

DAL



1913

MASTURZO

Tradizione Centenaria

A timeless heritage, a century in the making





La Penisola Sorrentina / Sorrento Coast

DAL  1913
MASTURZO

La nostra Storia

La nostra storia ha inizio sulle dolci colline della **Penisola Sorrentina**, dove il verde argenteo degli ulivi si confonde con il blu del Mediterraneo. Qui, fin dal XVIII secolo, la **famiglia Masturzo** trasformava i frutti della natura in autentiche eccellenze gastronomiche: olio d'oliva, vino e formaggi.

Nel 1923, **Giuseppe Masturzo**, noto come **“Don Peppe di Capocchia”**, intuì il valore inestimabile dell'olio extravergine di oliva e avviò un percorso di specializzazione che portò alla nascita della **Fratelli Masturzo**, consacrando un sapere tramandato per generazioni.

L'azienda crebbe rapidamente, portando il proprio olio su mercati sempre più vasti. Già nel 1900, il nome Masturzo era apprezzato anche oltreoceano, conquistando i palati più raffinati degli Stati Uniti.

Our History

Our journey begins in the rolling hills of the **Sorrento Peninsula**, where the silvery green of ancient olive trees blends seamlessly with the deep blue of the Mediterranean. It was here, as early as the 18th century, that the **Masturzo family** transformed nature's bounty into true gastronomic excellence—producing olive oil, wine, and cheese with time-honored craftsmanship.

In 1923, **Giuseppe Masturzo**, known as **“Don Peppe di Capocchia,”** recognized the unparalleled value of extra virgin olive oil. With visionary foresight, he embarked on a path of specialization, founding **Fratelli Masturzo** and cementing a legacy of expertise passed down through generations.

The company quickly grew, bringing its oil to ever-expanding markets. By the early 1900s, the Masturzo name had already gained recognition across the ocean, delighting the most discerning palates in the United States.



Dopo la Seconda Guerra Mondiale, la famiglia scelse strategicamente di trasferire lo stabilimento in **Basilicata**, una regione ad **alta vocazione olivicola**, instaurando un solido legame con il mondo agricolo locale.

Nacque così **Oleifici Masturzo**, che investendo in infrastrutture moderne e processi sostenibili, rese la produzione più efficiente e consolidò la propria leadership nel settore.

Following World War II, the family made a strategic decision to relocate its production facility to **Basilicata**, a region renowned for its **exceptional olive-growing** traditions.

This move fostered a deep connection with the local agricultural community, leading to the foundation of **Oleifici Masturzo**. Through investments in modern infrastructure and sustainable processes, the company streamlined production and solidified its leadership in the industry.



Nel 2018, la famiglia ha avviato un percorso di agricoltura di precisione, adottando **tecnologie IoT** e **intelligenza artificiale** per ottimizzare la produzione e **ridurre l'impatto ambientale** della propria azienda agricola in Basilicata.

Presso lo stabilimento di Venosa, ogni lotto di olio è sottoposto a **rigorosi controlli**, garantendo il rispetto dei più elevati standard qualitativi internazionali.

L'impianto di confezionamento, progettato secondo le più avanzate normative di sicurezza alimentare, preserva intatte le proprietà organolettiche e nutrizionali dell'olio.

Oggi, con la **quinta generazione al timone** e la **sesta già attivamente coinvolta** nella gestione, proseguiamo il nostro cammino con **rinnovata passione**.

In 2018, the family embraced precision agriculture, implementing **IoT technology** and **artificial intelligence** to optimize production and **reduce the environmental impact** of its Basilicata-based olive groves.

At the Venosa facility, every batch of oil undergoes **rigorous quality controls**, ensuring compliance with the highest international standards.

The state-of-the-art packaging plant, designed in accordance with the most advanced food safety regulations, preserves the oil's rich organoleptic and nutritional properties.

Today, with the **fifth generation** at the helm and the **sixth actively engaged in the business**, we continue our journey with **renewed passion**.

Nel cuore della **Basilicata**, tra uliveti secolari e paesaggi incontaminati, **Oleifici Masturzo** è più di un'azienda: è la testimonianza vivente di un'arte tramandata con orgoglio.

Con lo sguardo rivolto al futuro, ma con radici profonde nella nostra storia, continuiamo a offrire un **olio extravergine di oliva** che racchiude la purezza di un territorio e la **passione di una famiglia**.



Nestled in the heart of **Basilicata**, among centuries-old olive groves and untouched landscapes, **Oleifici Masturzo** is more than a company—it is a living testament to a craft proudly handed down through generations.

With our eyes set on the future but our roots firmly anchored in history, we remain committed to producing **extra virgin olive oil** that captures the purity of its land and the **passion of our family**.

Venosa





OLI OEX TRA VERGINE

di Oliva

L'olio extravergine di oliva è l'alimento principe della **dieta Mediterranea** in cui rappresenta la principale fonte di grassi per i suoi numerosi effetti positivi sulla salute.

È fonte di: **vitamina E** (tocoferolo), **vitamina A**, **ferro e polifenoli**, molecole dall'attività **antiossidante** che contrastano lo stress ossidativo dovuto ai radicali liberi che provoca invecchiamento e malattie.

Si ottiene tramite estrazione con soli **metodi meccanici** e la sua acidità, cioè la concentrazione di acidi grassi liberi non deve mai superare lo 0,8%.

Extra virgin olive oil is the main food of the **Mediterranean diet** in which it represents the main source of fat due to its numerous positive effects on health.

It is a source of: **vitamin E** (tocopherol), **vitamin A**, iron and polyphenols, molecules with **antioxidant** activity that counteract oxidative stress due to free radicals which causes aging and diseases.

It is obtained through extraction using only **mechanical methods** and its acidity, i.e. the concentration of free fatty acids must never exceed 0.8%.



L'ARTE DELL'ASSAGGIO

GUIDA ALLA DEGUSTAZIONE DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Degustare un olio extra vergine di oliva è molto più che assaggiarlo. È un viaggio sensoriale che richiede metodo, attenzione e conoscenza. È anche uno strumento tecnico indispensabile per classificare la qualità di un olio secondo i criteri riconosciuti a livello internazionale, definiti dal Consiglio Oleicolo Internazionale (COI).

1 • IL BICCHIERE DA ASSAGGIO

Si utilizza un **bicchierino in vetro scuro**, di forma tondeggiante, per evitare che il colore dell'olio influenzi la percezione sensoriale. Contrariamente a quanto si pensa, il colore non è un indicatore di qualità e **non rientra nei parametri ufficiali di valutazione**.

2 • TEMPERATURA E PREPARAZIONE

Il bicchiere viene scaldato con il palmo della mano fino a circa **28 °C**, temperatura che favorisce l'evaporazione dei composti volatili. L'olio viene poi agitato delicatamente per uniformare il riscaldamento.

3 • ANALISI OLFATTIVA

Si inspira profondamente, cercando di cogliere la **complessità aromatica** dell'olio:

- Note erbacee, fruttate, vegetali, balsamiche.
 - Intensità: **fruttato leggero, medio o intenso**, a seconda della varietà e dello stato di maturazione delle olive.
- Un olio di qualità non deve mai risultare neutro: la presenza del "fruttato" è obbligatoria per essere classificato come extra vergine.

4 • ANALISI GUSTATIVA E RETRONASALE

THE ART OF TASTING

A PROFESSIONAL GUIDE TO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SENSORY ANALYSIS

Tasting extra virgin olive oil is much more than sampling a flavor—it's a technical and emotional journey, guided by a precise method. It is also the key tool used by trained panels to determine whether an oil meets the strict **standards set by the International Olive Council (IOC)**.

1 • THE TASTING GLASS

A **dark blue tasting glass** is used to prevent any bias caused by the oil's color. Contrary to popular belief, color is **not a quality criterion** in official olive oil assessment.

2 • TEMPERATURE AND PREPARATION

The glass is gently warmed in the palm until the oil reaches approximately **28°C (82°F)**. This activates the **volatile compounds**, essential for olfactory evaluation.

3 • OLFACTORY ANALYSIS

The glass is brought to the nose for a deep inhalation, identifying:

- Herbal, fruity, vegetal, or balsamic aromas.
- Intensity levels: **light, medium, or intense fruitiness**, depending on olive variety and harvest timing.

A **neutral oil** is a poor oil—fruitiness is a **required** positive attribute

4 • TASTE AND RETRONASAL ANALYSIS

A small sip is taken, and the oil is spread throughout the mouth. The stripping technique—drawing air through clenched teeth—enhances the oil's flavor profile:

- In the mouth: **bitterness, harmony, and texture** are assessed.
- In the throat: **pungency**, the signature tingling, is perceived.

Dopo un piccolo sorso, si distribuisce l'olio su tutta la bocca. Con lo strappaggio, l'ossigenazione permette di esaltare le sensazioni:

- In bocca si percepiscono l'**amaro e l'equilibrio tra dolcezza e intensità**.
- In gola si valuta il **piccante**, che può manifestarsi con un pizzicore ritardato.

5 • I TRE ATTRIBUTI POSITIVI

Ogni olio extra vergine **deve possedere** questi tre attributi per essere riconosciuto come tale:

FRUTTATO

- **Cos'è:** è una **sensazione olfattiva**, non gustativa. Deriva dalla presenza di composti volatili che ricordano il profumo delle olive sane e fresche, colte al giusto grado di maturazione.
- **Tipologie:** fruttato verde (erba, foglia, carciofo) o fruttato maturo (mela, banana, frutta secca).
- **Come si percepisce:** attraverso l'**olfatto diretto** e soprattutto la **retronasale**, cioè dopo l'assaggio, quando gli aromi salgono dal palato verso il naso.
- **Importanza:** è l'attributo che dà **personalità e identità** all'olio. Deve essere sempre presente: un olio senza fruttato è considerato **difettoso**.

AMARO

- **Cos'è:** un gusto che si percepisce nella parte posteriore e laterale della lingua, dovuto alla **presenza naturale di polifenoli** (antiossidanti) nelle olive.
- **Quando si sviluppa:** in oli ottenuti da **olive verdi** o in fase di invaiatura (maturazione precoce).
- **Perché è importante:** indica un olio ricco di **sostanze benefiche**, più stabile nel tempo e più efficace dal punto di vista nutraceutico. È spesso apprezzato dagli intenditori.

5 • THE THREE POSITIVE ATTRIBUTES

To qualify as **extra virgin**, an oil must exhibit all three of these:

FRUITY

- **What it is:** A **smell-based** sensation (not a taste) that comes from volatile compounds found in fresh, healthy olives harvested at the right stage of ripeness.
- **Types:** Green fruitiness (grass, leaf, artichoke) or ripe fruitiness (apple, banana, almond).
- **How it is perceived:** Through both **direct smell** and especially **retronasal perception**—aromas released after tasting, as they move from the mouth to the nose.
- **Why it matters:** Fruity notes give the oil its **personality and identity**. It is a required attribute: an oil with no fruitiness is considered **defective or oxidized**.

BITTER

- **What it is:** A **taste sensation** felt mainly at the back and sides of the tongue, caused by the natural **polyphenol content** of the olives.
- **When it develops:** Found in oils made from **green or early-harvest olives**.
- **What it indicates:** A high level of **health-promoting antioxidants** and excellent oxidative stability.

- **Why it matters:** Bitterness is **not a defect**, but a marker of structure and quality. It should be **balanced**, not overpowering.

PUNGENT

- **What it is:** A **tactile sensation**—a slight tingling or burn—felt in the throat, linked to the presence of **oleocanthal**.
 - **What it tells us:** The oil is fresh, lively, and rich in **anti-inflammatory compounds**.
 - **Interesting fact:** This sensation may be **delayed**, appearing only after swallowing or lingering for a few seconds.
 - **Added value:** It is associated with the **health benefits** of EVOO and its bioactive strength.
- These must be **balanced, persistent, and in line with the varietal**

- **Nota tecnica:** non deve essere aggressivo o isolato, ma ben integrato nell'equilibrio gustativo.

PICCANTE

- **Cos'è:** una sensazione tattile simile a un pizzicore o bruciore lieve, percepita in **gola**. È una risposta naturale a composti come l'**oleocantale**.

- **Cosa comunica:** freschezza, vivacità e un alto contenuto di **biofenoli**. Più l'olio è giovane e ben conservato, più questa sensazione sarà viva.

- **Curiosità:** la sensazione può essere **ritardata**, emergere solo alla deglutizione o persistere qualche secondo dopo l'assaggio.

- **Valore aggiunto:** è collegata a proprietà antinfiammatorie, simili a quelle dell'ibuprofene naturale.

Questi attributi devono essere **armonici, coerenti con la cultivar** e **persistenti**.

UMAMI (approfondimento culturale)

- **Cos'è:** È il cosiddetto "**quinto gusto**", riconosciuto ufficialmente solo nel Novecento. In giapponese significa "saporito" e si associa a cibi ricchi di **glutammato naturale** (come pomodoro maturo, brodo, parmigiano stagionato).

- **Dove si percepisce:** Nella parte centrale della lingua.

- **Ruolo nell'olio EVO:** Non è un parametro valutativo nella degustazione dell'olio, ma può essere evocato **quando l'olio è abbinato a determinati alimenti** (es. con funghi, carni rosse o formaggi stagionati).

- **Nota culturale:** L'umami arricchisce l'esperienza culinaria complessiva, completando l'equilibrio gustativo del piatto.

6 • ASSENZA DI DIFETTI: UN REQUISITO FONDAMENTALE

profile.

UMAMI (Cultural insight)

- **What it is:** Known as the "**fifth taste**", umami means "savory" in Japanese. It is caused by **natural glutamates**, found in aged cheeses, tomatoes, broths, etc.

- **Where it's perceived:** In the **central part of the tongue**.

- **Relevance to olive oil:** Umami is not a formal parameter in EVOO tasting, but it may emerge **when oil is paired with umami-rich foods** (e.g. mushrooms, aged cheeses, meats).

- **Cultural note:** Umami enhances the **culinary depth** of dishes, contributing to a balanced flavor profile.

6 • ABSENCE OF SENSORY DEFECTS

Extra virgin olive oil must be **completely free of sensory defects**, such as:

- **Rancid:** caused by oxidation of fatty acids.

- **Fusty or musty:** from moldy or poorly stored olives.

- **Winey or vinegary:** resulting from fermentation.

- **Metallic:** indicating contact with improper materials.

The presence of any defect—even a slight one—disqualifies the oil from the **extra virgin category**.

Tasting is science, but also culture.

In our oil, you will discover a land's character, the discipline of our harvest, and the precision of our extraction. Because true quality is never improvised—it is earned.

Un olio extra vergine **non deve contenere alcun difetto organolettico**, come:

- **Rancido:** dovuto all'ossidazione dei grassi.

- **Muffa o umidità:** causata da olive mal conservate.

- **Avvinato:** fermentazione anomala durante la conservazione.

- **Metallico:** derivato da contatto con superfici inappropriate.

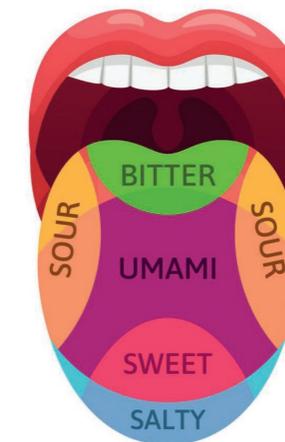
La presenza anche di un solo difetto sensoriale declassa automaticamente l'olio alla categoria "vergine" o inferiore.

Assaggiare un olio significa conoscerne l'anima.

Nel nostro olio ritroverai l'identità di una terra, il rigore della raccolta, la precisione della frangitura. Perché la qualità non è un caso: è una scelta.

In sintesi:/ In Summary:

Attributo/ Attribute	Tipo di percezione/ Type of Sensation	Dove si percepisce/ Where It's Perceived	Cosa comunica/ What It Indicates
FRUTTATO/ FRUITY	Olfattiva/ Olfactory	Via naso - retronasale/ Retronasal - nose	Qualità, varietà, identità/ Quality, variety, identity
AMARO/ BITTER	Gustativa/ Taste	Lati - fondodella lingua/ Sides - back of tongue	Polifenoli, freschezza, forza/ Polyphenols, structure, health
PICCANTE/ PUNGENT	Tattile/ Tactile	Gola/ In the throat	Gioventù, oleocantale, vivacità/ Freshness, oleocanthal, vitality
UMAMI/ UMAMI	Gustativa/ Taste	Centro della lingua/ Center of the tongue	Sapore pieno, (non valutato nell'olio)/ Savory richness (not rated in oil)





ORO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



VERDE
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



ORO BIO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
IT BIO 006 - AGRICOLTURA ITALIA



DAL  1913
MASTURZO

I nostri Prodotti

- Olio extravergine di oliva certificato Dop e Igp
- Olio extravergine di oliva, prodotto italiano (biologico e convenzionale)
- Olio extravergine di oliva, prodotto dell'unione europea (Grecia e Italia)
- Condimenti aromatizzati a base di olio extravergine d'oliva (aromi: peperoncino, fungo porcino, tartufo, limone, ecc.)
- Olio di oliva prodotto da oli d'oliva raffinati e oli d'oliva vergini
- Olio di sansa di oliva
- Olii di semi (arachide, girasole e mais)

Our Products

- DOP and IGP certified extra virgin olive oil
- Extra virgin olive oil, product of Italy (organic and conventional)
- Extra virgin olive oil, product of the European Union (Greece and Italy)
- Flavored condiments based on extra virgin olive oil (flavours: chilli pepper, porcini mushroom, truffle, lemon, etc...)
- Olive oil produced from refined olive oils and virgin olive oils
- Olive pomace oil
- Seed oil (peanut, sunflower, and corn))



Tradizione Centenaria

COSA OFFRIAMO

- Ottimo rapporto qualità/prezzo
- Listini personalizzati
- Packaging personalizzati
- Consegna Express

WHAT WE OFFER

- Excellent value for money
- Personalized price lists
- Customized packaging
- Express delivery

A CHI CI RIVOLGIAMO

- A chi cerca un olio di fiducia per la propria tavola
- Operatori del settore horeca
- Distributori ed esportatori
- Oleifici ed operatori della filiera olivicola

WHO WE ADDRESS

- To those looking for a trusted oil for their table
- Operators in the HO.RE.CA. sector
- Distributors and exporters
- Oil mills and operators in the olive oil supply chain



CERTIFICAZIONE PER LA TRASFORMAZIONE
DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA ANCHE A MARCHIO
DI TERZI - CERTIFICATO ICEA IT ICA Q 123

CERTIFICATION FOR THE PROCESSING
OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
FROM ORGANIC FARMING, INCLUDING THIRD-PARTY BRANDS
- ICEA CERTIFICATE IT ICA Q 123



UNI EN ISO 9001:2015
CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ
SECONDO LA NORMA UNI EN ISO 9001:2015
DA PARTE DELLA CERTIQUALITY
CON CERTIFICATO N°3453

QUALITY CERTIFICATION
ACCORDING TO UNI EN ISO 9001:2015
STANDARD BY CERTIQUALITY
WITH CERTIFICATE NO. 3453



HALAL
QUALITY CONTROL

DAL  1913

MASTURZO

OLEIFICI MASTURZO s.r.l.

Uffici Commerciali / Registered Office

Via Aquileia 49 • 80143 Napoli • Italia • T.+39 081 5541061

Stabilimento / Operational Headquarters

Contrada Le Tufarelle • 85029 Venosa, Potenza • Italia • T.+39 0972 32639
ordini@oliomasturzo.it • sales@oliomasturzo.it • oliomasturzo.it

