



*Gentile cliente*

ti scriviamo queste poche righe per parlarti dell'olio di Roseto, prodotto in una terra unica, baciata dal sole ed accarezzata dalla brezza del mare.

L'olio è ricavato utilizzando *esclusivamente* olive coltivate nella nostra tenuta che si trova nel comune di Roseto Capo Spulico a circa 200 metri di altezza a meno di un chilometro dal mare. La nostra, è una giovane azienda quasi tutta al femminile, che però ha radici solide ed antiche, proprio come l'albero di ulivo. Perciò la cura delle piante viene effettuata seguendo i saggi consigli degli anziani contadini del luogo che conoscono le piante una ad una, che utilizzano tecniche naturali e quasi esclusivamente manuali.

L'uso dei prodotti chimici è dunque bandito dai nostri terreni, poiché *noi siamo quello che mangiamo* ed abbiamo il diritto ed il dovere di mangiare sano!

Anche la raccolta delle olive viene effettuata da mani sapienti che ripetono gesti tramandati nei secoli; uomini e donne selezionano singolarmente solo le olive migliori mandate al frantoio nella stessa giornata della raccolta, passando dalla pianta al prodotto finito in meno di 12 ore.

Ovviamente la nostra è anche una storia moderna, poiché per la molitura abbiamo scelto tra le migliori attrezzature presenti sul mercato. Il processo di "spremitura" delle olive viene svolto esclusivamente a freddo (la temperatura non sale mai oltre i 26 gradi).

Tale scelta consente di mantenere inalterate tutte le proprietà dell'olio extravergine di oliva pur riducendone la resa. Abbiamo deciso di produrre meno olio, ma solo di altissima qualità, la passione per la terra e l'amore per i prodotti naturali sono le uniche bussole che guidano le nostre azioni.

Siamo sicure che quando gusterai il nostro olio, sentirai anche tu il calore del sole che bacia le nostre piante, la freschezza della brezza marina che ne muove le foglie ed il sapore intenso che solo il nostro olio ti saprà offrire.

Grazie per averci dato fiducia.

