



# Gocce di Tre

Olivicoltori nella valle del Belice

Giovanni, Leonardo e Alessandro Costa hanno deciso di unire le loro forze, competenze e amore per la terra siciliana e dopo anni di coltivare gli ulivi hanno deciso di dar vita ad un proprio olio che rappresentasse l'essenza della loro famiglia e del loro territorio. I fratelli seguono metodi tradizionali, con una particolare cura nella selezione delle olive e nel processo di estrazione, garantendo un prodotto finale che conserva intatte le proprietà organolettiche e nutrizionali: "Gocce di Tre, Olivicoltori nella valle del Belice" è un progetto fortemente radicato nel legame familiare e imprenditoriale e si distingue per l'attenzione alla qualità e al rispetto delle tradizioni locali. La storia dei fratelli Costa rappresenta un esempio di come la passione, la tradizione e l'innovazione possano convivere, dando vita a prodotti di eccellenza che raccontano la storia e l'identità di un territorio storico dell'olivicoltura come Castelvetrano.



## Chi Siamo

L'azienda dei fratelli Costa nasce dalla volontà di continuare un'eredità familiare tramandata di padre in figlio e che ha visto negli ultimi anni, dopo il ritorno da Verona, un investimento nel mondo dell'olivicoltura da parte dei tre fratelli Giovanni, Leonardo e Alessandro. Dalla Sicilia verso il Veneto per lavorare insieme al resto della famiglia nell'impresa edile e poi nel 2012 il ritorno nella Valle del Belice per riprendere i terreni del nonno prima e acquistarne la maggior parte poco dopo. Con un profondo legame con la terra e un impegno costante verso l'eccellenza, hanno trasformato la loro passione per l'olio d'oliva in un progetto che unisce tradizione e territorio dove gli uliveti, coltivati con metodi sostenibili, sono il cuore pulsante dell'attività agricola e imprenditoriale.



## L'olio

Tutti e tre i fratelli si occupano direttamente di tutte le operazioni di campagna (aratura, irrigazione, concimazione, potatura e raccolta) e anche della produzione dell'olio ma in particolare Alessandro, il più piccolo, si occupa di tutta la parte amministrativa e supporta il fratello Leonardo nella parte commerciale e di pubbliche relazioni, Giovanni, il più grande dei tre, segue ancora più da vicina tutte le operazioni culturali.

Ogni bottiglia di Gocce di Tre racchiude il meglio dell'esperienza e della dedizione della famiglia Costa che nel corso degli anni ha selezionato con attenzione e forte senso per la qualità dell'olio Nocellara del Belice, i terreni più vocati e incontaminati per la coltura dell'olio, coltivando la propria terra in maniera sostenibile, con forte senso di rispetto del pianeta.



## L'olio

L'olio extravergine d'oliva di Gocce di Tre è il risultato di una selezione accurata delle migliori olive raccolte negli uliveti a Castelvetrano, nel cuore della Sicilia occidentale. Raccolte a mano al giusto grado di maturazione tra settembre e ottobre e spremute a freddo entro poche ore, le olive danno vita a un olio dal gusto equilibrato e dall'aroma intenso, ideale per condire ogni piatto. Durante la lavorazione la temperatura della pasta non supera mai i 27°C proprio per esaltare al massimo i profumi e rispettare la bontà delle olive.

La produzione dell'olio Gocce di Tre segue un rigido protocollo di qualità, dalla raccolta delle olive alla spremitura e all'imbottigliamento: ogni fase del processo è controllata con attenzione per garantire che il lavoro di Giovanni, Leonardo e Alessandro Costa non venga alterato e che l'olio mantenga intatti tutti i suoi valori nutritivi e organolettici.



## Gli uliveti

L'origine dell'olivicoltura nel territorio di produzione dell'olio extravergine di oliva Valle del Belice DOP risale all'epoca della Magna Grecia, in particolare alla fondazione, a opera dei Megaresi, dell'antica città di Selinunte nel VII secolo a.C. Furono gli abitanti di Selinunte che, colonizzando i territori dell'entroterra, diffusero la coltivazione dell'olivo divenendo un punto di riferimento per i commerci nel Mediterraneo. Dalla sede dell'azienda agricola Gocce di Tre si ammirano i resti dei templi di Selinunte che circondati dal mare, dai vigneti e dagli uliveti propongono un racconto unico sulla Sicilia: qui da generazioni, la famiglia Costa coltiva con passione gli uliveti che danno vita a un olio extravergine d'oliva unico, frutto di un territorio ricco di storia e di sapori autentici.



## Gli uliveti

Gli uliveti si estendono su 15 ettari di proprietà a Castelvetrano tra le contrade Calviano, Latomie e Galasi, in un paesaggio incontaminato dove la natura regna sovrana e dove la breve distanza dal mare, l'impianto di irrigazione e la tipologia di terreno contribuiscono a mantenere fresche le radici delle piante e a produrre un olio di altissima qualità. Grazie a un clima favorevole e a un terreno ricco di minerali, le olive crescono in condizioni ideali, sviluppando aromi e sapori inconfondibili: qui viene coltivato ogni albero con cura e rispetto, seguendo pratiche agricole sostenibili che preservano la fertilità del suolo e la biodiversità del territorio.





Sito: [www.gocceditre.it](http://www.gocceditre.it)

📍 Produttore: Gocce di Tre - Castelvetrano (TP)  
SS 115 Contrada Latomie snc

📞 Telefono: +39 327 045 0019  
✉️ Email: [gocceditre@gmail.com](mailto:gocceditre@gmail.com)