

D'ONOFRIO, A VILLAMAGNA OLIO EXTRAVERGINE DI QUALITÀ DA ANTICHE TRADIZIONI

18 Dicembre 2021



ph Giovanni Sfarra

VILLAMAGNA – Sulle dolci e soleggiate colline d'Abruzzo, là dove si incontrano il mare Adriatico e la Maiella, sorge Villamagna, dimora storica dei D'Onofrio, immersa nel verde intenso con più di 60 ettari di vigneti ed uliveti.

Più di 50 anni di storia, tracciati con impegno dal capostipite **Francesco Gabriele**, trovano espressione per volontà tenace nell'Azienda D'Onofrio, tecnologicamente avanzata e sempre al passo coi tempi, oggi guidata dal figlio **Marenzo** e dai nipoti, saldamente congiunti da una vocazione: produrre olio di eccellente qualità secondo antiche tradizioni.

L'azienda D'Onofrio, nata con il ritorno dal Venezuela di Francesco Gabriele, nel 1953, offre l'olio extravergine di oliva proveniente esclusivamente da uliveti curati secondo le migliori pratiche agronomiche al fine di ottenere un prodotto sicuro, rintracciabile e certificato.

Profumo fruttato medio, bassa acidità, possente struttura vitaminica a polifenolica, rendono la varietà dei prodotti D'Onofrio adatta per un utilizzo regolare in tutte le diete.

La produzione è composta da olio extravergine d'oliva prima spremitura, olio extravergine d'oliva Dop, olio extravergine d'oliva proveniente da agricoltura biologica, e da un'ampia gamma di oli aromatizzati adatti a soddisfare i palati più esigenti: limone, basilico, funghi porcini, erbe aromatiche, rosmarino, aglio e peperoncino, peperoncino, salvia, tartufo bianco e origano.

Nel video, lo spot realizzato da Virtù Quotidiane per l'azienda D'Onofrio.