UniCredit
CIRCOLO VERONA ETS
Viale dell'Agricoltura, 1 – 37135 Verona
www.circoloverona.unicredit.it – cralunicreditvr@gmail.com
Segreteria: Vicolo Due Mori, 5/a – 37121 Verona
Tel. 045.2237196 – fax 045.2234805



118/2026

Frantoio COSTA PRELE

Informiamo i Soci che è stata rinnovata la convenzione con il Frantoio Costa Prele di Novaglie di recente apertura e di cui possiamo garantire la serietà e la provenienza locale delle olive per conoscenza personale.

Costa Prele è una Frantoio a conduzione familiare nato dalla passione che la famiglia Favari ha sempre mostrato nel corso del tempo verso la nobile arte dell'agricoltura olivicola.
Costa Prele coltiva all'incirca 14 ettari e si trova a Novaglie appena fuori Verona dove l'azienda possiede un intera costa del monte da cui deriva il nome «Costa» mentre «Prele» è il nome della località in gergo dialettale.

Con la presentazione della tessera sociale in corso di validità o con questa circolare il frantoio offre uno sconto del 5% su acquisti superiori a 50 euro e del 10% su acquisti superiori ai 100 euro (vedi listino).
Il Frantoio si trova a Novaglie/Verona in via Pradelle 8/b con ingresso in via mons.Giuseppe Carraro 19 (vedi immagine qui sotto): citofono Costa Prele o, preferibile, chiamare 3935139996 o 3495921294.

Per chi fosse interessato Costa Prele offre la possibilità anche di visitare il frantoio e di avere una spiegazione del suo funzionamento e di tutto l'iter per la realizzazione dell'olio. Non mancherà poi la degustazione dell'olio prodotto. **Per la visita però è richiesta la prenotazione** al numero di telefono 3755369627.

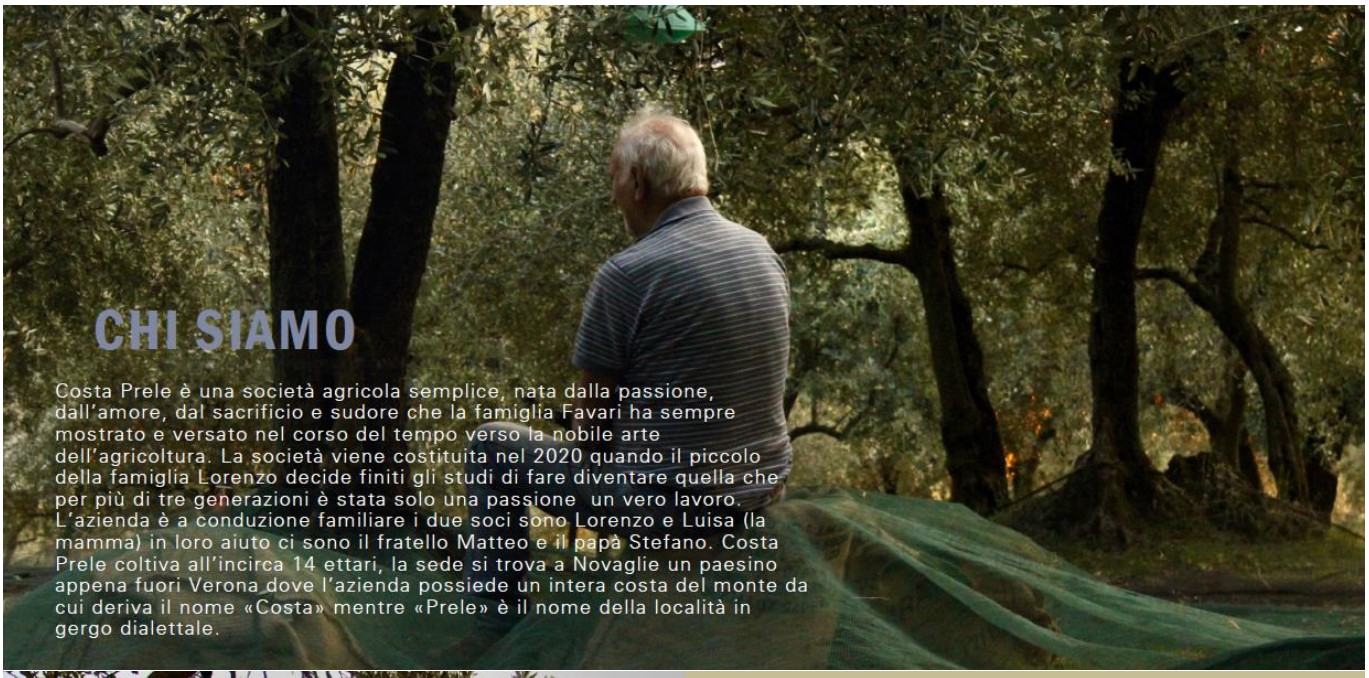
I soci possono trovare il frantoio su instagram con il nome costaprele o sul sito www.costaprele.com e per informazione funziona il numero di telefono 3755369627 (direttamente o tramite whatsapp) o la mail: info@costaprele.com.

Verona, 26 ottobre 2026 LA PRESIDENZA





Sostieni il Circolo con il tuo 5 x 1000 - codice fiscale 80014780235



CHI SIAMO

Costa Prele è una società agricola semplice, nata dalla passione, dall'amore, dal sacrificio e sudore che la famiglia Favari ha sempre mostrato e versato nel corso del tempo verso la nobile arte dell'agricoltura. La società viene costituita nel 2020 quando il piccolo della famiglia Lorenzo decide finiti gli studi di fare diventare quella che per più di tre generazioni è stata solo una passione un vero lavoro. L'azienda è a conduzione familiare i due soci sono Lorenzo e Luisa (la mamma) in loro aiuto ci sono il fratello Matteo e il papà Stefano. Costa Prele coltiva all'incirca 14 ettari, la sede si trova a Novaglie un paesino appena fuori Verona dove l'azienda possiede un intera costa del monte da cui deriva il nome «Costa» mentre «Prele» è il nome della località in gergo dialettale.



COME LAVORIAMO

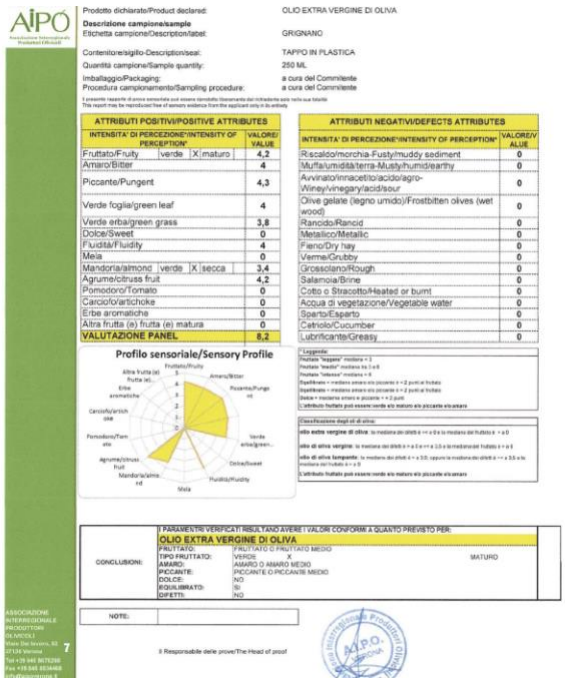
L'AZIENDA E' A CONDUZIONE FAMILIARE, CI OCCUPIAMO PERSONALMENTE DI TUTTE LE FASI PRODUTTIVE DAL CAMPO AL FRANTOIO DI PROPRIETA'. COLTIVIAMO IN REGIME BIOLOGICO, ATTUALMENTE SIAMO IN CONVERSIONE.

L'AZIENDA GESTISCE 14 ETTARI, CIRCA 6000 OLIVI, DEI 14 ETTARI UNO è DI VIGNETO.

MOLITURA

La macina delle olive viene gestita internamente grazie al frantoio di proprietà, Moliamo nell'arco della stessa giornata tutte le olive raccolte per aumentare la qualità dell'olio, la spremitura viene fatta a freddo, tutti i procedimenti sono fatti in modo che l'olio subisca meno ossidazione possibile fino allo stoccaggio nelle cisterne sotto azoto.





Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Descrizione campione/sample
Etichetta campione/Description/label: GRIGNANO
Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO IN PLASTICA
Quantità campione/Sample quantity: 250 ML
Imballaggio/Packaging: a cura del Committente
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES					VALORE/VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION					
Fruttato/Fruity	verde	X	maturo		4,2
Amaro/Bitter					4
Piccante/Pungent					4,3
Verde foglia/green leaf					4
Verde erba/green grass					3,8
Dolce/Sweet					0
Fluidità/Fluidity					4
Mela					0
Mandorla/almond	verde	X	secca		3,4
Agrume/citruss fruit					4,2
Pomodoro/Tomato					0
Carciofo/artichoke					0
Erbe aromatiche					0
Altra frutta (e) frutta (e) matura					0
VALUTAZIONE PANEL					8,2

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	VALORE/VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION	
Riscaldo/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/innacetito/acido/agro-Winey/vinegary/acid/sour	0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)	0
Rancido/Rancid	0
Metallico/Metallic	0
Fieno/Dry hay	0
Verme/Grubby	0
Grossolano/Rough	0
Salamoia/Brine	0
Cotto o Stracotto/Heated or burnt	0
Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Sparto/Esparto	0
Cetriolo/Cucumber	0
Lubrificante/Greasy	0

Profilo sensoriale/Sensory Profile

I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CONCLUSIONI:			
FRUTTATO:	FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO		
TIPO FRUTTATO:	VERDE	X	MATURO
AMARO:	AMARO O AMARO MEDIO		
PICCANTE:	PICCANTE O PICCANTE MEDIO		
DOLCE:	NO		
EQUILIBRATO:	SI		
DIFETTI:	NO		

NOTE:

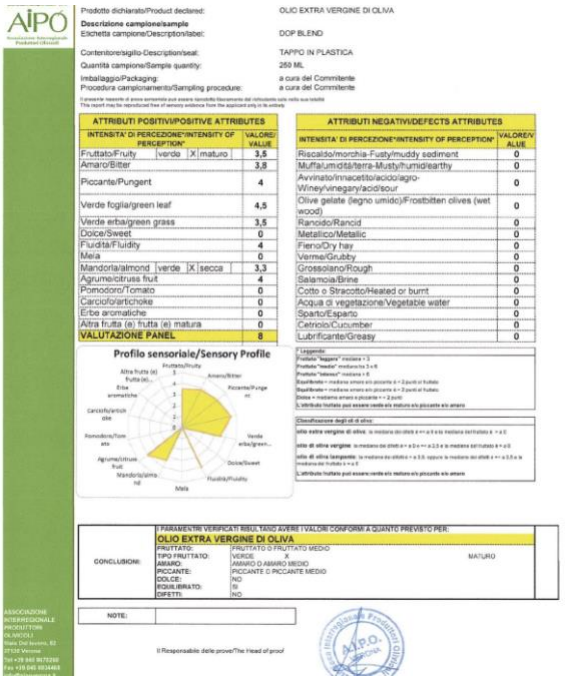
Il Responsabile delle prove/The Head of proof

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI
Viale Del Lavoro, 82
37138 Verona
Tel +39 045 8675200
Fax +39 045 8534463
info@aipoverona.it
7

GRIGNANO



Monovarietale prodotto unicamente dalla varietà di oliva Grignano, indicato per piatti saporiti, sulle carni, e su piatti a crudo.



Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Descrizione campione/sample
Etichetta campione/Description/label: DOP BLEND
Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO IN PLASTICA
Quantità campione/Sample quantity: 250 ML
Imballaggio/Packaging: a cura del Committente
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES					VALORE/VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION					
Fruttato/Fruity	verde	X	maturo		3,5
Amaro/Bitter					3,5
Piccante/Pungent					4
Verde foglia/green leaf					4,5
Verde erba/green grass					3,5
Dolce/Sweet					0
Fluidità/Fluidity					4
Mela					0
Mandorla/almond	verde	X	secca		3,3
Agrume/citruss fruit					4
Pomodoro/Tomato					0
Carciofo/artichoke					0
Erbe aromatiche					0
Altra frutta (e) frutta (e) matura					0
VALUTAZIONE PANEL					8

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	VALORE/VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION	
Riscaldo/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/innacetito/acido/agro-Winey/vinegary/acid/sour	0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)	0
Rancido/Rancid	0
Metallico/Metallic	0
Fieno/Dry hay	0
Verme/Grubby	0
Grossolano/Rough	0
Salamoia/Brine	0
Cotto o Stracotto/Heated or burnt	0
Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Sparto/Esparto	0
Cetriolo/Cucumber	0
Lubrificante/Greasy	0

Profilo sensoriale/Sensory Profile

I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CONCLUSIONI:			
FRUTTATO:	FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO		
TIPO FRUTTATO:	VERDE	X	MATURO
AMARO:	AMARO O AMARO MEDIO		
PICCANTE:	PICCANTE O PICCANTE MEDIO		
DOLCE:	NO		
EQUILIBRATO:	SI		
DIFETTI:	NO		

NOTE:

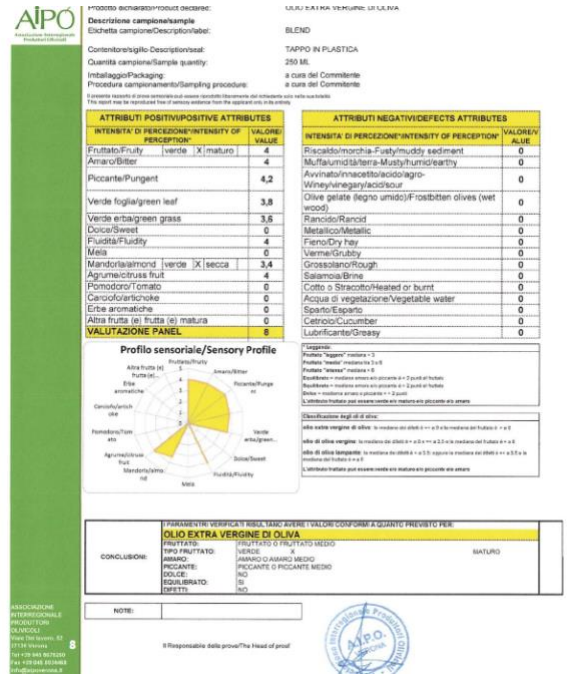
Il Responsabile delle prove/The Head of proof

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI
Viale Del Lavoro, 82
37138 Verona
Tel +39 045 8675200
Fax +39 045 8534463
info@aipoverona.it

DOP VENETO VALPOLICELLA



Prodotto dalle varietà autoctone delle colline Veronesi Favarol in percentuale maggiore e Grignano, un olio delicato che si può usare su tutti I piatti anche sul pesce, delicato, amabile, ma con il suo carattere.



Prodotto dichiarato/Product declared: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Descrizione campione/sample
Etichetta campione/Description/label: BLEND
Contenitore/sigillo-Description/seal: TAPPO IN PLASTICA
Quantità campione/Sample quantity: 250 ML
Imballaggio/Packaging: a cura del Committente
Procedura campionamento/Sampling procedure: a cura del Committente

ATTRIBUTI POSITIVI/POSITIVE ATTRIBUTES					VALORE/VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION					
Fruttato/Fruity	verde	X	maturo		4
Amaro/Bitter					4
Piccante/Pungent					4,2
Verde foglia/green leaf					3,8
Verde erba/green grass					3,5
Dolce/Sweet					0
Fluidità/Fluidity					4
Mela					0
Mandorla/almond	verde	X	secca		3,4
Agrume/citruss fruit					4
Pomodoro/Tomato					0
Carciofo/artichoke					0
Erbe aromatiche					0
Altra frutta (e) frutta (e) matura					0
VALUTAZIONE PANEL					8

ATTRIBUTI NEGATIVI/DEFECTS ATTRIBUTES	VALORE/VALUE
INTENSITA' DI PERCEZIONE/INTENSITY OF PERCEPTION	
Riscaldo/morchia-Fusty/muddy sediment	0
Muffa/umidità/terra-Musty/humid/earthy	0
Avvinato/innacetito/acido/agro-Winey/vinegary/acid/sour	0
Olive gelate (legno umido)/Frostbitten olives (wet wood)	0
Rancido/Rancid	0
Metallico/Metallic	0
Fieno/Dry hay	0
Verme/Grubby	0
Grossolano/Rough	0
Salamoia/Brine	0
Cotto o Stracotto/Heated or burnt	0
Acqua di vegetazione/Vegetable water	0
Sparto/Esparto	0
Cetriolo/Cucumber	0
Lubrificante/Greasy	0

Profilo sensoriale/Sensory Profile

I PARAMENTRI VERIFICATI RISULTANO AVERE I VALORI CONFORMI A QUANTO PREVISTO PER:
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CONCLUSIONI:			
FRUTTATO:	FRUTTATO O FRUTTATO MEDIO		
TIPO FRUTTATO:	VERDE	X	MATURO
AMARO:	AMARO O AMARO MEDIO		
PICCANTE:	PICCANTE O PICCANTE MEDIO		
DOLCE:	NO		
EQUILIBRATO:	SI		
DIFETTI:	NO		

NOTE:

Il Responsabile delle prove/The Head of proof

ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI
Viale Del Lavoro, 82
37138 Verona
Tel +39 045 8675200
Fax +39 045 8534463
info@aipoverona.it
8

BLEND (MEZZANE)



Prodotto dalle varietà di olivo Leccio Leccino .Oliveti situati nella valle di mezzane su una terra bianca calcarea. Indicato su insalate o piatti di carne.

CONOSCI IL TEAM



LORENZO FAVARI

CEO



MARIA LUISA ANTOLINI

AMMINISTRAZIONE, RESPONSABILE COMUNICAZIONI

LISTINO OLIO

	GRIGNANO	BLEND D.O.P.	BLEND
BOTTIGLIA 250 ML	€ 10,00	€ 8,00	€ 8,00
BOTTIGLIA 500 ML	€ 14,00	€ 12,00	€ 12,00
BOTTIGLIA 750 ML	€ 18,00	€ 16,00	€ 16,00
LATTA 5 LITRI	€ 90,00	€ 75,00	€ 75,00

LISTINO VASETTI

Paté di olive nere	€ 6,50
Paté di olive verdi	€ 6,50
Olive nere denocciolate	€ 7,00