasant taste with a balanced aroma of mature olive and fresh almond with a final pleasing spicy presence. A limpid colour, brilliant yellow by filtration with green reflexes.

OLIVER

11

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Ottenuto da un'accurata selezione tra le più vocate regioni del bacino mediterraneo. L'olio extra vergine di oliva Oliver è la più sincera risposta alla richiesta di professionisti della ristorazione che sono alla continua ricerca di oli veri per consumi quotidiani.



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Obtained from a careful selection of the most worthy regions of the Mediterranean basin. This extra virgin olive oil is the most sincere answer to the demand from the catering/restoration trade which are constantly searching for a quality oil for daily consumption.

12

PEPERONCINO

L'utilizzo del peperoncino fresco in fase di estrazione, con olive appena raccolte, esalta il profumo erbaceo di peperone rosso associato ad una giusta piccantezza, con un finale fruttato di oliva fresca.

The use of fresh peperoncino, with olives picked up at the moment, brings out the fragrance of red pepper associated with a fair spiciness, with a final taste of fruity fresh olives.

PEPERONCINO

12

CONDIMENTO A BASE DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PEPERONCINO

Dopo un'attenta ricerca tra le varietà più pregiate del Sud Italia, ho scelto questo peperoncino proveniente dalla Calabria, tra i più aromatici ed equilibrati.



PEPERONCINO DRESSING WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

After a deep research through the very renowned varieties of Southern Italy, I chose this peperoncino from Calabria; it is one of the most fragrant and balanced.

13

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Dopo un'accurata selezione tra le storiche e premiate acetaie dell'area modenese, ho scelto questo balsamico.

Grazie ad una lunga permanenza in piccole botti di legno si ottiene questo prestigioso aceto dal colore intenso, profumi balsamici, aroma dolce e delicato.



MODENA I.G.P. BALSAMIC VINEGAR

After a careful selection among the historic and awarded Acetaie of the Modena area, I have picked this balsamic vinegar. Thanks to the long staying in little wooden barrels it is obtained this prestigious balsamic vinegar with an intense colour, a sweet and delicate aroma.

This prestigious balsamic vinegar of an intense colour is the result of settling in small wooden barrels delicate and sweet flavour.

14

CONDIMENTO CON ACETO DI VINO OTTENUTO DA VINO "RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSSO"

Dopo un'accurata selezione dei migliori produttori nella zona del Garda Classico, ho scelto una piccola partita di vino rosso che ho conferito a questa storica acetaia, la cui nota distintiva è di coniugare i più antichi sistemi di trasformazione con la tecnologia moderna.

Dopo un'accurata selezione dei migliori produttori nella zona del Garda Classico, ho scelto una piccola partita di vino rosso che ho conferito a questa storica acetaia, la cui nota distintiva è di coniugare i più antichi sistemi di trasformazione con la tecnologia moderna.



GARDA CLASSICO SUPERIORE D.O.P. RED WINE VINEGAR

After a careful selection from among the best producers in the Garda Classico area, I selected a small batch of red wine and brought it to this historical Acetaia (where top quality vinegar is produced) whose distinctive feature is to combine old transformation systems with modern technology. The result is a bright red vinegar, with an intense fragrance and strong and persistent aroma.

15

ACETO DI VINO OTTENUTO DA VINO RIVIERA DEL GARDA CLASSICO ROSSO

Dopo un'accurata selezione dei migliori produttori nella zona del Garda Classico, ho scelto una piccola partita di vino rosso che ho conferito a questa storica acetaia, la cui nota distintiva è di coniugare i più antichi sistemi di trasformazione con la tecnologia moderna.

Il risultato è un aceto dal colore brillante, di notevole eleganza, profumi fruttati e un delicato ma persistente aroma.



ACETO GARDA

GARDA CLASSICO D.O.P. RED WINE VINEGAR

After a careful selection among the best producers in the Garda Classico area, I have selected a small batch of red wine and brought it to this historical Acetaia whose distinctive feature is to combine the old transformation systems with modern technology. The result is a bright coloured vinegar, of remarkable elegance, with a fruity fragrance and a delicate and persistent aroma.

ACETO MODENA

16

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

MODENA I.G.P. BALSAMIC VINEGAR

Dopo un'accurata selezione tra le storiche e premiate acetaie dell'area modenese, ho scelto questo balsamico. Grazie ad un affinamento in botti di legno si ottiene un prodotto di estrema eleganza, dal colore brillante, dai profumi freschi, dall'aroma persistente e da una piacevole acidità.

After a careful selection among the historic and awarded acetaie of the Modena area, I have picked this balsamic vinegar. The aging in wooden barrels gives this product an extreme elegance, demonstrated by the brilliant colour, fresh fragrances and a persistent and pleasantly acidic aroma.



17

BOTTLE CARRIER



Olearia Caldera, con la stessa cura impiegata nella progettazione dei suoi packaging, disegna un oggetto di design dalla linea essenziale e moderna.

Realizzato in plexiglass trasparente in quattro distinti formati. È un oggetto in completa sintonia con i prodotti che ospita.

PORTABOTTIGLIE

17



Olearia Caldera, with the same attention it puts in designing its packaging, draws an aim of design with essential and modern lines.

Made of plexiglass in four different shapes. It's an object that perfectly matches the unique quality of its content.

Nel mio olio tutta l'essenza e l'energia
che dominano il mio destino

Ugo
Caldera

*Within my oils all the essence and energy
that dominates my destiny*



OLEARIA
CALDERA



OLEARIA
CALDERA

Via Trevisago, 68 - 25080 Manerba del Garda (Brescia)
Tel. 0365 659020 - 0365 550289
info@oleariacaldera.com

www.oleariacaldera.com