



» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
0,250 lt. - 0,500 lt. - 1 lt.

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
2 lt. - 5 lt.

» **Olive in Salamoia**

» **Olive snocciolate**  
in Olio Extra Vergine di Oliva

» **Paté di Olive**

» **Pesto alla Genovese**

» **Filetti d'Acciughe**  
in Olio di Oliva



Produzione di OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA di origine **MONOCULTIVAR** TAGGIASCA.

Un tipo di olio particolarmente pregiato, dolce, profumato e adatto ad ogni tipo di consumo.

Gli uliveti sono immersi in una natura incontaminata, priva di insediamenti industriali. Il terreno è inerbito e non vengono usati diserbanti, la concimazione viene effettuata con prodotti organici e minerali naturali.



**AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO**

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Per l'Ambiente ...

Olio Gonella è un'azienda a **EMISSIONI ZERO**  
e produce energia pulita con pannelli fotovoltaici e solari



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)

 CREDITS



- »» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
0,250 lt. - 0,500 lt. - 1 lt.
- »» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
2 lt. - 5 lt.
- »» **Olive in Salamoia**
- »» **Olive snocciolate**  
in Olio Extra Vergine di Oliva
- »» **Paté di Olive**
- »» **Pesto alla Genovese**
- »» **Filetti d'Acciughe**  
in Olio di Oliva

## Azienda Olivicola Gonella



Carlo Gonella

I Gonella, albergatori dai primi anni 60, hanno da sempre posto particolare cura nella scelta dei prodotti locali e nell'allestire i menù per l'attività di ristorazione annessa ad alberghi e residence di propria gestione.

Molti collaboratori delle strutture ricettive, al termine delle stagioni turistiche, si dedicavano alla coltivazione olivicola per poi rivederne i frutti, nella stagione successiva, all'interno dell'attività di ristorazione del golfo dianese.

Da tale tradizione e passione familiare per l'olivicoltura, nasce nei primi anni 90 l'azienda olivicola Gonella, per opera del fondatore Carlo Gonella.

Oltre 1.500 piante monocultivar taggiasche, dislocate su tutto il golfo dianese, garantiscono la produzione di un olio extra vergine di oliva particolarmente pregiato, dolce, profumato e adatto ad ogni tipo di consumo.

I piatti della tradizione si basano su ingredienti genuini del mare e del territorio, uniti dal condimento principe per eccellenza: L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TAGGIASCA

### Per l'Ambiente ...

Olio Gonella è un'azienda a **EMISSIONI ZERO**.

Per rispettare sempre più l'ambiente, da alcuni anni l'azienda produce energia pulita con pannelli fotovoltaici e solari. Sono state inoltre messi in atto sistemi di fertilizzazione fogliari sulle chiome e tramite concimi organici a terra.



**AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO**

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)

 CREDITS



## Azienda Olivicola Gonella

### Diano Marina e il Golfo Dianese

Prima cittadina ad est di IMPERIA, Diano Marina vanta origini antiche, con insediamenti umani che risalgono alla fine dell'età del bronzo, oltre 14.000 anni fa. Il luogo fu poi connesso al culto di Diana, dea della caccia, legata alle foreste e ai boschi, da cui deriva il toponimo che accomuna numerosi centri del territorio del golfo, anche nell'entroterra (Diano Castello, Diano Gorleri, Diano Calderina, Diano Serreta).

Nei primi decenni dell'XI secolo, i Frati Benedettini, provenienti dal Piemonte, apportarono un nuovo impulso all'agricoltura ed introdussero la coltivazione dell'ULIVO.

Diano Marina, con la sua posizione privilegiata, raccolta tra il golfo e le colline, permette di raggiungere le località dell'entroterra, ricche di storia e di tradizioni secolari, dove è possibile assaporare una Liguria intatta ed autentica, in particolare nel settore gastronomico, grazie all'accurata selezione dei vari ingredienti ed alla presenza degli aromi, profumatissimi, come il basilico, il timo, la maggiorana, l'origano, la salvia e il rosmarino.



AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)

 CREDITS



## Gli Uliveti

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
0,250 lt. - 0,500 lt. - 1 lt.

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
2 lt. - 5 lt.

» **Olive in Salamoia**

» **Olive snocciolate**  
in Olio Extra Vergine di Oliva

» **Paté di Olive**

» **Pesto alla Genovese**

» **Filetti d'Acciughe**  
in Olio di Oliva



Gli uliveti sono immersi in una natura incontaminata priva di insediamenti industriali, il terreno è inerbito e non vengono usati diserbanti, la concimazione viene effettuata con prodotti organici e minerali naturali.

### Photogallery



Cervo - Altezza 70-100 m s.l.m.  
Composta da ca 500 piante di olive.  
Oliva cultivar taggiasca.



Diano Marina - Altezza 70-100 m s.l.m.  
Composta da ca 120 piante di olive.  
Oliva cultivar taggiasca.  
Appezzamento "Cibrilli"

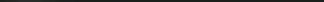


Diano Castello - Altezza 120 m s.l.m.  
Composta da ca 120 piante di olive.  
Oliva cultivar taggiasca.  
Appezzamento S. Lucia



Diano Calderina - Altezza 150 m s.l.m.  
Composta da ca 150 piante di olive.  
Oliva cultivar taggiasca.

Diano Arentino - Altezza 500 m s.l.m.  
Composta da ca 250 piante di olive.  
Oliva cultivar taggiasca.  
Appezzamento "Morris"



**AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO**

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)

 CREDITS



## Le Olive Taggiasche

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
0,250 lt. - 0,500 lt. - 1 lt.

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
2 lt. - 5 lt.

» **Olive in Salamoia**

» **Olive snocciolate**  
in Olio Extra Vergine di Oliva

» **Paté di Olive**

» **Pesto alla Genovese**

» **Filetti d'Acciughe**  
in Olio di Oliva

### Photogallery



Furono i Monaci Benedettini ad esercitare la loro influenza nel territorio Dianese a partire dai monasteri di Borgo San Dalmazzo nella zona di Taggia (Madonna del Canneto) e di Lerins nella zona di Ventimiglia (Chiesa di San Michele), probabilmente tra l'800 e il 1.000. Ai Monaci spetta il merito, tra il IX e il X secolo, di aver dato un primo impulso all'olivicoltura ligure, importando da Cassino a Taggia la pianta che oggi prende comunemente il nome di "taggiasca". Infatti, grazie al clima invernale mite, questi monaci incrociarono su varietà locali, piuttosto "brucianti al palato", quella di Cassino, che attecchi benissimo modificandosi nell'odierna taggiasca. Dissodarono il territorio e costruirono con le pietre dei terrazzamenti (le fasce), per meglio sfruttare la conformazione delle colline, edificarono mulini, vasche di raccolta, stalle, torri colombare.

L'azienda OLIVICOLA GONELLA produce **UN SOLO TIPO DI OLIO EXTRAVERGINE** di origine **"MONOCULTIVAR TAGGIASCA"**.

L'olio di oliva taggiasca ha **PROFUMO** delicato, dolce, di frutta appena raccolto. Il **SAPORE** è "rotondo", senza un gusto che prevalga sugli altri. Subito dopo la frangitura presenta una leggera punta di amaro e piccante.

L'**OLIO EXTRAVERGINE** non presenta difetti all'analisi sensoriale e ha un'acidità inferiore all'1%.

Il procedimento con **ESTRAZIONE MECCANICA A FREDDO** elimina il rischio di "maltrattamento del prodotto" e di presenza di residui di sostanze chimiche, usate invece nei processi industriali di estrazione, ad esempio, degli oli di semi.



**AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO**

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)

 CREDITS



## La Produzione



Gli uliveti dell'azienda OLIVICOLA GONELLA sono situati ad un'altitudine che varia dai 150 metri s.l.m. di Cervo e Diano Marina (Imperia), ai 450 metri sul livello del mare di Diano Arentino, di giacitura in pendenza con disposizione a terrazze rivolte verso il mare, completamente immersi in una natura incontaminata, priva di insediamenti industriali e circondata da boschi con ricche vegetazioni selvatiche e spontanee.

La varietà allevata è una monocultivar "taggiasca" e viene applicata una coltivazione in conformità ai disciplinari di produzione definiti.

La concimazione viene effettuata con prodotti organici e minerali naturali ed il bisogno di acqua, nel periodo estivo, è coperto da un impianto di fertirrigazione. Il terreno è inerbito. Non vengono usati diserbanti e le specie erbacee vengono trinciate e lasciate nel terreno per la naturale decomposizione. La raccolta delle olive avviene dal mese di novembre al mese di febbraio/marzo di ogni anno e viene effettuata con metodo tradizionale che comprende la stesura di reti e la bacchiatura tramite "trappe" (bastoni di legno di castagno della lunghezza di 3/4 metri). Una volta giunte al frantocio le olive vengono defogliate e accuratamente lavate per essere poi destinate alla macinazione.

Durante la frantumazione, effettuata rigorosamente a freddo, le olive, macinandosi per la pressione delle pesanti pietre della doppia macina, rilasciano nell'ambiente un profumo estremamente intenso. La pasta risultante viene adagiata a mano su dischi di tela (fiscoli) per poi essere pressata e generare un composto di acqua e olio.

Una successiva semplice centrifugazione effettuata a temperatura controllata (inferiore a 27 gradi centigradi) consente di eliminare la parte acquosa del composto e di ottenere il prezioso **EXTRA VERGINE**.



AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)

 CREDITS



## Olio Extra Vergine di Oliva

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
0,250 lt. - 0,500 lt. - 1 lt.

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
2 lt. - 5 lt.

» **Olive in Salamoia**

» **Olive snocciolate**  
in Olio Extra Vergine di Oliva

» **Paté di Olive**

» **Pesto alla Genovese**

» **Filetti d'Acciughe**  
in Olio di Oliva



Produzione di OLIO EXTRA VERGINE di origine "MONOCULTIVAR" TAGGIASCA. Un tipo di olio particolarmente pregiato, dolce, profumato e adatto ad ogni tipo di consumo.

Gli uliveti sono immersi in una natura incontaminata priva di insediamenti industriali, il terreno è inerbito e non vengono usati diserbanti, la concimazione viene effettuata con prodotti organici e minerali naturali.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA di Qualità Taggiasca

Molinatura a pietra

1 lt.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA di Qualità Taggiasca

Molinatura a pietra

0,500 lt.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA di Qualità Taggiasca

Molinatura a pietra

0,250 lt.



AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)

 CREDITS



## Olio Extra Vergine di Oliva

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
0,250 lt. - 0,500 lt. - 1 lt.

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
2 lt. - 5 lt.

» **Olive in Salamoia**

» **Olive snocciolate**  
in Olio Extra Vergine di Oliva

» **Paté di Olive**

» **Pesto alla Genovese**

» **Filetti d'Acciughe**  
in Olio di Oliva



Produzione di OLIO EXTRA VERGINE  
di origine "MONOCULTIVAR" TAGGIASCA.  
Un tipo di olio particolarmente pregiato,  
dolce, profumato e adatto ad ogni tipo  
di consumo.

Gli uliveti sono immersi in una natura  
incontaminata priva di insediamenti  
industriali, il terreno è inerbito e non vengono  
usati diserbanti, la concimazione viene  
effettuata con prodotti organici e minerali  
naturali.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA di Qualità Taggiasca

Molinatura a pietra

2 lt.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA di Qualità Taggiasca

Molinatura a pietra

5 lt.



**AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO**  
Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)

 CREDITS



## Olive in Salamoia

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
0,250 lt. - 0,500 lt. - 1 lt.

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
2 lt. - 5 lt.

» **Olive in Salamoia**

» **Olive snocciolate**  
in Olio Extra Vergine di Oliva

» **Paté di Olive**

» **Pesto alla Genovese**

» **Filetti d'Acciughe**  
in Olio di Oliva



OLIVE IN SALAMOIA di Qualità Taggiasca

290 gr. e 180 gr.



**AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO**

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)





» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
0,250 lt. - 0,500 lt. - 1 lt.

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
2 lt. - 5 lt.

» **Olive in Salamoia**

» **Olive snocciolate**  
in Olio Extra Vergine di Oliva

» **Paté di Olive**

» **Pesto alla Genovese**

» **Filetti d'Acciughe**  
in Olio di Oliva

## Olive snocciolate in Olio Extra Vergine di Oliva



OLIVE SNOCCIOlate in Olio Extra Vergine di Oliva

180 gr.



AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)

 CREDITS



## Paté di Olive taggiasche

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
0,250 lt. - 0,500 lt. - 1 lt.

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
2 lt. - 5 lt.

» **Olive in Salamoia**

» **Olive snocciolate**  
in Olio Extra Vergine di Oliva

» **Paté di Olive**

» **Pesto alla Genovese**

» **Filetti d'Acciughe**  
in Olio di Oliva



PATÉ DI OLIVE taggiasche

180 gr.



**AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO**

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)

 CREDITS



## Pesto alla Genovese

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
0,250 lt. - 0,500 lt. - 1 lt.

» **Olio Extra Vergine di Oliva**  
2 lt. - 5 lt.

» **Olive in Salamoia**

» **Olive snocciolate**  
in Olio Extra Vergine di Oliva

» **Paté di Olive**

» **Pesto alla Genovese**

» **Filetti d'Acciughe**  
in Olio di Oliva



PESTO ALLA GENOVESE

180 gr.



AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)

 CREDITS



- » Olio Extra Vergine di Oliva  
0,250 lt. - 0,500 lt. - 1 lt.
- » Olio Extra Vergine di Oliva  
2 lt. - 5 lt.
- » Olive in Salamoia
- » Olive snocciolate  
in Olio Extra Vergine di Oliva
- » Paté di Olive
- » Pesto alla Genovese
- » Filetti d'Acciughe  
in Olio di Oliva

### Filetti d'Acciughe in Olio di Oliva



FILETTI DI ACCIUGHE in Olio di Oliva

200 gr.



AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)



CREDITS



## Contatti e Mappa

Tel. +39 335 7719425



**AZIENDA OLIVICOLA GONELLA CARLO**

Vendita diretta Olio Extravergine di Oliva e Prodotti Tipici Liguri  
Via Sant'Angelo 22 - Diano Marina (IM) - Tel. +39 335 7719425

P.Iva 01219910088



Olio Gonella  
facebook page

[info@oliogonella.it](mailto:info@oliogonella.it)



CREDITS