



Poderosa®





SOLE



TERRA



FRUTTO



Siamo cresciute in una famiglia dove la Carolea era quasi una persona...un ospite al tavolo per tutte le nostre cene. È stata come una vecchietta loquace, piena di tradizioni e ricordi di molto tempo fa. Conosceva la nostra bisnonna ed è stata una cara amica di nostra madre (...).

Eravamo giovani, energiche, ribelli e non credevamo in quella vecchietta dolcemente detta "Carolea": volevamo una Carolea della nostra generazione.



## PODEROSA A FEMALE STORY

Poderosa è una storia che viene da lontano e che oggi è una storia tutta al femminile. È la nostra filosofia: forte, grintosa, moderna, tenace, caparbia ma anche accogliente, attenta e sensibile. Orgogliose delle tradizioni ma con la voglia di stare al passo con i tempi e di affrontare le sfide dei nostri giorni. Poderosa è il nostro miglior Olio Extra Vergine, è il nostro mondo ma è anche il nostro impegno ed il nostro augurio.

È la sensazione legata al luogo, all'aria che respiriamo e che sentiamo, ai panorami che ogni giorno vediamo. È il pensiero che ritorna in mente a chi ci fa visita o a chi assaggia i nostri prodotti.

Poderosa's history comes from afar and today it is completely a female one. Our philosophy is to be strong, aggressive, modern, tenacious and headstrong but also welcoming, attentive and sensitive. Poderosa is proud of its roots and traditions but it has a continuous desire and will to keep up with time and face the challenges of our days. Poderosa is our best Extra Virgin Olive Oil, it is our world but it is also our commitment and personal wish.

Poderosa is the feeling and the sensation linked to the place, to the air we breathe and feel, to the views we admire every day. It is the thought that comes back to our minds, a thought for those who visit us or taste our products



SOLE

## Un'anima Poderosa in terra Calabria

### the soul poderosa in Calabria land



Ci troviamo nel **cuore della Calabria**, a pochi km dal Mar Mediterraneo. **Poderosa** è la nostra storia, è la storia di famiglia, i valori, il fascino e il lavoro proteso in un territorio straordinario." Dal **1850** tutti i giorni la nostra famiglia si prende cura degli uliveti e dei suoi circa 60 ettari di terreno nel Sud Italia: in Calabria, precisamente nel comune di Lamezia Terme.

Tutte le piante raccontano con i propri frutti una storia di famiglia unica, che circa 200 anni si dedica alla coltivazione dell'ulivo della specie "carolea", frutto rappresentativo della nostra terra.

Un territorio pianeggiante lambito dal mare, orientato a Sud e con un clima incontaminato, che grazie al soffio delle brezze marine che lo attraversano e al sole che lo illumina per molte ore della giornata, permette ai frutti di rivelare le proprie qualità, dando voce ai sacrifici e alla passione di chi lo coltiva ogni giorno.

Accedendo al Podere dal viale alberato, si ha un'immediata sensazione di distacco dalla routine quotidiana e di immergersi in una dimensione percettiva e sensoriale fatta di profumi e colori intensi, di unione con le proprie radici e benessere legato all'armonia dell'equilibrio tra uomo e natura.

Circa 60Ha di coltivazioni in un'area pianeggiante, prevalentemente in un unico corpo nel quale sono ubicati anche i fabbricati rurali ed i servizi aziendali. Sebbene ormai incastonata nel tessuto urbano, è ottimamente collegata e facilmente raggiungibile.

**Frutto, Terra, Sole**, è questo il segreto dell'Anima Poderosa in terra calabra.  
Vieni a vivere un'esperienza tutta al femminile.

We are located in the **heart of Calabria**, a few km from the Mediterranean Sea. **Poderosa** is our history, it is our family history, our values, it is charm and work in this extraordinary territory." Since **1850** our family has been taking care of the olive groves and its 60 hectares of land in Southern Italy: in Calabria, precisely in the municipality of Lamezia Terme.


All the plants, with their fruits narrate a unique family story, a family that has been dedicated and devoted to the cultivation of the olive tree of the species "carolea" for about 200 years, a representative fruit of our land.

A flat land lapped by the sea, oriented to the south and with an uncontaminated climate, which thanks to the breath of sea breezes that crosses it and the sun that illuminates it for many hours of the day, allows the fruits to reveal their quality, giving voice to the sacrifices and passion of those who cultivate them every day.

Entering the estate from the tree-lined avenue, you have an immediate feeling of detachment from the daily routine and immerse yourself in a perceptive and sensory dimension made of intense scents and colors, of union with one's own roots and well-being linked to the harmony of the balance between man and nature.

About 60Ha of crops in a flat area, mainly in a single body in which are also located rural buildings and farm services. Although now embedded in the urban fabric, it is well connected and easily accessible.

**Fruit, Earth, Sun**, this is the secret of Poderosa's Soul on the Calabrian soil.  
Come and have an all-female experience.



A 100 metri sul livello del mare circa diecimila ulivi producono da quasi duecento anni un Olio Extra Vergine di Oliva di qualità. Curiamo ogni giorno la produzione del nostro Poderosa in un'oasi naturalistica incastonata nel tessuto urbano. Ci definiamo un baluardo di biodiversità che rispetta l'ambiente. Nel 2014 nasce la linea evo "Lametia DOP, con la conseguente scelta di iscrivere l'azienda al consorzio di Tutela e Valorizzazione dell'Olio DOP Lametia, in modo da offrire al consumatore più esigente la certezza di una qualità tracciata e certificata. Specializzati in olivicoltura (cultivar Carolea e un 15% di altre cultivar Frantoio, Leccino, Coratina) abbiamo anche circa 4Ha di coltivazioni di Agrumi (varietà Navel).

At 100 meters above sea level, about ten thousand olive trees have been producing a high quality extra virgin olive oil for almost two hundred years. Every day we take care of the production of our Poderosa in a naturalistic oasis set in the urban fabric. We define ourselves as a bastion of biodiversity that respects the environment. In 2014, the evo line "Lametia DOP, was born, with the consequent decision to register the company to the Protection and Enhancement Consortium of Lametia DOP Oil, in order to offer to the consumer the most demanding certainty of traced and certified quality. Specialized in olive cultivation (cultivar Carolea and a 15% of other cultivar Frantoio, Leccino, Coratina) we also have about 4 ha of citrus cultivation (variety Navel).





## FRANTOIANI PODEROSI / PODEROSA MILLERS

Difendere la qualità dell'olio di questa terra, promuoverne lo sviluppo e l'innovazione, nel rispetto della centenaria tradizione. Per fare questo lavorano al nostro fianco saggi custodi delle tradizioni che, con il loro operato, rendono vitale e fertile la produzione di questo prezioso alimento dedicandogli un'attenzione quasi devota.

Defending the quality of the oil of this land, promoting its development and innovation, respecting the centenary tradition has been possible thanks to wise guardians of traditions that work by our side, who through their work, make the production of this precious food vital and fertile, devoting the most careful attention to it.



**Olio Extravergine  
di Oliva**  
100% Italiano  
INTERAMENTE PRODOTTO  
NELLA REGIONE CALABRIA



TERRA

## LA RACCOLTA / THE HARVESTING

Il mese di ottobre è interamente dedicato alla raccolta delle olive. Una squadra di operai specializzati raccoglie le drupe arrivate al giusto punto di maturazione con il supporto di scuotitori meccanici e reti, nell'assoluto rispetto della natura.

The month of October is entirely dedicated to the olive harvest. A team of skilled workers gathers the drupes that have arrived at the right point of maturation with the support of mechanical shakers and nets, in absolute respect for nature.

## LA MOLITURA / THE MILLING

Al termine della giornata di raccolto, in meno di 12 ore le olive sono trasportate nel frantoio aziendale. Pesa, lavaggio, frangitura e gramolatura delle paste, ad una temperatura mai superiore ai 27° sono le fasi che si susseguono durante il processo di produzione. Questa fase è una delle più delicate ed emozionanti.

At the end of the day dedicated to the harvest, in less a harvest day in less than 12 hours the olives are transported to the mill. Weighing, washing, pressing and kneading of the pastes, at a temperature never higher than 27° are the phases that follow one another during the production process. This phase is one of the most delicate and most exciting of all.

## A TAVOLA / AT THE TABLE

L'extravergine dopo una breve decantazione in cisterna è imbottigliato e confezionato, senza essere filtrato per non privarlo della naturalezza e ricchezza di aromi, sapori e proprietà organolettiche. Estraiamo un olio dal colore giallo dorato con riflessi ambrati, fruttato medio, in cui si riconoscono note vegetali di erba e lievi sentori di frutta, soprattutto mela. Il risultato è un olio dal sapore delicato, dolce e di buona intensità, con note di amaro e piccante e leggera mandorla nel retrogusto. Rappresentiamo la nostra terra, il suo territorio e la sue tipicità. Siamo nella terra della Dieta Mediterranea di cui l'olio extravergine d'oliva è alimento fondamentale.

The extra virgin oil after a short decantation in the tank is bottled and packaged, without being filtered to avoid not to to deprive it of its naturalness and richness of aromas, flavors and organoleptic properties. We extract an golden yellow oil with a golden yellow with amber reflections, a medium fruity flavor, in which you can recognize vegetal notes of grass and slight hints of fruit, especially apple. The final result is an oil with a delicate taste and a sweet and good intensity, with notes of bitter and spicy and light almond aftertaste. We represent our land, its territory and its typicality. We are in the land of the Mediterranean Diet in which extra virgin olive oil is a fundamental product.

## **Denso di antiossidanti e vitamine**

che contrastano i radicali liberi e produce  
effetti benefici per il cuore,  
la pelle e la salute in genere.

Contribuisce altresì a ridurre le probabilità  
d'Insorgenza del diabete.



# Poderosa CLASSICO



# Poderosa

CLASSICO



## FORMATI

**BOTTIGLIA LT. 0,25**

Confezione da n° 12 btg

**BOTTIGLIA LT. 0,50**

Confezione da n° 6 btg

**BOTTIGLIA LT. 0,75**

Confezione da n° 6 btg

**LATTA LT. 3**

Confezione da n° 04 latte

**LATTA LT. 5**

Confezione da n° 02 latte



# Poderosa

DOP LAMETIA



**FORMATI**

**BOTTIGLIA LT. 0,50**  
Confezione da n° 06 btg

# Poderosa

VERGINE



## FORMATI

**LATTA LT. 5**

Confezione da n° 02 latte



# RICONOSCIMENTI

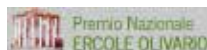
awards

2016



Olio Extravergine di Oliva  
lotto Premium

2018



DOP Lametia

2018



Olio Extravergine di Oliva  
Podere D'Ippolito

2021



Poderosa Classico





PODERE D'IPPOLITO  
LA NOSTRA STORIA

**Poderosa**  
CLASSICO

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA  
100% ITALIANO

**1850**

PODERE D'IPPOLITO  
LA NOSTRA STORIA

**Poderosa**



## **PODEROSA: non è “solo” Olio / Poderosa : is not “only ” Oil**

Quella che per molti è una semplice bottiglia di olio d'oliva, per noi non è soltanto un alimento dai tantissimi effetti benefici per la nostra salute, che esalta con i suoi profumi e le sue note i piatti che quotidianamente consumiamo, ma è uno scrigno che custodisce al suo interno la Storia di un territorio, della sua gente e di una famiglia che da generazioni tramanda con passione e amore un'arte antica e siamo pronti a farvelo scoprire. Al Podere puoi imparare come degustare l'olio e riconoscerne le principali caratteristiche. Sarà un'esperienza divertente e didattica, molto utile per capire e distinguere i vari tipi di olio in base al loro odore e sapore.


What that for many is just a simple bottle of olive oil, for us it is not only a nourishment with its numerous beneficial effects for our health, which also enhances with its scents and notes the dishes that we daily consume, but it is a treasure chest that holds within it the history of a territory, its people and a family that for generations handed down with passion and love an ancient art and we are ready to let you discover it. At our estate you can learn how to taste and distinguish the principal characteristics of oil. It will be a didactical and amusing experience, very useful to understand how to differentiate the different kinds of oil from its smell and taste.



**FRUTTO**



**Concediti una pausa e Visita il frantoio**  
troverai un assaggio di pane e olio di qualità  
e potrai rilassarti all'ombra dei nostri ulivi



Da sempre la nostra famiglia racconta con amore e passione la sua terra, la sua storia e la sua gente. Oggi che siamo mamme, vediamo negli occhi dei nostri figli la stessa passione che avevamo noi.

Our family has always recounted with love and passion its land, its history and its people. Today that we are mothers, we can see in our children's eyes the same passion that we had.

Cristina e Gabriella





Poderosa®

[www.poderedippolito.it](http://www.poderedippolito.it)