la buona terra
1/2 LITRO DI OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA BIOLOGICO ITALIANO
0,5Le

L'olio buono viene da
la buona terra

la buona terra

Prodotto con amore da
Masseria Sant'Agapito

Masseria Sant'Agapito
Un paradiso rurale

Masseria Sant'Agapito
A rural paradise

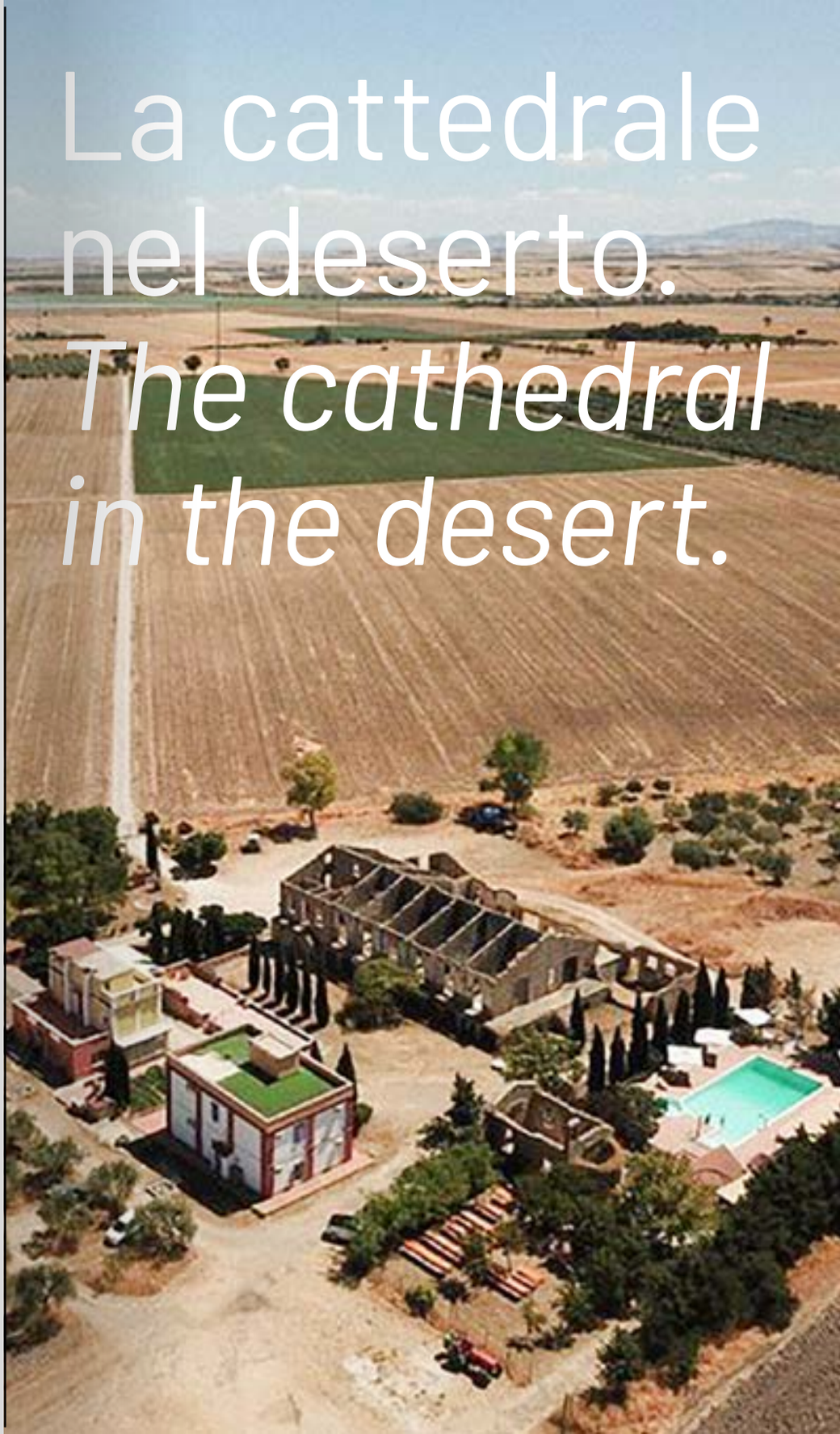
Masseria Sant'Agapito è un vero esemplare di borgo rurale, composto da più edifici, molti storici e diruti, di grande fascino.

In questo luogo magico si respira ancora l'aria di come poteva essere la vita dei contadini dei primi del '900 e al contempo gustare i vantaggi di una essenziale modernità, circondati da paesaggi collinari coltivati ad ulivo e campi di grano.

Masseria Sant'Agapito is the epitome of a charming rural village, comprising several enchanting historic ruins.

In this magical place, you still get a sense of what life was like for farmers in the early 1900s, while enjoying the benefits of essential modernity, surrounded by hilly landscapes planted with olive trees and wheat fields.

Scannerizza il Qr Code
e visita il nostro sito.
Scan the Qr Code
and visit our website.



Una vera e propria "odissesa rurale" che vede questa familglia pugliese accudire e difendere questo pezzetto di Tavoliere dal 2001, tra ulivi secolari e orizzonti senza fine.

A true 'rural odyssey', this Apulian family has looked after and defended its piece of 'Tavoliere' here since 2001, surrounded by centuries-old olive trees and endless horizons.

Così è buono!
100% Bio
e 100% Italiano

la buona terra è un Olio Extravergine di Oliva di categoria superiore denocciolato e non filtrato, 100% Bio e 100% Italiano.

Il nostro blend di coratina, peranzana e leccino raccoglie non solo il gusto tipico dell'olio pugliese, ma anche una storia di una piccola impresa familiare.

Crediamo nella qualità dell'olivicoltura tradizionale e biologica, per questo i nostri uliveti secolari non subiscono alcun trattamento se non la classica potatura ad "ombrello" e la raccolta avviene a mano per salvaguardare gli alberi e l'integrità del frutto fino al momento della molitura.

So tasty!
100% Organic
and 100% Italian

la buona terra *is a superior Extra Virgin Olive Oil, pitted and unfiltered, 100% Organic and 100% Italian.*

Our blend of Coratina, Peranzana and Leccino delivers the typical taste of Apulian olive oil, and also the history of a small family business.

We believe in the quality of traditional and organic olive growing and organic farming, which is why our centuries-old olive groves do not undergo any treatment other than the classic 'umbrella' pruning. Harvesting is done by hand to safeguard the trees and the integrity of the fruit until the olives are pressed.

Un habitat perfetto per gli ulivi.
A perfect environment for olive trees.

la buona terra
Il tavoliere di Puglia

La masseria si trova al nord del tavoliere di Puglia, in provincia di Foggia, là dove la pianura inizia a lasciar spazio ad un paesaggio collinare e sinuoso dove si alternano grandi distese di campi di grano e uliveti secolari.

Un habitat perfetto per gli impianti di ulivi tradizionali, dove la grande distanza tra gli alberi e il clima ventilato e soleggiato salvaguardano le piantagioni dalle più comuni infestazioni e malattie di questi alberi.

la buona terra
The Apulian "Tavoliere"

Masseria Sant'Agapito is located in the north of the Apulian 'Tavoliere', in the province of Foggia, where the plains give way to a hilly, winding landscape with large expanses of wheat fields and centuries-old olive groves.

It is a perfect environment for traditional olive groves, where the large distance between the trees and the breezy, sunny climate safeguards the crop from the most common pests and diseases of these trees.

Scannerizza il Qr Code e dai un occhio ai nostri uliveti.
Scan the Qr Code and take a look at our olive groves.

100% PRODUCT OF APULIA

IT-BIO-007 Agricoltura ITALIA

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF	OPERATORE CONTROLLATO N.
IT BIO 007	R51G

bioagricert
A FOODCHAIN ID COMPANY

A Masseria Sant'Agapito, da più di 20 anni, oltre a lavorare per il recupero di un antico patrimonio edilizio rurale, abbiamo adottato un grande impianto di uliveto secolare che curiamo secondo i dettami della pratica biologica e del rispetto per la Terra.

For more than 20 years, at Masseria Sant'Agapito, in addition to working on the recovery of an ancient rural building heritage, we have adopted a large, centuries-old olive grove, that we tend according to the principles of organic practice and respect for the planet.

Nel rispetto di alberi secolari. *Respect for centuries-old trees.*

L'amore per la nostra terra e i suoi ulivi
Raccolta tradizionale

La raccolta viene fatta a maturazione dell'oliva, tra ottobre e novembre. Quando il frutto esprime al meglio le sue proprietà e le mantiene in modo duraturo.

Non utilizziamo metodi invasivi, ma preferiamo una raccolta attenta a salvaguardare i nostri alberi d'ulivo.

La molitura in frantoio viene fatta in giornata per garantire i più bassi livelli di acidità e mantenere invariato il caratteristico sapore fruttato del nostro blend.

The love for our land and its olive trees
Traditional harvesting

Harvesting is carried out when the olives are ripe, typically between October and November. This is the period when the fruit best expresses its properties and retains them for longer periods.

We refrain from using invasive methods, opting instead for a careful harvest that ensures the well-being of our olive trees.

Pressing takes place on the same day as the harvest, to guarantee the lowest acidity levels and to preserve the distinctive fruity flavor of our blend.

Premiato perché speciale.

Award-winningly special.

oof
oliooffICINA

BICCHIERE di BRONZO 2021

LE FORME DELL'OLIO
2021

Nel 2021 abbiamo ricevuto la medaglia di Bronzo per gli oli gourmet di **OlioOfficina** per la qualità e originalità del nostro packaging oltre che per le caratteristiche del nostro blend.

In 2021, we were awarded the Bronze medal for OlioOfficina gourmet oils in recognition of the quality and originality of our packaging, as well as the distinctive characteristics of our blend.

Produrre olio per fare la differenza
Il buono che ci vuole

Producing oil to make a difference
The goodness that you need

Angelica Colucci, una vera forza della natura nel cuore del sud Italia, incarna l'anima dell'imprenditoria femminile con passione e dedizione.

Ogni giorno, si impegna con amore nella gestione del suo agriturismo, che è molto più di un semplice luogo di produzione di olio di oliva biologico; è un rifugio di autenticità e rispetto per la terra.

Nel suo impegno, vediamo un affetto profondo per la natura e una connessione radicata con le tradizioni locali. Attraverso il suo lavoro, Angelica ha scelto di rompere gli schemi e dimostrare che il ruolo della donna nel sud Italia va ben oltre gli stereotipi convenzionali.

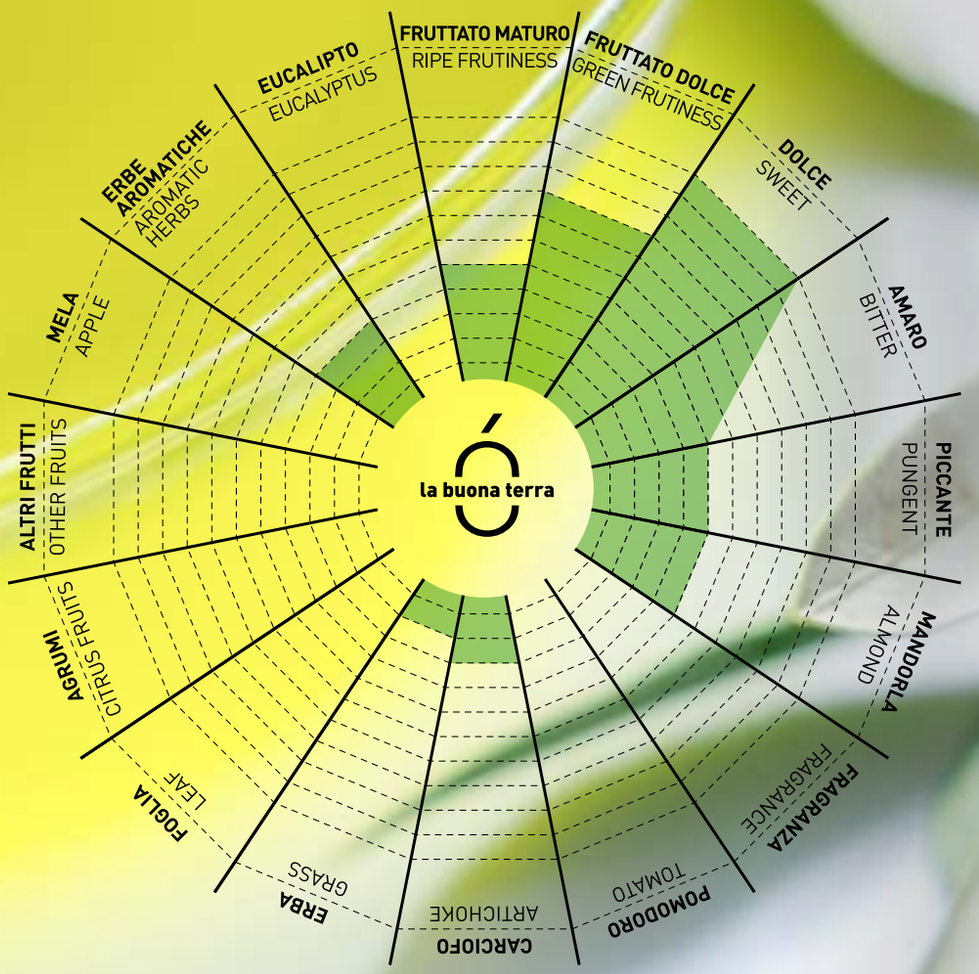
Angelica Colucci, a true force of nature from the heart of southern Italy, embodies the essence of female entrepreneurship with passion and dedication.

Every day, she wholeheartedly engages in the management of her agriturismo, which is much more than a simple organic olive oil production site; it is a haven of authenticity and respect for the land.

In her commitment, we witness a profound affection for nature and a deep-rooted connection to local traditions. Through her work, Angelica has chosen to defy stereotypes and demonstrate that the role of women in southern Italy extends far beyond conventional expectations.

Una storia di imprenditoria femminile.
A story of female entrepreneurship.

la buona terra
PANEL TEST



Giallo oro dai riflessi verdi; si percepisce netta la mandorla e i richiami all'oliva; la netta sensazione dolce al palato bilanciata da note amare e piccanti ben dosate, il gusto vegetale.

Golden yellow with green hues; the almond and olive hints are clearly discernible; the clear sweet sensation on the palate balanced by bitter and spicy notes, the savory herbal flavor.

Un blend elegante, facile da amare
Buono perché sano e BIO

Il nostro blend è facile da amare, raccoglie tutte le caratteristiche tipiche di sapore fruttato e intenso dell'olio pugliese, ma senza essere troppo piccante per i palati più delicati.

Un ottimo e sano condimento sia a crudo che per la preparazione in cucina, il compagno perfetto per una tavola raffinata.

An elegant blend, easy to love
Healthy and Organic

Our blend is easy to love, encompassing all the typical characteristics of the fruity and intense flavor of Apulian oil, yet it remains mild enough for the most delicate palates.

It serves as an excellent and healthy condiment, suitable both for raw consumption and cooking—a perfect complement for a refined table.

Tutti i formati
La nostra linea

All formats
Our product line

Bottiglia 0,5 LT
Un'idea regalo, una bottiglia serigrafata vincitrice del premio OliOfficina per il packaging.

Bottle 0,5 LT
A gift idea, a screen-printed bottle, winner of the OliOfficina packaging award.

Lattina 1 LT
Per chi ama l'olio Evo italiano, e la praticità di un formato adatto alla tavola e ai fornelli.

Can 1 LT
For lovers of Italian Evo oil, a form and function fit for the table and the cooker.

Buono,
sempre.
Good, as always.

Per ogni litro di EVO BIO impieghiamo circa 6Kg di olive.

For each liter of BIO EVO we use around 6kg of olives.

Lattina 5 LT
Per i veri amanti de *la buona terra* che vogliono la qualità quotidianamente ad un costo vantaggioso.

5 LT can
For true lovers of la buona terra who want quality every day at an affordable cost.

Bag in Box 3 LT
Un formato originale e pratico, per un uso quotidiano, ma anche per fare un bel regalo.

Bag in Box 3 LT
An alternate, practical format for everyday use, but also for a nice gift.

Bio per scelta e per tradizione.

Organic by choice and by tradition.

Ogni albero ha una sua storia.
Every tree has its own story.

Bag in Box 5 LT
Un formato comodo e pratico per la casa, per avere a portata di rubinetto 5 litri del nostro Evo.

Bag in Box 5 LT
A convenient and practical container for the home, offering 5 liters of our Evo at the tap.

Masseria Sant'Agapito
B&B • AGRITURISMO • EVENTI
P.IVA • *VAT number* 03127370710
Indirizzo • *Address* cda. Santa Caterina 71036 - Lucera (FG)

Info e ordini • *info and orders*

Olio EVO • *EVO Oil* labuonaterra.puglia@gmail.com
Generale • *generic* info@masseriasantagapito.it
PEC aziendaagrituristicasantagapito@pec.it

Chiamaci! • *Give us a call!*

Parliamo italiano, inglese, francese, tedesco, arabo e spagnolo!
We speak Italian, English, French, German, Arabic and Spanish!

Fisso • *landline* +39 0881 54 78 27
Cellulare • *mobile* +39 333 449 57 98
Cellulare • *mobile* +39 333 180 60 59

www.masseriasantagapito.it

la buona terra
Catalogo Edizione 2023

Layout: Jacopo Coen
Fotografie: Stefano Fortunati, Jacopo Coen
Testi: Giada Raimo, Jacopo Coen, James Lenney
Carta: FSC 100% riciclata

www.masseriasantagapito.it