

Oliveti e oli

[Imprimer](#)
[Imprimer](#)

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.](mailto: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 falcata. 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 e 2025](#) 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](#) dell'Associazione Italiana Sommelier.

Per approfondire:

- slowfood.it: [Curare ogni pianta e avere fiducia nella natura](#) (28 giugno 2024)
- padrepiotv: [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