Oliveti e oli

Da oltre 25 anni ci prendiamo cura degli olivi di questo fazzoletto di terra tra la città di Ostuni e il mare Adriatico. Gli o **livi 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 ottobre 2024 il dono e la soddisfazione di **sei 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 3 al 12 ottobre 2024. Il colore verde oro anticipa un gusto unico e stupefacente. Sprigiona sentori complessi di frutti di bosco. In bocca presenta grande fluidità e pulizia, confermando le ricchezza di sensazioni e richiamando altresì note di carciofo e erba/foglia. 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. Polifenoli: 557 mg/Kg. Consulta le analisi chimiche e il Panel test con le caratteristiche organolettiche.

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 2024, con una resa del 19% dovuta principalmente alla potatura a vaso policonico e alla irrigazione puntuale e precisa. 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. Polifenoli: 480 mg/Kg. Consulta le analisi chimiche e il Panel test con le caratteristiche organolettiche.

Oriente: olio extravergine amaro e piccante di media intensità, ottenuto esclusivamente da olive *cellina di Nardò*, raccolte il 27 settembre 2024. Otto piante sparse nei nostri oliveti sono la memoria della varietà più antica tipica del Salento. Di colore verde brillante denota un fruttato medio al profumo di oliva ed è caratterizzato da note di frutti di bosco. Si abbina in particolar modo alle minestre, ai piatti di carne e alle verdure ripassate.

Futuro: olio extravergine armonico, di leggera intensità e ottenuto esclusivamente da olive *leccino*, raccolte il 25 settembre 2024. 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.

Mandorleto: olio extravergine con un livello alto di fruttato, ottenuto da olive *pasola, frantoio, leccino, ogliarola salentina*, raccolte il 30 settembre 2024. Livello alto di fruttato, perché combina armoniosamente le diverse note delle varietà di olive. Leggermente amaro e piccante, si accompagna agli antipasti vegetali e alle insalate, ai passati di verdura ed alle minestre.

Sinfonia è un blend, ovvero la miscela di più oli ottenuti in frantoio assommando più giorni di raccolta nella seconda e terza decade di ottobre 2024. 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 esclusivamente nella comodissima confezione bag in box da 3 litri da tenere pronto all'uso in cucina.

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

Sfoglia il Catalogo

La nostra Fraternità è segnalata inoltre sulla Guida agli extravergini 2024 e 2025 di Slowfood [**Uno per Uno** ha avuto un riconoscimento 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)
- padrepio.tv: Preghiera e lavoro nel Monastero di Bose, Fraternità di Ostuni (5 Novembre 2024)

Per informazioni e ordini:

Fraternità monastica di Bose
Contrada Lamacavallo
I - 72017 Ostuni (BR)
Tel.: (+39) 0831 304390
Esta dirección de correo electrónico está siendo protegida contra los robots de spam. Necesita tener JavaScript habilitado para poder verlo.

Puoi acquistare l'olio anche nel nostro negozio on line