Oliveto e olio

La Fraternità monastica di Bose a Ostuni da anni si prende cura degli olivi monumentali plurisecolari di varietà **ogliarola salentina**.
A tale antico impianto sono stati aggiunte negli anni altre due varietà: **frantoio** e **leccino**.

Oggi la nostra cura delle piante si confronta con "**la peggior emergenza fitosanitaria al mondo**"(Joseph Marie Bové) causata dal batterio ***Xylella***. Prendere atto della realtà e aiutare le piante a poter esprimere al meglio la loro resilienza è il nostro compito giorno dopo giorno.

Per questa situazione di emergenza sanitaria si è reso necessario da parte nostra l'attuazione di un protocollo dettagliato nella direzione della **cura pianta per pianta** con la potatura a vaso policonico semplificato; l'attenzione all'impronta di carbonio e all'impronta di acqua, evitando l'aratura del suolo e praticando la trinciatura dei residui di potatura e dell'erba matura per nutrire le piante; il monitoraggio, la prevenzione e la cura di radici e chioma.

Al momento giusto di maturazione le olive vengono raccolte direttamente dalle piante per mezzo di abbacchiatori che le fanne cadere sulle reti poste alla base. Immediata è la molitura differenziata delle varietà con un processo di "estrazione a freddo". Il confezionamento avviene subito dopo la molitura.

I nostri oli extravergine monovarietali sono:

- **"Uno per uno"**: varietà ogliarola salentina
- **"Radici"**: varietà frantoio
- **"Futuro"**: varietà leccino

"Sinfonia" è il bland delle diverse varietà presenti nei nostri campi.

Puoi acquistare l'olio anche nel nostro negozio on line

Per informazioni:

Fraternità monastica di Bose
Contrada Lamacavallo
I - 72017 Ostuni (BR)
tel (+39) 0831.304390
Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.