



## AZIENDA AGRICOLA AGP

*“La bellezza salverà il mondo” sosteneva il principe Miskin, protagonista di uno dei capolavori letterari del Dostoevskij. Dove risiede dunque la bellezza? Il 2020 ha reso certamente lo sguardo di molti più sensibile alla fulgida forma del creato, della natura che rivive quando la corsa spasmodica del genere umano è costretta a fermarsi e l'uomo a proteggersi...e riflettere.*

*Il rigoglioso esprimersi della natura, manifestatosi quale luogo per la persona, suscita un desiderio, un'idea che si concretizza in una scelta: ritornare alla terra, alle origini del nome, alla riscoperta dei sapori autentici del territorio. Le colline Spellane, amate sin dai tempi antichi dalla gens Iulia, oggi famose nel mondo per i fiori ed il prezioso “oro verde”(l'olio di Spello), accolgono l'A.G.P. acronimo medioevale di “Ave Gratia Plena”, un tempo titolo feudale del Regno di Napoli legato alla causa perorata da una certa nobiltà borbonica sull'immacolata concezione della madre di Cristo e alla nostra famiglia, rivive in territorio umbro come antica radice d'ulivo trapiantata in terra buona.*

*A tre chilometri dalle mura romane del paese, nasce così l'Az. Agr. A.G.P. “Ave Gratia Plena”. Ulivi, alberi da frutto, fiori e sorgenti zampillanti d'acqua ricca di minerali, costituiscono la risorsa primaria dell'azienda, nonché la sua bellezza. Il rispetto dell'ambiente circostante e del ciclo biologico della natura, ha fatto sì che questa nuova realtà potesse subentrare nella certificazione biologica dei terreni, dando così continuità alle attività precedentemente svolte da chi, con premura, ha avuto cura di questo poggio chiamato “Cailino”.*

*Passato e presente si fondono in un connubio alchemico di tradizione e desiderio di innovazione nel rispetto del territorio, al fine di proporre prodotti squisitamente “BIO”. L'amore per questa terra ci ha spinto ad appassionarci nello studio esperienziale del ciclo delle api per la raccolta del miele e dei prodotti dell'apicoltura, nonché alla raccolta delle olive finalizzata alla produzione del pregiato oro verde.*

*Così, si è ritenuto opportuno offrire sapori ben identificabili, coerenti con la natura del territorio e delle piante. Proponiamo, pertanto, tre differenti esperienze d'olio, tre emozioni sensoriali che sapranno accompagnarvi nei luoghi della memoria più vicini al rasserenante profumo dell'erba tagliata, del bosco circostante, del finocchio selvatico, del sibilaro del vento su di un volto sorridente dopo il primo assaggio.*

**AGP**

**Azienda Agricola A.G.P. AVE GRATIA PLENA**  
Via Chiona, 12 - 06038 Spello (PG)

Info: +39 340 806 5531  
aziendagricolagp@gmail.com

[www.avegratiaplenu.com](http://www.avegratiaplenu.com)

# VE 14 05 R.N°1

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
ITALIANO BIOLOGICO

PERIODO DI RACCOLTA: dal 14 Ottobre al 30 Ottobre  
Produzione massima 1500 bottiglie da 0,5 l

L'olio extravergine d'oliva bio VE 14 05: verde nettare di benessere. Un capolavoro di natura custodita e preservata dalla contaminazione dell'agroindustria.

Su terreni siti a 500 m.s.m., nel territorio del Comune di Spello (PG), alle porte del Parco del Subasio, nasce il primo olio della stagione. Ottenuto da olive selezionate 100% moraiolo raccolto esclusivamente a mano e leggermente in anticipo sul grado di maturazione, molito a freddo, in totale privazione di ossigeno, luce e ad una temperatura controllata, filtrato e confezionato entro le 12-16 ore dalla raccolta.

Un olio per palati esigenti, affinché possano sempre assaporare un sapore fruttato e fragrante, da degustare rigorosamente su pietanze a crudo.

L'inconfondibile sapore netto di oliva, fruttato intenso verde, equilibrato nell'amaro e piccante, erbaceo con note mandorlate e di carciofo, persistente, ne fanno la prima produzione dell'azienda agricola A.G.P.



# SAN GIUSEPPE R.N°2

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
ITALIANO BIOLOGICO

PERIODO DI RACCOLTA: Novembre  
Produzione massima 2500 bottiglie da 0,5 l

L'olio extravergine di oliva Bio San Giuseppe rappresenta, per noi, l'inizio di una storia d'amore e di speranza. L'idea del cambiamento, di una vita più consapevole della bellezza del creato e di un progetto di azienda sostenibile e quindi in sintonia con la natura, nasce sotto le chiome di questi alberi, sul dolce pendio dei colli di Spello.

Ottenuto da una selezione olivicola della tipologia prevalente del leccino con note di frantoio, certificate biologiche, raccolte esclusivamente per brucatura a mano negli uliveti di proprietà della nostra azienda, in Spello (PG), ad un'altezza di 500 metri sul mare.

La produzione di quest'olio prezioso deriva da una spremitura a freddo, in totale privazione di ossigeno, luce, ad una temperatura controllata, filtrato e confezionato entro le 12-16 ore dalla raccolta.

Grazie alle particolari condizioni climatiche, posizionali e al substrato calcareo del terreno, si estrae un olio fruttato medio, erbaceo, dal gusto mandorlato e di erba appena tagliata, con amaro e piccante equilibrati.



# VIRIDIS SPEI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
ITALIANO

PERIODO DI RACCOLTA: Novembre

Viridis Spei, la speranza verde, un pensiero che non smette mai di sperare un mondo migliore.

Nasce come prezioso blend delle cultivar di fine campagna di raccolta, un olio dal sapore autentico e inconfondibile: un antico sapore ritrovato.

Derivante da ulivi di tipo moraiolo, frantoio e leccino, la sua spremitura a freddo avviene quale pensiero felice di accompagnare a crudo ogni pasto.

Sapore fruttato medio con sentore al gusto di erba, carciofo e mandorla, più piccante che amaro, dai toni più leggeri rispetto al San Giuseppe, esalterà i vostri pasti in un'esperienza emozionale da condividere.



AGP