

Tre fratelli under 35 tornano nella Valle del Belice e riprendono i terreni del nonno per valorizzare l'olivicoltura

1 Dicembre 2025



CASTEL VETRANO – Tra uliveti secolari e panorami che guardano i templi di Selinunte, prende vita Gocce di Tre, l'azienda dei fratelli **Giovanni, Leonardo e Alessandro Costa** (tutti under 35) che esordiscono con L'olio di Alessandro Extravergine d'Oliva, un progetto che unisce tradizione, qualità e amore per la terra siciliana.

Dopo anni trascorsi a Verona nell'impresa di famiglia, i tre fratelli sono tornati nella Valle del Belice per riprendere i terreni del nonno e trasformare la loro passione per l'olivicoltura in un'azienda capace di coniugare esperienza, innovazione e rispetto per la terra.

I fratelli Costa con Gocce di Tre gestiscono quindici ettari di uliveti tra le contrade Calviano, Latomie e Galasi a Castelvetro (Trapani), in un paesaggio incontaminato con vista sui templi di Selinunte, dove il microclima mediterraneo e la fertilità dei terreni garantiscono la

crescita ottimale delle olive Nocellara del Belice.

La coltivazione avviene secondo metodi sostenibili e tutte le fasi, dall'aratura alla raccolta, dalla potatura alla produzione, sono seguite personalmente dai fratelli: Giovanni coordina le operazioni colturali, Leonardo cura la parte commerciale e le relazioni esterne, Alessandro gestisce l'amministrazione e supporta la comunicazione e la vendita.

La prima produzione è L'Olio di Alessandro che nasce da una selezione rigorosa delle migliori olive raccolte a mano tra settembre e ottobre e lavorate entro poche ore con sistema a ciclo continuo a freddo, senza superare i 27°C, per preservare intatti aromi, profumi e proprietà nutrizionali; la resa contenuta del 12-13% testimonia l'assoluta priorità alla qualità rispetto alla quantità: "Ogni ulivo racconta una storia di terra e di fatica: seguire ogni fase della coltivazione significa rispettare quella storia e dare alle olive la migliore possibilità di esprimersi - raccontano i tre fratelli Costa - V.ogliamo far conoscere L'Olio di Alessandro non solo come prodotto, ma come espressione del nostro territorio e della nostra famiglia, creando relazioni durature con chi ama la qualità autentica".

L'Olio di Alessandro è ottenuto da uliveti nelle contrade Latomie e Galasi di Castelvetro dove le piante crescono su terreni di argilla e terra rossa, beneficiando della vicinanza del mare.

Di un verde intenso con riflessi dorati, al naso sprigiona note vegetali di pomodoro verde, carciofo, erba fresca e delicate sfumature di mandorla e mela, mentre al palato si distingue per equilibrio, amaro fine e piccante elegante di pepe verde, espressione autentica del territorio.

La produzione di Gocce di Tre si inserisce in un contesto storico di eccellenza: la Valle del Belice, con tradizioni olivicole che risalgono all'epoca della Magna Grecia e ai coloni Megaresi, unisce storia, cultura e agricoltura in un ecosistema unico.

Ogni bottiglia di Gocce di Tre è il risultato del lavoro quotidiano dei fratelli Costa, del loro rispetto per la terra e della volontà di offrire un olio che rappresenti la loro famiglia e l'identità più autentica della Sicilia, dimostrando come passione e lavoro possano fondersi per dare vita a un extravergine di eccellenza, ambasciatore dei sapori e della storia della Valle del Belice.