Oliveti e oli

Puoi acquistare i nostri oli extravergini direttamente da noi
scrivendo a Cette adresse e-mail est protégée contre les robots spammeurs. Vous devez activer le JavaScript pour la visualiser.
o telefonando al numero 0831 304 390
Puoi acquistare l'olio anche nel nostro negozio on line

Da oltre 25 anni ci prendiamo cura degli olivi di questo fazzoletto di terra tra la città di Ostuni e il mare Adriatico. Gli **olivi biodiversi** sono i tesori che abbiamo trovato in questi campi di Lamacavallo, il nome del torrente da cui deriva il toponimo della contrada che ci ospita. Questa diversità desideriamo conoscerla sempre meglio e fare di essa la bussola per la cura della terra e dell'acqua.

Ogliarola salentina, Cellina di Nardò, Pasola, Nociara, sono quattro varietà tipiche di questa terra e uniche al mondo. Da noi ereditate sono ora le più studiate, le più curate per offrire ogni anno di più il loro apporto in **oli extravergini**, non condimenti ma **alimenti** della dieta mediterranea.

A queste varietà autoctone abbiamo aggiunto, nel corso degli anni altre tre varietà: *Frantoio, Leccino* e *Favolosa.*

Impronta di carbonio e **impronta d'acqua** sono le due linee guida che orientano giorno per giorno la **cura particolareggiata** dei nostri olivi.

Abbiamo ottenuto nell'ultima raccolta di settembre-ottobre 2025 il dono e la soddisfazione di **quattro oli diversi**, ciascuno con caratteristiche ben precise, ciascuno un mondo da scoprire:

Uno per uno: olio extravergine amaro e piccante di media intensità, ottenuto esclusivamente da olive *ogliarola salentina*, raccolte dal 6 al 7 ottobre 2024. Il fruttato leggero è di **frutti di bosco.** In bocca presenta grande fluidità e pulizia, confermando le ricchezza di sensazioni e richiamando altresì note di foglia verde. È un olio elegante e deciso, ben strutturato. Si abbina in particolar modo ai piatti delle cucina tradizionale pugliese e alle zuppe di legumi. Con la purea di fave diventa irresistibile.

Uno per Uno è stato presente nel Catalogo degli Oli Monovarietali 2024 del CNR di Bologna e AMAP Marche e nello stesso Catalogo anche nel 2025, insieme a **Radici**.

Disponibile in bottiglia da 0,5 litri al prezzo di € 12,00

Radici: olio extravergine leggermente amaro e piccante, con fruttato medio intenso, ottenuto esclusivamente da olive *frantoio*, raccolte nei primi due giorni del mese di ottobre 2025. Di colore giallo con riflessi verdi, presenta sentori prevalenti di mandorla fresca con note erbacee e di **carciofo** e cardo. Adatto a crudo con le vellutate e con le verdure grigliate. Ideale per arricchire bruschette. Disponibile in bottiglia da 0,5 litri al prezzo di € 12,00

Futuro: olio extravergine armonico, di leggera intensità e ottenuto esclusivamente da olive *leccino*, raccolte il 29 settembre 2025. Di colore verde oro, presenta un livello medio di fruttato, con note di **mandorla fresca**, sentori di erba falciata. In bocca appare morbido, con leggere sensazioni di amaro e piccante. Il suo delicato equilibrio aromatico lo rende adatto con il pesce e con i piatti semplici non particolarmente strutturati. Ottimo con insalate e verdure lesse.

Disponibile in bottiglia da 0,5 litri al prezzo di € 12,00.

Sinfonia è un blend, ovvero la miscela di più oli ottenuti in frantoio assommando più giorni di raccolta alla fine della prima decade di ottobre 2025. Il blend è fatto con le diverse varietà di olive presenti nei nostri oliveti. Olio extravergine leggermente amaro e piccante, fruttato medio-leggero adatto per tutti i momenti e per tutte le preparazioni.

Disponibile in bag in box da 3 litri al prezzo di € 50,00.

La nostra Fraternità è segnalata inoltre sulla Guida agli extravergini 2024 2025 e 2026 di Slowfood [**Uno per Uno** ha avuto un riconoscimento nel 2024 come "Grande olio – eccellenza del Mediterraneo" (olio eccellente nella sua categoria per pregio organolettico, aderenza al territorio e alla sua monovarietà)] e sulla Guida Bibenda 2025 e 2026 dell'Associazione Italiana Sommelier.

Per approfondire:

- slowfood.it: Curare ogni pianta e avere fiducia nella natura (28 giugno 2024)
- padrepio.tv: Preghiera e lavoro nel Monastero di Bose, Fraternità di Ostuni (5 Novembre 2024)

Puoi acquistare i nostri oli extravergini direttamente da noi
scrivendo a Cette adresse e-mail est protégée contre les robots spammeurs. Vous devez activer le JavaScript pour la visualiser.
o telefonando al numero 0831 304 390
Puoi acquistare l'olio anche nel nostro negozio on line