

## IL PROGETTO

Una mappa cartacea, anche se coniugata alle potenzialità offerte dalle nuove tecnologie on line, resta sempre un'utile e pratica bussola per conoscere le tipicità e i loro produttori. Pertanto, con questo progetto editoriale, si mette in vetrina non solo la qualità dell'olio locale, ma si offre anche una conoscenza selezionata di imprenditori di alto profilo professionale che, nel tempo, hanno saputo coniugare i valori di accoglienza alla produzione di un eccellente "oro verde".

## IL SALUTO DEL SINDACO

Con soddisfazione saluto questa bella iniziativa di editoria istituzionale, la cui progettualità mira a far conoscere e valorizzare, in chiave turistica, un altro tassello importante dell'identità locale. Infatti, i frantoi sono oggi una risorsa culturale ed economica preziosa per conoscere la nostra tradizione storica ed economica.

**Emilio ROMANI**  
Sindaco | Città di Monopoli

Con questo inedito strumento di comunicazione vogliamo contribuire ad aumentare l'appello di un'altra proposta turistica che caratterizza il territorio. Oltre al mare, la visita ai frantoi sono un'esperienza di viaggio turistica affascinante che porta alla scoperta di una ridente campagna che ti conquista per la sua storia e le sue attività produttive.

## IL SALUTO DELL'ASSESSORE AL TURISMO

**Giuseppe CAMPANELLI**  
Assessore allo Sviluppo Economico  
Città di Monopoli

## IL BELLO DELLE CONTRADE

A Monopoli dire campagna significa parlare di contrade. Sono ben oltre cento e sono costellate da masserie fortificate, trulli, ville di stile neoclassico, distese di ulivi secolari e macchia mediterranea. Dalla "marina" alla zona collinare, si può godere di scenari mozzafiato in cui si coglie l'anima di un paesaggio unico e da cui si può leggere la storia di una cultura contadina viva e produttiva.

## GOCCE DI STORIA

Storicamente la città, in particolare con la città di Venezia tra il XVII e il XIX secolo, è sempre stata legata alla produzione e al commercio dell'olio. Ciò le ha conferito nel tempo l'appellativo di "città dell'olio". Un lucroso commercio di questo "oro verde" documentato negli archivi storici del Meridione d'Italia. Una tipicità ancora oggi alla base dell'economia locale, saldamente legata anche questa eccellente risorsa su cui si basa la nostra dieta mediterranea.

## MASSERIE, INSEDIAMENTI RUPESTRI E VILLE NOBILIARI

Oltre al mare, in un agro di straordinaria bellezza, la città vanta la presenza di importanti e storiche masserie fortificate, ville nobiliari ed insediamenti rupestri. Quest'ultimi, a partire dall'VIII sec e fino al XV sec, si svilupparono sul territorio ad opera di comunità monastiche provenienti dalla vicina Grecia. Oggi qui sono ancora presenti significative e belle testimonianze artistiche ed architettoniche.

## NEL PIATTO DELLA TRADIZIONE

Insieme ad altri prodotti tipici locali, molti dei quali legati alla cultura marinara, l'olio extravergine di oliva è il fulcro della cucina locale. La tradizione è varia e spazia da piatti poveri a base di verdure - abbondanti nelle contrade - a piatti di mare, passando anche per gustose carni. Alla base di tutto la genuinità e la freschezza dei suoi ingredienti di base.



## LEGENDA

- 1 Chiesa di S. Michele in Frangesto**  
Chiesa romanica, unico elemento architettonico superstito di un casale medievale sorto nel XII secolo.
- 2 Cristo delle Zolle**  
Interessante luogo di culto risalente al Seicento, in cui nel 1651 fu ritrovato il crocifisso di un Cristo considerato dalla gente del posto miracoloso.
- 3 Insediamento rupestre Santi Andrea e Procopio**  
Di proprietà privata, risulta essere uno dei più interessanti esempi di architettura rupestre locale. Ancora leggibile il ciclo di affreschi di buona fattura.
- 4 Chiesa Rupestre Spirito Santo**  
Singolare chiesa rupestre del villaggio medievale della retrostante lama "Don Angelo", sita nei pressi del cimitero comunale, con interessanti affreschi.
- 5 Villa-museo Martinelli Meo-Evoli**  
Settecentesca e monumentale villa nobile al cui interno nel 1837 venne istituito una interessante raccolta museale di reperti archeologici locali e sculture ellenistiche e romane.
- Frantoio Ipogeo**  
Struttura con annesso frantoio ipogeo.



Città di  
Monopoli  
Assessorato allo  
Sviluppo Economico

Ufficio IAT

Via Garibaldi, 8  
080 414 0264

[www.monopolitourism.com](http://www.monopolitourism.com)

# ANDANDO PER FRANTOI

**MONOPOLI**  
IN THE HEART OF PUGLIA



**INFO UTILI**

Ufficio IAT

Via Garibaldi, 8

080 414 0264

[info.monopoli@viaggiareinpuglia.it](mailto:info.monopoli@viaggiareinpuglia.it)

[www.monopolitourism.com](http://www.monopolitourism.com)



### AMODIO F.LLI - FRANTOIO

Questa azienda dei fratelli Amodio è nata nel 1986, vanta le spalle la passione e l'esperienza professionale di ben due generazioni di frantoiani. Il prodotto olio extra vergine viene venduto direttamente al consumatore in lattine e bottiglie presso gli stessi locali di macinatura, siti nei pressi dello storico stabilimento balneare "Lido Pantano". Inoltre, questo genuino olio extravergine è venduto anche per corrispondenza.

Via Marina del Mondo, 13 | Monopoli  
T: +39 080 802836  
M: +39 3336968168 | M +39 3388309018  
E: frantoiomodio@libero.it  
Aperto: 8.00-20.00  
Chiuso: domenica



### ARENAZZA

Da più di 20 anni questa realtà si fonda su una tradizione familiare legata all'olio extra vergine di oliva e cresciuta per la passione di Lucia Dalessio. La struttura, tipica masseria dei primi del '900, un tempo ospitava il frantoio. Oggi comprende il laboratorio di lavorazione e un punto vendita. Precise le scelte di lavorazione, essenzialmente artigianali, che assicurano una produzione selezionata seguendo il ciclo delle stagioni. Nel tempo la scelta dei prodotti si è ampliata: oltre alle classiche conserve sott'olio anche con i patè, i pesti, i grigliati e i legumi pronti, passata di pomodoro.

Via Arenazza, 196 | Monopoli  
T: +39 080808530 | M: +39 3479104438  
E: info@arenazza.it  
Aperto: 8.30-20.30  
Chiuso: domenica dalle 12.30



### AVERSA GIOVANNI DI GIORGIO GIANFRANCO

Il frantoio "Aversa Giovanni" di Giorgio Gianfranco nasce nel 1964. Da allora passione e tradizione accompagnano la produzione di olio extravergine di oliva. Un prodotto che unisce in sé qualità, genuinità e tipicità. L'olio è il risultato di un attento lavoro artigianale, curato in tutte le fasi della lavorazione a partire dalla selezione delle olive, fino alla molitura con macine in granito ed estrazione con sistema tradizionale di pressatura. Da qui un olio che conserva intatte tutte le caratteristiche organolettiche, nutrizionali e salutistiche. Vendita diretta e per corrispondenza.

C.da Laghezza 138/A | Monopoli  
T: +39 0806900096 | M: +39 3496442557  
Aperto: 8.00-12.00 / 15.00-18.00  
Chiuso: sabato pomeriggio e domenica



### BARLETTA COSIMO - AZIENDA AGRICOLA

Oltre 60 anni fa nasceva l'azienda agricola "Barletta Cosimo" grazie alla dedizione e all'infaticabile impegno del suo omonimo titolare che, negli anni, ha saputo coniugare l'antica tradizione contadina con le più moderne pratiche di coltivazione degli ulivi e di produzione di olio. All'interno della masseria Conchia del '600 si produce olio di alta qualità. Diverse le cultivar: *ogliarola, frantoio, leccino, picholine, nocellara, coratina, cellina di Nardò*. I clienti sono "grossisti", ma è possibile la vendita al dettaglio su richiesta. Tra le mura di cinta della masseria un antico frantoio ipogeo.

FRANTOIO IPOGEO  
C.da Conchia, 289 | Monopoli  
M: +39 338 7642007  
E: aziendabarletta@tiscali.it  
Aperto: 8.00-13.00 / 17.00-20.00  
Chiuso: domenica



### SORELLE BARNABA - AZIENDA AGRICOLA

Contando su circa 1500 ulivi secolari e altri di nuova generazione, nata per la passione di Vito Barnaba, oggi condotta da tre sorelle, l'azienda è una realtà innovativa sul piano della produzione. In campo vengono selezionate le cultivar per ottenere bassa acidità, densità e sapori differenti. La molitura avviene in un frantoio a ciclo continuo di proprietà che garantisce la spremitura a basse temperature. Oltre al premezzare dell'olio qui si producono ortaggi e si assicura accoglienza turistica presso una villa storica in contrada Stomazzelli, 46.

FRANTOIO IPOGEO  
C.da Cristo delle Zolle, 200 Monopoli  
T: +39 393 2053393  
E: info@sorellebarnaba.com  
S: www.sorellebarnaba.com  
Aperto: 8.00-13.00 / 16.00-19.00  
Chiuso: domenica



### BIASI GIUSEPPE & CO - FRANTOIO

Fondato nel 1938, nel tempo, l'impianto per la lavorazione delle olive è stato modificato passando dall'estrazione con il sistema tradizionale a quello continuo con la estrazione a tre fasi. L'azienda riscuote il successo che merita per il contesto naturale da cui arriva l' "oro verde", dolce e genuino di pronto consumo, ideale per la gastronomia che fa riscoprire quei sapori naturali di un tempo. Venduto anche per corrispondenza, l'olio è confezionato in bottiglie e in lattine.

Contrada Antonelli, 580 | Monopoli  
T: +39 080 6900034  
E: giuseppe.biasi@media.it  
S: www.frantoiobiasigiuseppe.it  
Aperto: tutti i giorni



### TENUTA CHIANCHIZZA - AGRITURISMO

Risalente al '800, la masseria nei secoli scorsi era adibita alla lavorazione delle olive e all'allevamento. Immersa in un oliveto secolare, dal 2007 è stata convertita ad azienda agrituristica con sala ristorazione e camere da letto. A sottolineare questa antica vocazione è la presenza di un'antica macina in pietra e tre presse all'interno della struttura. Ancora oggi qui si produce dell'ottimo olio extravergine, venduto al dettaglio e per corrispondenza. Nelle vicinanze è possibile visitare, su prenotazione, la grotta "La Pecorona", caratterizzata da fenomeni carsici.

Contrada Chianchizza, 504 | Monopoli  
T: +39 0809374951 | M: +39 3475355996  
E: tenutachianchizza@gmail.com  
S: www.tenutachianchizza.it  
Aperto: 08.00-13.00 / 16.00-19.00  
Chiuso: domenica sera



### CONVERTINO GIORGIO - FRANTOIO

Questa attività comincia con passione nel 1946, seguendo la tradizione e deve le sue origini al capostipite, Ippazio, padre dell'attuale proprietario Giorgio. Dalla vicina Alberobello, in cui la famiglia era dedita al commercio, la lavorazione olearea viene spostata nella locale contrada S. Lucia. Nel tempo dal sistema tradizionale si è passati ad attrezzature moderne che favoriscono una buona conservazione delle caratteristiche di un olio prodotto da olive di colline locali e con sistema di spremitura a freddo.

C.da S. Lucia, 173 | Monopoli  
T: +39 080 9309043  
Aperto: 8.00-13.00 / 16.00-19.00  
Chiuso: domenica sera



### DE BELLIS - MASSERIA

Risalente al '500, nel 1967 la struttura diventa di proprietà di Fabio De Bellis che nel 1993 realizza un nuovo impianto di uliveto super intensivo con cultivar *Favolosa* ed un infittimento di varie cultivar come *Coratina, Leccino, Cima di Melfi ecc.* Produce olio extra vergine di oliva, che viene venduto in lattina da 5, 3 e 1 l, bottiglie da 750, 500, e 250 ml, per corrispondenza e on line. In azienda si coltivano anche melograno. Possibilità di soggiorno.

C.da S. Oronzo, 424 - Monopoli  
T: +39 335 7860477  
E: info@santonronzo.com  
S: www.santonronzo.com  
Aperto: 8.00-16.00  
Chiuso: domenica



### GERVASI F.LLI - FRANTOIO

In attività dalla seconda metà del 1800, il frantoio dei fratelli Gervasi anticamente era ipogeo (struttura tutt'oggi esistente con antiche macine). Con il passare del tempo si è evoluto ammodernandosi con le più aggiornate tecnologie nella tecnica di estrazione (oggi certificata "a freddo") per la produzione del proprio olio extravergine che - tra le cultivar prevalenti - annoverano la *Cima di Mola* (raccolta da ulivi secolari), la *Coratina* e la *Simona*.

FRANTOIO IPOGEO  
C.da Parco di Tucci, 529 | Monopoli  
T: +39 0809374914 | M: +39 3473304770  
E: oliogervasi@tiscali.it  
Aperto: 7.00-13.00 / 15.00-18.00  
Chiuso: domenica



### MADONNA DEL ROSARIO - COOPERATIVA AGRICOLA

Costituita nel 1977, la cooperativa nasce come frantoio. Poi si è evoluta confezionando direttamente il prodotto e potenziando l'offerta con oli di alta qualità sia convenzionale che Bio, DOP e monovarietale di *Cima di Mola*. All'eccellenza dell'olio affianca la coltivazione di cereali antichi (grano Sen. Cappelli, Rossetta, Maiorca) che, trasformati in mulini artigianali, sono venduti come semola, farina e grano decorticato. Si commerciano ortaggi, frutta (a km0), miele vergine, confetture, sott'olii, friselle e taralli.

C.da S. Bartolomeo, 790 | Monopoli  
T: +39 0808875762 | M: +39 3339234990  
E: cooprosario@libero.it  
S: www.cooperativamadonnadelrosario.it  
Aperto: 07.30-12.30 / 15.30-19.00  
Chiuso: domenica



### MASSERIA MANFREDI - FRANTOIO

Masseria Manfredi (1667), già residenza estiva del Vescovo Manfredi, ospita da quasi cinquant'anni, un'azienda olearia che custodisce gelosamente il sistema tradizionale di produzione di olio extravergine con "prima spremitura a freddo", mediante macine di puro granito e presse. È possibile acquistare, sul posto o per corrispondenza, olio extravergine di Oliva "Monos" (monocultivar *Cima di Mola*) e "Albis" (blend di cultivar locali).

C.da Macchia di Casa, 356 | Monopoli  
T: +39 080745453 | M: +39 3386799379  
E: info@masseriamanfredi.it  
S: www.masseriamanfredi.it  
Aperto: 9.00-12.00 / 16.00-19.00  
Chiuso: mai



### MANGHISI VITO - FRANTOIO E AZIENDA AGRICOLA

Narrare del frantoio oleario "Manghisi" è raccontare la storia di una famiglia e della sua vocazione per la coltivazione e produzione di olio extra vergine di oliva. Tra il 1919 e il 1920, Saverio Manghisi comincia a dedicarsi direttamente alla gestione dell'azienda agricola, mentre nel 1974, l'attività viene rilevata dal figlio Vito che continua con passione. Venduto in lattine e bottiglie, sul web e per corrispondenza, l'eccellente olio è definito di "prima spremitura a freddo". In azienda si selezionano a mano carrube.

C.da Stomazzelli, 56 | Monopoli  
T: +39 080 801221  
E: mas.srl.monopoli@gmail.com  
S: www.frantoiomanghisi.it  
Aperto: su appuntamento  
Chiuso: mai



### MINOIA ANTONIO - FRANTOIO

A conduzione familiare l'azienda produce olio extravergine di oliva dal 1960. Una passione tramandata di padre in figlio per un prodotto di qualità e per la propria terra. Nel frantoio si lavorano solo olive di coltivazioni locali, in maggior parte provenienti da terreni di proprietà. La produzione avviene con il sistema di frangitura a macine in granito. Massima la cura per ottenere olio extravergine di oliva con elevate qualità organolettiche. Tra le altre coltivazioni dell'azienda ci sono i piselli freschi e le ciliegie.

C.da Impalata, 452 | Monopoli  
T: +39 0809309027 | M: +39 330882645  
E: antonio.minoia@tin.it  
S: www.oliominoia.it  
Aperto: h 24  
Chiuso: mai



### OLEIFICIO COOPERATIVO DI MONOPOLI

Nel 1967 viene costituito l'Oleificio Cooperativo di Monopoli. Qualche anno dopo, nel 1973, si realizza l'attuale officio dotato di moderne attrezzature per la spremitura e la conservazione dell'olio. Il 1984 è l'anno in cui la Cooperativa avvia la commercializzazione al dettaglio attraverso l'entrata in funzione dell'impianto di imbottigliamento. Oggi questa realtà conta oltre 500 soci olivicoltori e dal 2016 ha ottenuto, dalla Regione Puglia, il riconoscimento di O.P., Organizzazione dei Produttori del settore olivicolo.

Via Alberobello, 192/A | Monopoli  
T: +39 080 747424  
E: oleificiocooperativodimo@tin.it  
S: www.olioDIMONOPOLI.it  
Aperto: 8.00-13.00 / 15.00-19.00  
Chiuso: sabato 15.00-19.00 e domenica



### PACELLO FRANCESCO - FRANTOIO

Fondato nel lontano 1903, ancora oggi, con la stessa passione e amore per il nostro territorio, questo antico frantoio produce olio EVO di prima spremitura con procedimento tradizionale a fischio. La vendita del prodotto è rivolta a privati attraverso varie confezioni. All'interno della struttura spesso vengono organizzati laboratori del gusto. Inoltre, si possono acquistare vari prodotti (sott'olii, patè di vario tipo e locali), tipicità in vendita anche nel centro storico della città, in via Barbacana n.80 e in contrada Virbo n.864.

C.da Virbo, 864 | Monopoli  
M: +39 347 3160397  
E: frantoiopacello@gmail.com  
S: www.frantoiopacello.com  
Aperto: 8.00- 13.00 / 16.00-20.00  
Chiuso: mai



### PAOLELLA MARINO - AZIENDA AGRICOLA

Una grande passione per l'agricoltura e l'attività di frantoiano spinge Marco Paoella nel 1991 a fondare questa realtà. Nel 2010 si registra un avvicendamento: le redini vanno al figlio Marino, portando il frantoio ad un profilo aziendale. L'olio è frutto di attenzioni che vanno dalla coltivazione al confezionamento. La produzione di alta qualità deriva dalle olive di collina (*Simone, Olivastre*) e del sud-est barese (*Coratina*), raccolte a mano o a meccanicamente dall'albero, con metodo tradizionale di spremitura a freddo.

Contrada Cristo Re, 112 | Monopoli  
T: +39 080 803112 | M: +39 328 0145202  
Aperto: tutti i giorni  
Chiuso: mai



### ROTONDO - OLEIFICIO

L'oleificio nasce nel 1956, tra ulivi secolari prossimi al mare, grazie alla dedizione del proprietario Gino Rotondo, a tutt'oggi in azienda con i suoi figli. Nel periodo Novembre-Febbraio qui si degusta olio appena prodotto da uliveti famigliari. Da generazioni l'oleificio commercializza solo oli extra vergini di oliva: "Mammarella", in vendita esclusivamente presso l'azienda. Le cultivar per la produzione sono *Leccino, Coratina, Pescioline, Cima di Mola, Oliarola e Peranzana*. Si coltivano anche ortaggi e conserve.

C.da Sant'Antonio D'Ascula, 143/A | Monopoli  
T: +39 0806902987 | M: +39 3339204542  
E: oleificiorotondo@gmail.com  
S: www.oleificiorotondo.it  
Aperto: 8.00-18.00  
Chiuso: domenica



### ULIVETO - AZIENDA AGRICOLA

Caratterizzata dalla produzione di olio extravergine di oliva di primissima qualità, per il quale vengono impiegate cultivar come la *Peranzana, Coratina, Picholine*, l'azienda nasce nel 1918 per volontà di Francesco Scisci. Un'attività poi proseguita con passione dal figlio Angelo e oggi da i nipoti. L'olio di questa storica realtà viene venduto in bottiglie e lattine anche per corrispondenza. L'azienda vanta la certificazione biologica e commercia altri prodotti tipici della Puglia.

C.da Marzone, 429 | Monopoli  
T: +39 0808875762 | M: +39 3339234990  
E: info@uliveto.ba.it  
S: www.agriscisci.it  
Aperto: 08.30-13.00 / 16.00-20.00  
Chiuso: domenica



### L'OLIO ATTRATTORE DI UN TERRITORIO

Oltre ad un' attenta selezione di significative ed autentiche realtà frantoniane, in questa mappa abbiamo indicato alcuni attrattori culturali che si incrociano durante il percorso che conduce alle imprese produttive. Tutto ciò a sottolineare l'importanza che oggi il prodotto tipico locale assume quale elemento di forte richiamo turistico per una maggiore conoscenza dei segni storici, artistici, culturali e paesaggistici in cui viene esso nasce. Nelle campagne, in particolare nei pressi dei frantoi presenti in questo progetto, abbiamo segnalato insediamenti rupestri, architetture religiose considerevoli e un museo nazionale che ha sede presso una storica villa signorile. Un viaggio nell'agro alla scoperta di un sistema produttivo che non dimentica - in un'operazione di marketing territoriale - un patrimonio culturale da far conoscere e valorizzare costantemente.

Pertanto, oltre le porte dei frantoi in cui si rivelano i riti dell'agricoltura e i processi della trasformazione dell'oliva, il visitatore aprirà gli occhi sulla bellezza di certi tesori di pietra, su di un paesaggio peculiare, su monumenti pregevoli. Così entrerà in scena l'anima di un territorio che si racconta in modo autentico e ancora vivo. Circa l'ordine numerico dei frantoi presenti, si precisa che tale circuitazione è conseguenza di un criterio esclusivamente alfabetico. Quindi, il visitatore potrà scegliere liberamente le tappe da visitare più pratiche rispetto alle sue esigenze e provenienze.

### INFO UTILI

Ufficio IAT  
Via Garibaldi, 8  
080 414 0264  
info.monopoli@viaggiareinpuglia.it  
www.monopolitourism.com