

LE FERRE **Olio Extravergine d'Oliva**

Cosa facciamo e Perché

L'azienda olearia LE FERRE in Puglia produce, confeziona e vende, in Italia e nel mondo, oli extravergini d'oliva e oli aromatizzati. L'offerta è ampia, ricercata e innovativa perché spazia tra blends, monovarietali, condimenti aromatizzati, oli certificati (biologico e IGP), idee regalo e confezioni premium.

Un'ampia gamma di *prodotti e servizi* con l'obiettivo di soddisfare il Cliente fornendogli il prodotto più giusto e gradito nonché un servizio completo, con attenzione e professionalità.

In natura esistono tante varietà di olive, ognuna col suo sapore e caratteristiche. A noi produttori è dato il compito di preservare questa diversità e comunicarla perché è patrimonio a supporto del comparto e del consumatore, affinché faccia davvero la scelta più gradita o giusta.

Il nostro Nome.

Le Ferre è il nome di una contrada di campagna nell'agro di Castellaneta (Taranto, PUGLIA) nota per i suoi terreni particolarmente fertili. E' una vallata tra mare e collina: il mar Jonio e le colline della Murgia.

Poco più in là echeggiano le gole profonde della Gravina che, nel suo cammino dal tarantino a Matera, qui raggiunge il suo tratto più profondo.

Il microclima è davvero benevolo, respira la brezza del mare e profuma di macchia mediterranea.

In c.da Le Ferre, in un piccolo appezzamento ereditato da nonni contadini, conserviamo alcuni ulivi secolari. Imponenti e sinuosi. Sono il simbolo di ciò che siamo e in cui crediamo.

Perché hai un futuro se hai un solido passato. Come un ulivo!

L'Azienda

Lo stabilimento Le Ferre si sviluppa su un'area di 1400 mq di cui 1000 per produzione e confezionamento, 400 mq per uffici e accoglienza, circondati da 2000 mq di piazzali. Tutto è circondato da ulivi di diverse età.

L'azienda confeziona circa 500.000 l di olio all'anno in molteplici formati.

La produzione è da olive proprie o acquistate da produttori locali e comunque da filiera garantita e verificata. L'estrazione è a freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi.

Gli Ambienti.

Gli Uffici amministrativi e marketing sono uno spazio unico e inclusivo dove ognuno si fa risorsa per l'altro, in base alle proprie competenze ed esigenze. *Ci piace essere un laboratorio in quotidiano fermento.*

Lo **Showroom** è un catalogo a vista dove tutti i prodotti LE FERRE sono a disposizione per la conoscenza, prova e anche per l'acquisto. *"A ciascuno il suo olio!"*

Un'ampia **Sala degustazione** è dedicata alle sedute d'assaggio, agli incontri di lavoro e formazione. E' il luogo della accoglienza, anche di turisti e scolaresche. Qui il tempo è dettato dai bisogni dei nostri ospiti e dalle sensazioni che l'olio suscita; talora, dai ricordi che evoca. L'olio extravergine d'oliva è un racconto sincero, passa attraverso i sensi; per questo è importante avere un luogo dove sentirsi liberi di vivere queste emozioni, anche quando sono legate al business.

La sala degustazione si apre sulla **Cucina** e la **Veranda** esterna: spazi dedicati ai momenti conviviali, per testare i prodotti e per le pause durante i meeting di lavoro.

Tutta l'azienda Le Ferre è **priva di barriere architettoniche** e si presta alla massima e totale fruibilità.

Produzione e Confezionamento.

Alla lavorazione sono dedicati spazi ampi, luminosi e funzionali a un lavoro ben organizzato. L'attività è incentrata sul "servizio al cliente", per questo è necessario che tutto e tutti siano liberi e consapevoli di muoversi e vivere il proprio lavoro in totale benessere ed efficienza.

L'assetto progettuale e organizzativo degli ambienti segue il filo logico della produzione: dallo scarico delle olive, alla loro lavorazione, lo stoccaggio dell'olio e dei materiali per l'imballaggio, il confezionamento, lo stoccaggio del prodotto finito.

Tutto intorno, grandi piazzali esterni sono destinati al carico e scarico delle merci in sicurezza e comodità.

*La nostra azienda nasce per accogliere, per condividere tutte le nostre competenze e il nostro lavoro, ma con il calore di casa!
Non vendiamo solo un prodotto. Siamo territorio, prodotto e servizio.*

Il Team.

Il Team LE FERRE è costituito da degustatori di olio, professionisti del marketing e del design, esperti di finanza, dei mercati nazionali ed esteri competenti negli andamenti della borsa internazionale dell'olio, professionisti del diritto e della comunicazione, appassionati delle culture locali, abili conoscitori dei processi di produzione, confezionamento e distribuzione in Italia e all'Estero, esperti tecnici e meccanici.

Siamo radicati nel territorio di cui siamo espressione, per cultura e valori delle nostre famiglie; ma siamo proiettati verso il mondo e il futuro con dedizione, tenacia e brio.

Produzione e Qualità: i lavori sono diretti da Giuseppe Esposito, assaggiatore ufficiale di olio e perito agrario. Mastro oleario di Le Ferre, è lui che produce e dà forma a sapori e profumi di tutti gli oli Le Ferre. Qualità, rigore nel lavoro e rispetto per i clienti sono le leve del suo lavoro. *“Alleno, stuzzico e sviluppo il mio naso e palato quotidianamente, testando oli da tutto il mondo per imparare e migliorare il mio lavoro, la mia grande passione”*. Al suo fianco in azienda, tra gli altri: Roberto, Stefano, Amhed.

Vendita e Finanza: le attività sono coordinate da Luca Esposito, agronomo ed esperto vendite. Segue la rete commerciale e distributiva in Italia e all'Estero. Abile e intuitivo nelle trattative e scelte commerciali e finanziarie. *“I viaggi sono una grande fonte di ispirazione e di idee per il mio lavoro e per gli input da dare ai miei collaboratori”*. Al suo fianco, tra gli altri: Valerio, Nicola, Tonio, Amro, Federica, Giuseppe, Vito.

Comunicazione e problem solving: le azioni che danno voce all'azienda e ai prodotti, ed il comparto creativo, sono seguite da Sara Tanzarella, avvocato ed esperto in comunicazione; al suo fianco il graphic designer Alessandro Ammaturo. Si occupa anche di attività per qualità e certificazioni; cura il Customer care con Gianna. *“Ho sempre scritto poesie e racconti per dare vita, voce e forma ai sentimenti e alla passione per il mio territorio. Così è stato ed è a Le Ferre”*.

Il Modello Le Ferre

Il modello di business Le Ferre è basato su produzione diversificata, strategia commerciale, comunicazione e distribuzione diretta e gran rispetto verso prodotto, clienti e verso il comparto (olivicolo e oleario) poiché l'intento primario è divulgarne la cultura.

L'olio extravergine d'oliva è prodotto che merita, dal campo alla bottiglia, dalla presentazione alla vendita competenza e dedizione affinché le sue qualità e caratteristiche vengano percepite e condivise. Per far ciò è stato importante gestire l'intero processo (dalla produzione alla vendita) con lo stesso approccio che il marketing strategico solitamente riservava ad altri beni e servizi.

Uscire dalla convinzione (o presunzione) che l'olio extravergine d'oliva fosse, o dovesse essere, un prodotto noto e gradito a tutti, specie se italiano (e magari pugliese), è stato il presupposto per avviare un processo di lavoro incentrato su prodotto, cliente e sul *“tempo”*: dedicare tempo a tutti i clienti, grandi o piccoli, per spiegare, fugare dubbi o errate convinzioni sull'extravergine d'oliva e altri grassi.

La qualità crescente dei servizi e delle competenze, ha completato (e completa ogni giorno di più) l'offerta e la fidelizzazione col cliente.

Dal 2023 Le Ferre ha inserito nuovi **macchinari per la stampa** in proprio di etichette, a rafforzare il servizio di personalizzazione dei prodotti.

Tappe

I Ricordi.

Siamo nipoti di coltivatori di olive e campi da sempre.

Le olive di famiglia si molivano in frantoi “conto terzi”; l'olio si divideva in famiglia e serviva per un anno intero.

In uno di questi frantoi abbiamo conosciuto il mondo oleario e quello che sarebbe stato il nostro mastro oleario.

A fine anni '90 una tradizione popolare ebbe ad accendere la curiosità dando il via a una frenetica formazione professionale, a studi e ricerca su produttività, tecnologia, gestione.

L'Amicizia e la Fiducia.

Due fratelli ebbero l'idea di trasformare l'olio extravergine d'oliva in un prodotto appetibile, con un modello di business che lo esaltasse e non lo “vendesse” solamente. Con l'aiuto e il supporto di un'amica prese progressivamente vita e forma anche un racconto nuovo dell'olio extravergine d'oliva per cui “*concediti il privilegio di scegliere*” spostava l'attenzione sul cliente, a cui non si imponeva più un unico sapore, come solitamente aveva sempre fatto l'industria olearia.

Un designer spagnolo prima e due pugliesi poi, furono chiamati a dare colore e identità visiva a queste nuove e coraggiose visioni, in una immagine e design che aveva l'obiettivo e l'ambizione di rappresentare il futuro dell'olio.

Nel 2009 la svolta imprenditoriale: l'hobby, la passione, le idee, le competenze, i preziosi primi errori, l'entusiasmo, il racconto si concretizzarono nell'attuale azienda, anche grazie alla fiducia di un anziano familiare che ebbe a credere e supportare il progetto e a riconoscerne l'imprenditorialità, con entusiasmo altrettanto giovane. Non c'è età per essere visionari!

Questa origine semplice, non “blasonata” né convenzionale per il comparto, è stata la nostra forza. Da lì, la nostra professione e una nuova tradizione.

Nel 2009 aprì a Castellaneta il primo showroom. L'accoglienza dei clienti business però si continuava a fare nella casa di campagna dei nonni. Non era strategia, ma autenticità.

Nel 2012 registrammo il primo marchio, a tutela del nostro lavoro e del prodotto più noto e ancora oggi più venduto.

Nel 2017 iniziarono i lavori di ampliamento e conversione dei capannoni originariamente destinati al confezionamento. Lavori che hanno trasformato l'azienda in quello che oggi è l'attuale sede di **LE FERRE** lungo la SS 7, strategica arteria stradale e di raccordo, nel prezioso quadrilatero in cui operiamo: Bari, Taranto, Brindisi, Matera (vicina Basilicata).

Mercati.

Le Ferre, pur essendo fortemente radicata nel territorio citato nel comparto Ho.Re.Ca., esporta regolarmente in tutta Italia (con base distributiva horeca anche a Milano) e all'estero in particolare UK, Germania, U.S.A., Giappone, Corea del Sud, Russia. Tra gli storici clienti LE FERRE in Europa: i ristoranti **Ask Italian**. In Italia: **Pescaria**.

Esperti in GDO e presenti con referenze esclusive in **Esselunga** (sez. Grandi Oli) ed **Eataly**.

Le Ferre si sta dedicando dal 2022 a una intensa attività di internazionalizzazione per lo sbocco in nuovi mercati.

Ed ancora

Oltre a vendere oli da olive e condimenti in extravergine d'oliva, accogliamo **turisti** e **scolaresche** in visite e sedute di assaggio; collaboriamo con le scuole del territorio per visite, progetti anche di alternanza scuola-lavoro; siamo caso di studio e analisi per tesi o corsi di **laurea**; produciamo video con noti **chef** del territorio (tra cui: Carlucci, Bartoli, Calvi, Ciccarone) per un approccio professionale e, al contempo, agevole ai nostri prodotti e all'uso dell'extravergine d'oliva; partecipiamo regolarmente a eventi e **fiere** internazionali (*Tuttofood-Milano, Cibus-Parma, Sial-Parigi, Anuga-Colonia, Speciality Food-Dubai, Foodex-Giappone, Fancy Food-New York*); ospitiamo team-buildings aziendali.

Abbiamo una grande attenzione per le tematiche legate al **Benessere** di corpo e **ambiente**, tanto da aver sviluppato una pagina ad hoc on line <https://benessereleferre.it/>

Riconoscimenti e Certificazioni

Gli oli extravergine d'oliva Le Ferre sono da sempre selezionati e presenti in:

- guida "Oli d'Italia" **Gambero Rosso: 2025** Multivarietale Le Ferre è "**Tre Foglie**"
- guida "Oli d'Italia" **Gambero Rosso: 2024** Selezione Le Ferre è "**Miglior Blend**";
- guida "Oli d'Italia" **Gambero Rosso** (sin dal 2011), "Tre Foglie" a Selezione Le Ferre e "Due Foglie" a Multivarietale Le Ferre;
- "Guida ai Sapori e ai Piaceri della Puglia" di **La Repubblica** (dal 2014);
- "Guida **Bibenda** Sezione Migliori Oli d'Italia" della F.I.S., culminata nel 2020 nella assegnazione delle "Cinque Gocce" a Selezione Le Ferre e "Quattro Gocce" al Multivarietale Le Ferre;
- **Il Sole24Ore, Affari&Finanza**: nella lista delle 300 aziende italiane Campioni e Leader della Crescita d'Italia protagoniste del più alto tasso di espansione e incremento del fatturato nel triennio 2013-2016 e 2014-2017 (indagine a cura dell'Istituto Tedesco Qualità e Finanza).

Le Ferre è certificata IFS.

Le Ferre è registrata presso la U.S.A. F.D.A.; Korean F.D.A.; A.D.M. sistema Operatori Rex.

Le Ferre è anche operatore BIOlogico.

Social media

Le pagine Facebook e Instagram **olioleferre** hanno rispettivamente oltre 10mila e 6mila followers.

Le pagine rappresentano lo strumento di racconto quotidiano delle attività aziendali e dei prodotti Le Ferre, con ampio spazio all'aggiornamento su novità ed eventi aziendali ed anche consigli d'uso dei prodotti.

Info contatto Stampa: Sara Tanzarella, sara@leferre.it | mob. 335 57 82 246 | uff. 099 849 32 07