

Brevi

Nasce Gocce di Tre, l'azienda dei fratelli under 35 Costa

di: Redazione

1 dicembre 2025



Tra uliveti secolari e panorami che guardano i templi di Selinunte, prende vita **Gocce di Tre**, l'azienda dei fratelli **Giovanni, Leonardo e Alessandro Costa** (tutti under 35) che esordiscono con **L'olio di Alessandro Extravergine d'Oliva**, un progetto che unisce tradizione, qualità e amore per la terra siciliana. Dopo anni trascorsi a **Verona** nell'impresa di famiglia, i tre fratelli sono tornati nella **Valle del Belice** per riprendere i terreni del nonno e trasformare la loro passione per l'olivicoltura in un'azienda capace di coniugare esperienza, innovazione e rispetto per la terra. I fratelli Costa con **Gocce di Tre** gestiscono quindici ettari di uliveti tra le contrade **Calviano, Latomie e Galasi a Castelvetro**, in un paesaggio incontaminato con vista sui *templi di Selinunte*, dove il microclima mediterraneo e la fertilità dei terreni garantiscono la crescita ottimale delle olive **Nocellara del Belice**. La coltivazione avviene secondo metodi sostenibili e tutte le fasi, dall'aratura alla raccolta, dalla potatura alla produzione, sono seguite personalmente dai fratelli: **Giovanni** coordina le operazioni colturali, **Leonardo** cura la parte commerciale e le relazioni esterne, **Alessandro** gestisce l'amministrazione e supporta la comunicazione e la vendita. La prima produzione è **L'Olio di Alessandro** che nasce da una selezione rigorosa delle migliori olive raccolte a mano tra settembre e ottobre e lavorate entro poche ore con sistema a ciclo continuo a freddo, senza superare i 27°C, per preservare intatti aromi, profumi e proprietà nutrizionali; la resa contenuta del 12-13% testimonia l'assoluta priorità alla qualità rispetto alla quantità: *"Ogni ulivo racconta una storia di terra e di fatica: seguire ogni fase della coltivazione significa rispettare quella storia e dare alle olive la migliore possibilità di esprimersi"* – raccontano i tre fratelli Costa – *"Vogliamo far conoscere L'Olio di Alessandro non solo come prodotto, ma come espressione del nostro territorio e della nostra famiglia, creando relazioni durature con chi ama la qualità autentica"*.

L'Olio di Alessandro è ottenuto da uliveti nelle contrade **Latomie e Galasi di Castelvetro** dove le piante crescono su terreni di argilla e terra rossa, beneficiando della vicinanza del mare. Di un verde intenso con riflessi dorati, al naso sprigiona note vegetali di pomodoro verde, carciofo, erba fresca e delicate sfumature di mandorla e mela, mentre al palato si distingue per equilibrio, amaro fine e piccante elegante di pepe verde, espressione autentica del territorio. La produzione di **Gocce di Tre** si inserisce in un contesto storico di eccellenza: la **Valle del Belice**, con tradizioni olivicole che risalgono all'epoca della **Magna Grecia** e ai coloni **Megaresi**, unisce storia, cultura e agricoltura in un ecosistema unico. Ogni bottiglia di **Gocce di Tre** è il risultato del lavoro quotidiano dei fratelli Costa, del loro rispetto per la terra e della volontà di offrire un olio che rappresenti la loro famiglia e l'identità più autentica della Sicilia, dimostrando come passione e lavoro possano fondersi per dare vita a un extravergine di eccellenza, ambasciatore dei sapori e della storia della Valle del Belice.

