

Molise

SOC. COOP
MOLISE WOW



SPOPOLA

SELECTION

Il Molise SPOPOLA

è un titolo molto forte: ha un doppio significato ironico e potente – da una parte richiama lo spopolamento reale dei borghi, dall'altra lo ribalta in chiave positiva, come se il borgo "facesse il botto", diventasse virale, tornasse vivo. Questo payoff racchiude il senso che muove il progetto e il sogno di tornare a riabitare questi luoghi.





CUSTODI DI TRADIZIONI SECOLARI MOLISANE

COMUNITÀ

Qui vogliamo creare un **laboratorio di comunità aumentata**, cultura e accoglienza, un esempio vivente di come un luogo possa rinascere se torna ad essere abitato, vissuto, ascoltato.

Ogni ulivo che salveremo,
ogni terra che verrà arata,
ogni casa che riaprirà le sue porte,
ogni gesto antico che diventerà esperienza condivisa
sarà un passo verso il futuro.

Perché scegliere il Molise non significa solo recuperare un luogo,
ma credere che la bellezza può ancora diventare progetto di vita.

Chi siamo.

Molise Wow è la storia di un team di giovani molisani che ha guardato alla propria terra con occhi nuovi, vedendo non ciò che mancava, ma tutto ciò che c'era da scoprire.

Una cooperativa nata nel 2022 con l'idea che il Molise non fosse un luogo da cui partire, ma un luogo da far scoprire, far vivere e trasformare. <<Crediamo che questa piccola regione racchiuda tesori, storie, e possibilità che aspettano solo di essere condivisi con chi desidera un'esperienza autentica e profonda>>. Restare in Molise è come scegliere di entrare in un giardino segreto, dove la bellezza è nascosta in ogni vicolo antico, tra le colline, nelle mani di un artigiano che lavora come i suoi antenati.

Un luogo dove il tempo sembra essersi fermato, ma allo stesso tempo vibra di nuove energie, idee e sogni che trovano spazio per crescere. <<Abbiamo scelto di investire nella nostra terra perché il Molise è un terreno fertile per chi ha il coraggio di rimanere e coltivare nuove idee. Le nostre radici sono qui, e qui vogliamo vedere fiorire un turismo che rispetta, valorizza e non distrugge. Ogni borgo abbandonato, ogni sentiero che si perde tra i campi, ogni storia dimenticata sono per noi una promessa e un impegno: dare loro nuova vita>>.

Perché qui il tempo assume un significato diverso. Qui, il lavoro ha ancora un valore artigianale, fatto di pazienza e rispetto per la tradizione, ma con uno sguardo rivolto al futuro. Molise Wow è più di un progetto turistico: è un invito a scoprire l'Italia più nascosta, quella che parla ancora di tradizione e che accoglie chiunque sia in cerca di autenticità.

SPOPOLA SELECTION

SPOPOLA è un progetto di rigenerazione culturale, agricola e sociale nato per dare nuova vita al Molise interno, una terra autentica, antica e fragile, che oggi lotta contro lo spopolamento e la perdita di identità.

Promosso dalla cooperativa Molise Wow, il progetto mira a trasformare lo spopolamento in opportunità, rigenerando borghi, paesaggi e comunità attraverso cultura, agricoltura e innovazione sociale.

SPOPOLA Selection

è una selezione curata di prodotti molisani che incarnano il valore della restanza e dell'impatto territoriale. Il percorso parte dall'olio extravergine d'oliva dell'azienda agricola Feudi di Bisaccia, grazie ad una collaborazione simbolo di radicamento e di vita.

È un olio premiato a livello europeo per le sue qualità salutistiche e sensoriali, frutto del lavoro di giovani sommelier dell'olio e agricoltori che hanno scelto di restare e prendersi cura degli ulivi secolari molisani.

Ogni bottiglia rappresenta una storia di resistenza, una promessa di futuro, un gesto di cura verso la terra e la comunità.

IL MOLISE? SPOPOLA!

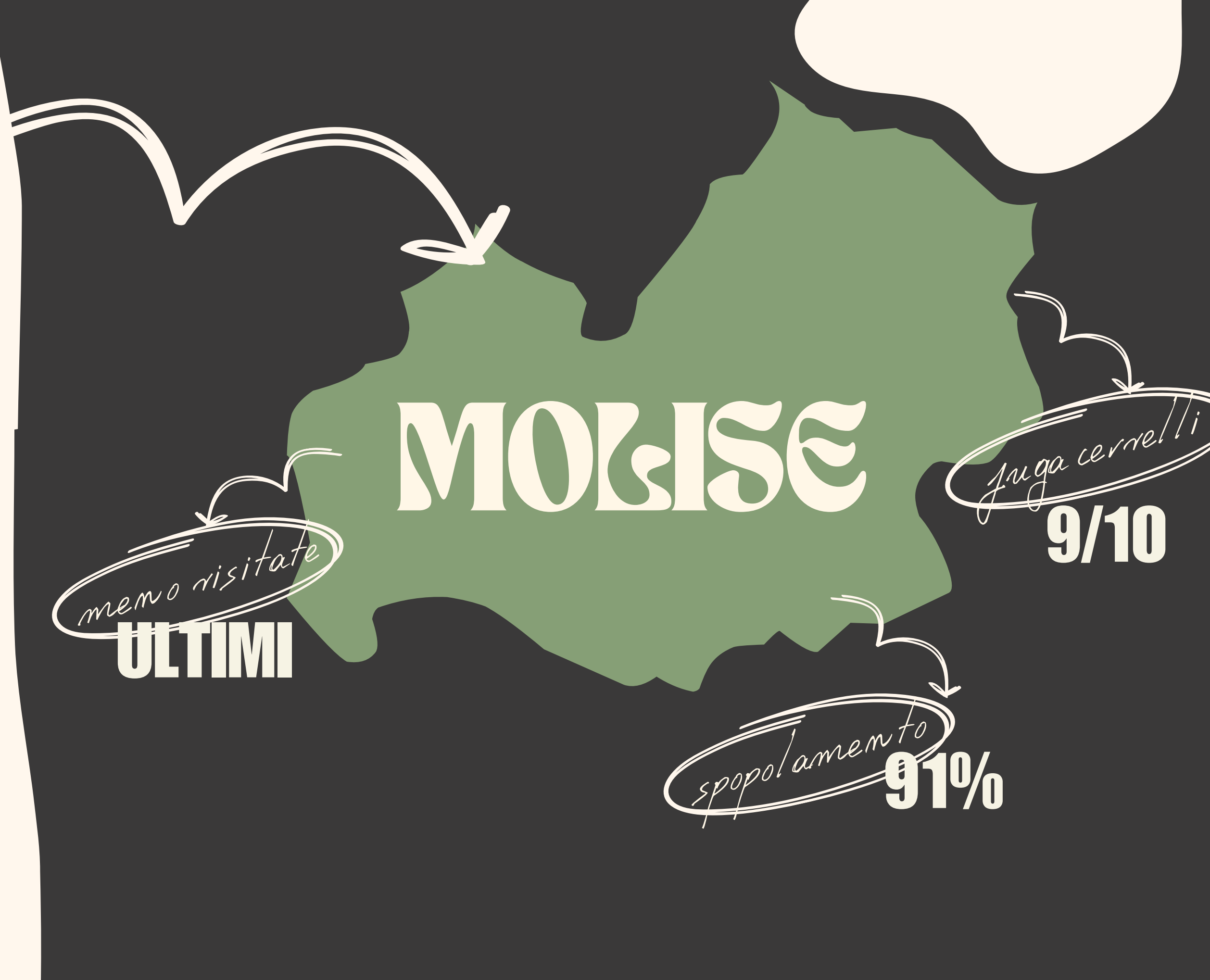
SELECTION

SPOPOLA” è il grido orgoglioso e provocatorio di una comunità che non vuole scomparire. In un’Italia interna dove troppi borghi si svuotano, il nostro progetto ribalta la narrativa: non più un luogo che si spopola, ma un borgo che spopola, che torna a vivere, a desiderare, ad attrarre. È un gesto ironico e visionario, che vuole rompere il silenzio e dire al mondo: i piccoli paesi non sono luoghi da dimenticare, ma luoghi da reinventare. Il Molise ne è l’emblema.

Una regione composta per oltre il 90% da paesi sotto i mille abitanti, dove le luci si spengono una ad una e le piazze diventano silenziose. Oggi, solo un giovane su dieci sceglie di restare. Gli altri partono, in cerca di opportunità altrove. Molise Wow è nata per cambiare questa rotta. Per dire che restare è possibile. Per trasformare ciò che viene considerato scarto — le case abbandonate, i frantoi in disuso, le opere d’arte dimenticate, i sentieri poco battuti — in valore, cultura e impatto.

Rigenerare ciò che è stato lasciato indietro diventa così un atto di cura collettiva: un modo per ridare voce ai luoghi, per farli tornare a vivere, per renderli ancora capaci di accogliere e generare futuro. **SPOPOLA è, in fondo, una promessa:**

che il Molise può tornare a essere una terra che resta, che sorprende, che ispira.





Si codd' la liv auann? Sì, compà!

La raccolta.

È un rito di passaggio, un gesto di riconoscimento tra chi vive davvero la terra.

La domanda di rito: Hai raccolto le olive quest'anno? È un modo per dire: **"ci sei ancora?"**, "la tua terra ha dato i suoi frutti?". Perché la raccolta delle olive non è semplicemente una fase della produzione, ma un evento sacro, fatto di attese, di osservazione, di ascolto della natura. Nel tempo lento e silenzioso della campagna molisana, raccogliere le olive è l'atto che chiude e insieme apre il ciclo della vita contadina. Ci si prepara mesi prima, si osservano le piante, si toccano le foglie, si scruta il cielo. Ogni olivo ha la sua voce, il suo tempo. La raccolta non è mai improvvisata: è frutto di pazienza, cura e conoscenza tramandata. I vecchi dicevano che l'ulivo "vuole rispetto", perché non perdona chi ha fretta.

Si attende il momento giusto: quando il frutto è perfetto, non troppo maturo né acerbo nella fase di invaiatura, quando l'olio è pronto a rivelare la sua anima. Il giorno della raccolta conserva un'atmosfera antica ma guarda anche al futuro. Si parte presto, si chiacchiera poco sotto gli alberi, si condivide il pranzo sotto il sole d'autunno. Ogni anno è diverso, ogni anno si spera, ogni anno si ringrazia. Questa cultura della cura, del tempo giusto, dell'attesa che diventa dono, è ciò che distingue Molise WOW.

"Si codd la liv auann?" Sì, l'abbiamo raccolta. Con gratitudine, come ogni anno. Perché raccogliere le olive non è solo portare a casa un frutto, ma onorare la terra che ci ha fatto nascere e scegliere di rimanere.

MOLISE SPOPOLA!

SELECTION



Qui: il tempo ha un
altro ritmo!

il lavoro ha ancora un
valore artigianale,
fatto di pazienza e
rispetto per la
tradizione, ma con
uno sguardo rivolto al
futuro.



Le radici di un'idea...

A chi appartin? È la prima domanda che si sente rivolgere chi arriva in un piccolo paese del Molise.

Non è una formula di cortesia: è un invito a raccontare le proprie **radici**. Nel silenzio dei vicoli e nei gesti lenti dei contadini si nasconde una verità profonda: qui, appartenere è una questione di sangue, terra e memoria condivisa.

SPOPOLA Selection nasce proprio da questo senso di appartenenza. Appartiene ai giovani che hanno scelto di restare, tra le pieghe di un paesaggio modellato dal vento e dai calanchi, sospeso tra terra e mare.

Un territorio attraversato da secoli da pastori e pellegrini, dove l'agricoltura non è mai stata solo un mestiere, ma una forma di resistenza silenziosa, un modo per dire al mondo: "noi restiamo."

Il paese custodisce ancora oggi un patrimonio invisibile: parole antiche, proverbi, ricette tramandate a voce, gesti quotidiani che raccontano un'identità agricola profonda e autentica.

Molise Wow eredita tutto questo. Eredita non solo i terreni, ma il valore dell'appartenenza.

"A chi appartieni?"

Apparteniamo a questa terra, a questi ulivi, a questa comunità. Apparteniamo al Molise. E da qui vogliamo continuare a generare futuro.

"A chi appartin?"





IL MOLISE? SPOPOLA! SELECTION

La prima edizione di SPOPOLA Selection parte dall'olio.

Una scelta simbolica, perché l'olio è la radice stessa della nostra terra. È il frutto della collaborazione tra l'**azienda agricola Feudibi** e i **giovani sommelier dell'olio e del vino della Coop. Molise Wow** che hanno recuperato antichi uliveti e raccontato la storia di un **olio premiato a livello europeo**, riconosciuto da Aristoil Plus come "**olio salutistico**" per l'alto contenuto di polifenoli. Un olio che nasce da ulivi secolari dei Feudi di Bisaccia, custoditi con rispetto e amore, e che oggi rappresenta la prima espressione concreta di questa selezione di restanza.

Ogni bottiglia non è solo un prodotto:
**è un frammento di paesaggio,
un segno di rinascita,
un impegno collettivo.**

SPOPOLA Selection

non è una box di prodotti tipici, ma una dichiarazione d'amore verso una terra che non si arrende. Un invito a restare. Un invito a credere che la bellezza, qui, può ancora diventare futuro.

il Molise ristorante

L'olio non è più semplicemente il risultato di una campagna, ma diventa un racconto sensoriale e territoriale, un prodotto di alta gamma, destinato alla ristorazione di qualità, agli amanti del gusto autentico e ai consumatori attenti alla salute. Il riconoscimento più importante di questo percorso è arrivato con l'inserimento della Limited edition nel progetto europeo Aristoil Plus, che ne ha certificato l'elevato contenuto di polifenoli (oltre 700 mg/kg), collocandolo tra gli oli salutistici secondo il regolamento europeo n. 432/2012.

Un ritorno, questo sì, che vale molto più dei litri prodotti: è il ritorno della terra che, se rispettata e compresa, ridà molto di più di quello che prende. Feudibi grazie al progetto di studio e innovazione del team Molise WOW ha così risposto alla domanda "A quànt a ridàt?" con una nuova visione: la qualità è la vera eredità che la terra restituisce, se impariamo ad ascoltarla.



anche in Europa



a cantata rurale?

Innovare per custodire

Progetto europeo CIHEAM

Selezionato come best practice. Nel 2024 Feudibi è stato scelto come caso studio nel programma europeo di alta formazione del CIHEAM Bari (Digital Skills per il settore agroalimentare), all'interno del progetto FOOD4HEALTH – Food systems for health and sustainability. L'azienda ha presentato il proprio modello di innovazione rurale, e valorizzazione del prodotto salutistico, diventando esempio concreto di come un'impresa familiare possa posizionarsi in modo efficace nel mercato agroalimentare di alta gamma.

CARTA DEGLI OLI EVO DEL MOLISE

La partecipazione dell'azienda agricola Feudi di Bisaccia alla Carta degli Oli del Molise rappresenta un riconoscimento importante del lavoro svolto negli ultimi anni nel settore olivicolo e una conferma dell'impegno verso l'eccellenza, la trasparenza e la valorizzazione del territorio. La Carta degli Oli è una iniziativa promossa da Fondazione Sommelier Molise e nasce per promuovere gli oli extravergini d'oliva molisani di qualità certificata, mettendo in rete le aziende virtuose che curano ogni fase della produzione, dalla coltivazione alla trasformazione, fino all'imbottigliamento e alla comunicazione.

L'IMPATTO DELLA TUA SCELTA

SPOPOLA
SELECTION

Ciò che il tuo acquisto rende possibile

Scegliere SPOPOLA Selection non significa solo acquistare un prodotto. Significa partecipare a un cambiamento reale. Ogni bottiglia d'olio, ogni dono della nostra selezione è un gesto che genera impatto, perché una parte del ricavato viene destinata a creare e sostenere nuovi progetti di rigenerazione in Molise.

Con il tuo acquisto contribuirai a:

Recuperare luoghi abbandonati

Ristrutturiamo case, frantoi e dimore rurali per restituirli alla comunità, trasformandoli in spazi di ospitalità diffusa, laboratori artigianali e luoghi di cultura viva.

Promuovere nuove imprese giovanili

Sosteniamo giovani che scelgono di restare in Molise e di avviare microimprese nel campo dell'agricoltura, dell'artigianato e del turismo esperienziale, offrendo formazione, mentoring e una rete di contatti per far crescere le loro idee.

Rigenerare i borghi e le comunità locali

Finanziamo attività culturali e sociali che rivitalizzano i paesi interni: festival, residenze artistiche, percorsi didattici e laboratori che coinvolgono abitanti e visitatori.

Costruire un modello replicabile di sviluppo sostenibile

Il nostro obiettivo è trasformare il Molise in un laboratorio di restanza e innovazione, dimostrando che anche le aree interne possono generare impatto economico, ambientale e sociale.

SPOPOLA SELECTION

sì, lo voglio!

l'olio quello ”

restare
100%



MOLISE SPOPOLA!

SELECTION

SCHEDE TECNICHE

Questa sezione raccoglie le schede tecniche dei nostri oli: non semplici descrizioni di prodotto, ma ritratti sensoriali che parlano di biodiversità, cura e passione.

MOLISE SPOPOLA! SELECTION

“MADRE TERRA”

Madre terra è una collezione di bottiglie monocoltivar e blend custodite in vetro scuro per conservare al meglio le proprietà organolettiche dell'olio EVO.

La bottiglia contiene all'interno 250 ml di olio extra vergine di oliva di qualità superiore estratto a freddo secondo innovativi metodi di estrazione al fine di mantenere inalterata la qualità delle olive che vengono molite entro 24 ore dalla raccolta.

Prodotto dall'Azienda Agricola Feudibi in collaborazione con i sommelier dell'olio di Molise Wow. Le bottiglie “Madre Terra” sono il frutto di alberi secolari tramandati di generazione in generazione.

Creazioni di Madre Terra



Cultivar

*Blend Frantoio,
Moraiolo, Cerasa di
Montenero di
Bisaccia.*

*Fruttato intenso
250 ml - 500 ml*



Cultivar

*Monocultivar I Oliva
Bianca*

*Fruttato medio
250 ml - 500 ml*



Cultivar

*Monocultivar
Leccino*

*Fruttato leggero
250 ml - 500 ml*



Cultivar

*Monocultiva I
Moraiolo*

*Fruttato intenso
250 ml - 500 ml*

€ 12,00

BOTTIGLIA DA 250 ML

€ 17,00

BOTTIGLIA DA 500 ML

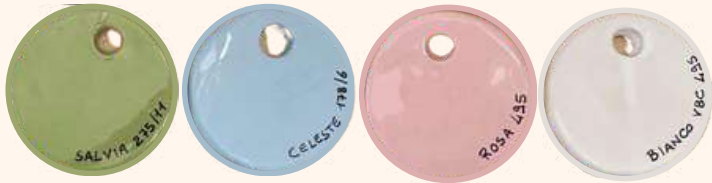
MOLISE SPOPOLA! SELECTION

“OLIVETTA”

L’orcina in ceramica è realizzata secondo la tradizione dell’artigianato locale, simbolo dell’eccellenza del Made in Italy e ideali per ricordare momenti speciali.

La bottiglia contiene all’interno 250 ml di olio extra vergine di oliva di qualità superiore estratto a freddo secondo innovativi metodi di estrazione al fine di mantenere inalterata la qualità delle olive che vengono molite entro 24 ore dalla raccolta.

Prodotto dall’Azienda Agricola Feudibi in collaborazione con i sommelier dell’olio di Molise Wow. Le Olivette sono il frutto di alberi secolari tramandati di generazione in generazione.



SALVIA
—— 275/11



CELESTE
—— 178/6



ROSA
—— 495



BIANCO
—— VBC 495



€ 19,00
N. 1 QUANTITÀ

€ 15,00
PIÙ DI N. 250

€ 28,00
N. 1 QUANTITÀ

€ 25,00
MIN DI N. 250

€ 28,00
N. 1 QUANTITÀ

€ 25,00
MIN DI N. 250

€ 19,00
N. 1 QUANTITÀ

€ 15,00
MIN DI N. 250

PALETTE

La palette composta da n. 4 colori .
Possono essere realizzate max n.2
colori tra quelli presenti .

INTAGLI

Le bottiglie possono presentare al
centro due tipi di forme di colore creta:

- un foro stilizzato

CARATTERISTICHE

La bottiglia è realizzata a mano
artigianalmente e contiene
all’interno 250 ml di olio extra
vergine di oliva di qualità superiore

Olivetta è stata tra gli oli
extravergini aderenti al progetto
ARISTOIL PLUS sottoposti al test
con arometro e premiata al vello
europeo per le sue proprietà e la
presenza di un numero elevato di
polifenoli (> di 700 polifenoli) che gli
conferiscono la denominazione di
olio salutistico .

CULTIVAR

possibile scegliere tra le
seguenti tipologie di cultivar

- LECCINO
- OLIVA BIANCA
- MORAILOLO
- BLEND
- CERASA

MOLISE SPOPOLA! SELECTION

“BISACCIA”

L’orcina in ceramica è realizzata secondo la tradizione dell’artigianato locale, simbolo dell’eccellenza del Made in Italy e ideali per ricordare momenti speciali.

La bottiglia contiene all’interno 500 ml di olio extra vergine di oliva di qualità superiore estratto a freddo secondo innovativi metodi di estrazione al fine di mantenere inalterata la qualità delle olive che vengono molite entro 24 ore dalla raccolta.

Prodotto dall’Azienda Agricola Feudibi in collaborazione con i sommelier dell’olio di Molise Wow. “Bisaccia” è una limited edition sono il frutto di alberi secolari tramandati di generazione in generazione.



BIANCO
VBC 495

Bottiglia in ceramica in creta
rossa da 500 ml realizzata a
mano artigianalmente.

€ 38,00
N. 1 QUANTITÀ

€ 32,50
MIN DI N. 250

SIMBOLO

Bisaccia un’orcina d’olio e un simbolo di
comunità.
Rievoca la forza delle donne di Bisaccia, che
portavano sulla testa tene d’acqua per costruire
il Santuario della Madonna di Bisaccia, lungo il
trattato percorso da pastore e pellegrino.
In questo luogo sacro, dove nasce oggi il Parco
de Calanchi, si trovano le terre di Feudib, da
cui provengono le olive di questo olio.

Bisaccia un olio che unisce storia, fede e
tradizione, racconta la restanza e il legame
profondo tra le persone e la loro terra. Ogni
goccia memoria, forza e gratitudine verso una
comunità che continua a generare vita.

CARATTERISTICHE

La bottiglia realizzata a mano
artigianalmente e contenente
all’interno 500 ml di olio extra
vergine di oliva di qualità superiore.

Bisaccia è stata tra gli oli
extravergini aderenti al progetto
ARISTOIL PLUS sottoposti al test
con arometria e premata al vello
europeo per le sue proprietà e la
presenza di un numero elevato di
polifenoli (> di 700 polifenoli) che gli
conferiscono la denominazione di
olio salutistico.

CULTIVAR

possibile scegliere tra le
seguenti tipologie di colture:

- LECCINO
- OLIVA BIANCA
- MORAILO
- BLEND
- CERASA

CONTATTACI

HAI DOMANDE O VUOI MAGGIORI INFORMAZIONI?
SIAMO QUI PER AIUTARTI. CONTATTACI OGGI STESSO.

WWW.MOLISEWOW.COM
INFO@MOLISEWOW.COM
AMMINISTRAZIONE@MOLISEWOW.IT
TEL +39 3770944933

MOLISE WOW
SOC. COOP. A R.L.

RESTA AGGIORNATO SUI NOSTRI SOCIAL

