

The background of the entire page is a photograph of a vast, rolling landscape under a hazy, golden sky. In the foreground, dark, undulating hills are visible. A winding road or path cuts through the middle ground. In the distance, a range of mountains is silhouetted against the bright sky, with a line of wind turbines visible on the horizon. The overall mood is serene and natural.

CATALOGO PRODOTTI

2022



Ottavio, a cui abbiamo dedicato il nome del nostro brand, è il fondatore dell'azienda agricola da cui tutti i nostri prodotti derivano. Nato nel 1963, Ottavio ha vissuto la sua vita a Borgo Taccone, una piccola borgata, nata con la riforma agraria degli anni cinquanta, facente parte del comune di Irsina, in provincia di Matera. Il borgo, vissuto ormai da sole poche famiglie, è sede della nostra azienda, circondata da distese di campi assolati e immersa in un'area del tutto incontaminata, nel cuore della Lucania.

Ottavio deve il suo nome alla sua cara madre che pensò di chiamare così il suo ottavo e ultimo figlio. I suoi genitori, di umili origini, hanno trascorso la loro vita lavorando i campi con grande dedizione e tanta fatica. Ottavio cresce in sinergia con la natura e del rispetto per quest'ultima e dei suoi elementi ne fa il suo lavoro. Con tanti sacrifici riesce ad acquistare altri appezzamenti di terreni e crea quella che oggi è l'azienda agricola madre dei nostri prodotti.

Si sa, il Mezzogiorno è la patria del grano duro italiano, di eccellente qualità, tra i migliori al mondo. Le politiche agricole europee hanno permesso, negli anni, l'arrivo in Italia di grano estero di qualità inferiore al nostro, causando un netto deprezzamento del grano italiano e mettendo in ginocchio i nostri agricoltori. Allora perché non cominciare a produrre farina, magari di grani antichi, e nutrirci di prodotti sani, a km0 e che siano coltivati nel pieno rispetto dei produttori? Così Marialuigia, figlia di Ottavio, ha fatto di questa idea un progetto di lavoro.

Il nostro obiettivo, di Ottavio e Marialuigia, è promuovere un'agricoltura autentica, quella dei nostri nonni insomma.

SEMOLA RIMACINATA DI GRANI ANTICHI

La semola rimacinata che l'azienda propone nasce da una nuova miscela, ideata da Ottavio, di due tipici grani lucani, il Senatore Cappelli e la Saragolla Lucana. Queste due tipologie di grano duro sono considerate varietà antiche pregiate, non avendo subito alcuna manipolazione genetica da parte dell'uomo per aumentarne la resa. Per questi motivi, la farina di questi due grani antichi presenta una bassa quantità di glutine, risultando particolarmente digeribile. Inoltre questi grani presentano indubbie qualità agronomiche, come l'adattamento alla siccità e la resistenza alle malattie e alle infestanti. Pertanto non necessitano di fitofarmaci e fertilizzanti.

La semola rimacinata Ottavio si presta a diverse preparazioni culinarie, salate e dolci. Il Senatore Cappelli e la Saragolla Lucana si sposano in questa miscela, dal sapore ricco e dal profumo intenso, lasciando al palato il sapore autentico del grano. Consigliata per pane, pasta, pizza, focaccia, piadine, taralli, ciambelle e biscotti.

.....
disponibile in confezioni da 1kg e da 5kg



SEMOLA DI GRANI ANTICHI

La semola di grani antichi lucani nasce dalla stessa miscela di Senatore Cappelli e Saragolla Lucana. La semola risulta meno raffinata rispetto alla semola rimacinata, dal colore giallo più intenso e maggiormente granulosa. La macinazione poco stressata della semola consente di preservare al meglio tutti i principi nutritivi dei nostri cereali, tra cui proteine, vitamine e sali minerali. È consigliata per la preparazione di pasta fatta in casa. Inoltre è possibile utilizzare la nostra semola anche per stendere le pizze e per la panatura del pesce in modo da conferirne maggiore croccantezza.

.....
disponibile in confezioni da 1kg e da 5kg



PASSATA DI POMODORO

La passata di pomodoro Ottavio nasce nel cuore della Basilicata da pomodori 100% italiani. Come da tradizione lucana, la passata di pomodoro attraversa un processo di pastorizzazione che avviene bollendo a bagnomaria le conserve. Per questo motivo la nostra passata non contiene conservanti né chimici né naturali (come il sale). Preparata con pomodori maturi e polposi, la passata di pomodoro Ottavio presenta una consistenza densa e corposa, dal gusto rustico e intenso. Ideale per la preparazione di sughi e condimenti. Conserva il caratteristico sapore di pomodoro fresco, per una perfetta aderenza alla pasta.

.....
disponibile in barattoli da 670g



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

L'olio extra vergine d'oliva è, da sempre, un elemento fondamentale della dieta mediterranea. Da olive lucane dell'annata 2021 raccolte rigorosamente a mano, l'olio Ottavio mantiene tutte le caratteristiche organolettiche delle olive, conservandone i minerali, le vitamine e le sostanze antiossidanti per l'organismo, grazie alla spremitura a freddo. Ottimo da degustare crudo o per condire sfiziose pietanze, saprà regalarvi un gusto autentico e deciso come rivela la sua intensa colorazione verdastra.

.....
disponibile in lattine da 500ml



LENTICCHIE E CECI BIANCHI

Le lenticchie e i ceci bianchi Ottavio, di origine 100% lucana, sono coltivati nel pieno rispetto della natura. I legumi, caratteristici della dieta mediterranea, rappresentano un ottimo alleato per la nostra salute, dato il loro elevato apporto di proteine e sali minerali. I legumi Ottavio si distinguono per colore, sapore e rapidità di cottura. Inoltre la buccia dei nostri legumi rimane intatta dopo la cottura, consentendo così di realizzare piatti di alta cucina e professionali. Generalmente utilizzati per deliziose minestre e zuppe, possono essere anche gustati semplicemente con olio extra vergine d'oliva Ottavio.

.....
disponibili in confezioni da 500g e da 25kg



SEMI DI LINO DORATI

I semi di lino Ottavio sono coltivati dallo stesso nell'azienda agricola di famiglia. La pianta del lino trova il suo perfetto habitat di coltivazione in terreni secchi e in zone climatiche con piogge limitate e sole intenso. I semi di lino dorati sono particolarmente apprezzati per il loro alto contenuto di fibre e proteine. Inoltre la notevole concentrazione di Omega 3 e Omega 6 rende l'assunzione di questi semi particolarmente adatta ad una alimentazione vegetariana o vegana. I semi di lino Ottavio rappresentano un alimento sano e genuino, ideale per arricchire focacce, pane, biscotti, insalate, estratti di frutta e verdura o per rendere più ricco il muesli.

.....
disponibili in confezioni da 250g



TARALLI AI SEMI DI FINOCCHIO

Dal 1400 ad oggi, i taralli sono un tipico prodotto della gastronomia appulo-lucana. La ricetta tradizionale dei taralli prevedeva l'utilizzo di grani prettamente locali, macinati a pietra. Ottavio decide di ritornare a produrre taralli come da tradizione. Infatti usa per i suoi taralli solo semola rimacinata di grani antichi, Senatore Cappelli e Saragolla Lucana.

I nostri taralli artigianali sono prodotti con uso esclusivo di olio di oliva naturale. Per questo motivo, il tempo medio di scadenza dei taralli Ottavio è inferiore rispetto a quelli in commercio. Un difetto che per noi è un punto di forza: decidiamo di produrre piccole quantità per volta, in modo da offrire ai nostri clienti un prodotto sempre fresco e senza conservanti! L'olio di oliva conferisce all'impasto una colorazione dorata e un sapore rustico. Ottimi durante un aperitivo e usati anche come crumble su primi piatti.

.....
disponibili in confezioni da 300g e da 100g
in 3 formati: tarallini, taralli, tozzetti



GRISSINI AI SEMI DI LINO DORATI

I grissini di Ottavio sono un prodotto artigianale, realizzato con semola rimacinata di grani antichi, Senatore Cappelli e Saragolla Lucana. Ottavio arricchisce l'impasto con i semi di lino dorati, da lui coltivati e raccolti nella sua azienda, nel cuore della Basilicata. La lavorazione artigianale rende il prodotto genuino e gustoso.

L'alta digeribilità dei nostri grissini artigianali è dovuta alla mancanza di lievito e all'uso della nostra farina povera di glutine. Un prodotto naturale, con pochi ingredienti e senza l'aggiunta di coloranti e conservanti. Perfetti come snack o sbriciolati usati per le panature di pesce e carne.

.....
disponibili in confezioni da 250g



BISCOTTI LUCANI

I biscotti lucani di Ottavio sono fatti con prodotti semplici e naturali, realizzati con la nostra semola rimacinata di grani antichi, Senatore Cappelli e Saragolla Lucana. La semola conferisce ai biscotti gli originali profumi e sapori d'altri tempi. Vegani, ideali per una colazione genuina e per accompagnare una tisana o un caffè. Si prestano bene a preparazioni culinarie dolci e salate, come cheesecake e tartufini al cioccolato.

.....
disponibili in confezioni da 250g



Biscotti con Grani Antichi Lucani
Ingredienti:
77% di Semola rimacinata di grano duro (Varietà Senatore Cappelli e Saragolla Lucana), zucchero, olio di semi di girasole alto-oleico, acqua, agente lievitante (contiene: protossido di sodio, sodio, bicarbonato di sodio, amido di mais, fosfato monocalcico, bicarbonato di ammonio).

Può contenere tracce di soia, mandorle, nocciole, noci, semi di sesamo, sda. Contiene Glutine.
Conservare in luogo fresco e asciutto.

Peso netto 250 g
Prodotto e confezionato da
CCIAA BA-462773

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Valore energetico	14,1 kcal
Proteine	6,8 g
Carboidrati	68,8 g
di cui zuccheri	20,0 g
Grassi	2,0 g
di cui saturi	0,0 g
Sale	0,0 g

LOTTO 4B
SCADENZA 05/22

8 058448 730799

DELIZIE DI OTTAVIO

Le delizie di Ottavio rappresentano una gustosa novità del tarallo appulo-lucano. Cosparsi in superficie da cristalli di zucchero, i taralli sono perfetti come fine pasto, per accompagnare un buon bicchiere di vino o semplicemente per una pausa golosa durante la giornata. Sono realizzati unicamente con semola rimacinata di grani antichi lucani di Ottavio, Senatore Cappelli e Saragolla Lucana. È un prodotto esclusivamente vegano, senza latte e senza uova.

.....
disponibili in confezioni da 60g e da 200g



BIRRA ARTIGIANALE OTTAVIA

Ottavia è una *Weiss*, una birra di frumento. L'idea nasce dal desiderio di utilizzare un grano antico, il Senatore Cappelli, coltivato in modo del tutto naturale da Ottavio, per produrre una birra artigianale di qualità. Un desiderio concretizzatosi, poi, grazie al contributo di un birrificio artigianale presente nel territorio di Irsina. La presenza di frumento dona una piacevole freschezza, una nota acidula e una schiuma corposa alla nostra birra. E' rigorosamente non filtrata, non pastorizzata e rifermentata naturalmente al fine di esaltarne al meglio le proprie caratteristiche. Una birra bionda, dal grado alcolico basso e molto beverina.

.....
disponibile in cartoni da 12 bottiglie da 33 cl
bottiglie vendibili anche singolarmente



PER INFORMAZIONI, COSTI E ORDINI

CONTATTACI PER MAGGIORI DETTAGLI E PER RICHIEDERE IL LISTINO DEI PREZZI

TEL. +39 334 924 0470

MARIALUIGIANUZ@LIBERO.IT

SPEDIZIONI

SPEDIAMO IN ITALIA E ALL'ESTERO. COSTI DI SPEDIZIONE DA CONCORDARE IN BASE AL VOLUME E AL PESO DELLA MERCE SPEDITA E IN BASE ALLA DESTINAZIONE.

OTTAVIO AGRICOLTURA AUTENTICA HA ANCHE UN ALLEVAMENTO BIOLOGICO DI GALLINE OVAIOLE. PRODUCIAMO E CONSEGNAMO A DOMICILIO UOVA FRESCHE E NATURALI.

SEGUICI SUI SOCIAL



OTTAVIO_AGRICOLTURA_AUTENTICA



Borgo Taccone 75022 Irsina (MT)
tel. +39 334 924 0470
marialuigianuz@libero.it
www.biottavio.it