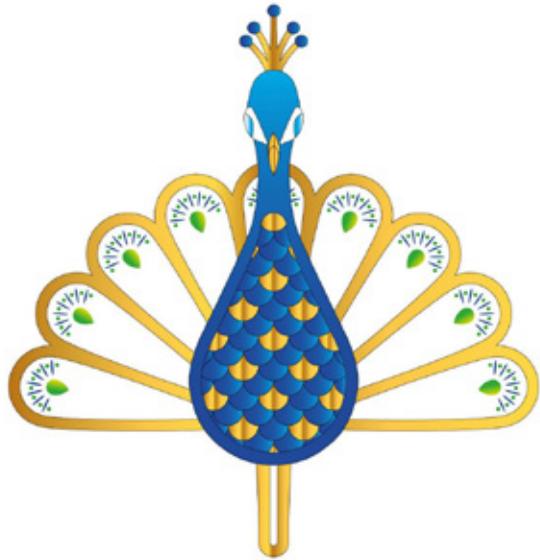


SAPTÀ



"Da queste terre un Olio d'Amore"

**Olio Extra Vergine di oliva
IGP Sicilia**

☎ **Daniele** 380 46 64 071
☎ **Valentina** 344 23 48 814
info@oliosapta.it





VINCENZO VENTURA

Saptà nasce a coronamento di una lunghissima storia familiare incentrata sull'**amore** per la tradizione, la terra e le colture tipiche del territorio **Siciliano**.

La storia dell'azienda si dipana lungo il corso di un intero secolo, a partire dal 1920, ed è profondamente legata alle vicende storico-economico-sociali attraversate dal territorio e visceralmente intrecciata alle vite di intere generazioni che susseguendosi **nel lavoro**, nelle scelte di **innovazione e nel sacrificio**, hanno saputo tramandare amore e saperi che nel tempo acquistano sempre più professionalità e dedizione nel rispetto della memoria storica passata da padre in figlio.

DANIELE E VALENTINA VENTURA

Nati e cresciuti nella città di
Biancavilla alle pendici dell' **Etna** definita la
“**Terza porta del Sole**”.

Gli ultimi eredi di una famiglia che nel corso di quasi tutto il
Novecento ha dedicato tempo e risorse per la terra che ha da
sempre coltivato, **sin da piccoli hanno affiancato il loro padre**
Vincenzo nel lavoro nei campi, da lui hanno appreso le
conoscenze agricole e assimilato la passione per la propria
azienda che lo ha sempre contraddistinto e che a sua volta ha
ereditato dal proprio padre, Salvatore



L'AZIENDA

L'uliveto siciliano è un patrimonio naturale inestimabile.

Si estende tra le colline del territorio, regalando uno spettacolo di bellezza unico e suggestivo.

Gli ulivi, dalle forme scultoree e dai tronchi nodosi, sono simboli di forza e di vitalità, e

rappresentano la storia

millenaria della Sicilia. **In questo luogo magico il verde degli alberi si fonde con il blu del cielo e il giallo del sole.** Qui la natura è ancora intatta e incontaminata, e le fragranze dei fiori e delle erbe aromatiche ci accompagnano in **un viaggio sensoriale senza fine.**



Un uliveto centenario che si estende in 7 terreni incastonati tra l'Etna e la valle del Simeto.

L'Olio d'oliva che nasce da questi alberi è il frutto di una **tradizione** fatta di **passione**, di **sapienza** e di **maestria**, un regalo prezioso di questo luogo magico, tesoro della cucina mediterranea. **Saptà è soprattutto Amore, quell'amore che rievoca queste sensazioni indimenticabili.**

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

L'olio EVO Saptà ha un gusto intenso e ricco, con note fruttate ed erbacee ed ha un profumo inebriante.

La sua alta qualità dipende dalla varietà di **olive Nocellara dell'Etna in purezza**, il **terreno di coltivazione il clima** e la **lavorazione**.

L'olio Saptà ha delle note di **piccante** e **amaro intenso**, questo è dovuto alla consistente presenza di **polifenoli** che l'olio Saptà contiene.

Le olive vengono sottoposte ad un processo di trasformazione che consiste nella **raccolta-spremitura-filtraggio dell'olio** nella stessa giornata, **nell'arco temporale di 8 ore** dalla raccolta.



OLIO EVO SAPTÀ NUTRACEUTICO

Sapta, l'olio extravergine d'oliva che con le sue proprietà organolettiche è definito un olio **nutraceutico**, ossia alimento salutare, rappresenta la fusione di nutrizione e farmaceutica sia per le sue capacità ipoallergiche e alta digeribilità, sia per le sue proprietà curative.

A caratterizzare **Sapta** sono i famosi **polifenoli** presenti in alta **concentrazione**, che contribuiscono alla protezione delle cellule del corpo dal danno ossidativo, tale processo crea dei radicali liberi che sono i responsabili delle neoplasie grasso correlate (cancro delle mammelle e del colon).

Insieme alla **Vitamina E**, agli acidi grassi monoinsaturi come l'acido oleico ai grassi insaturi quali l'omega 3 e 6, rendono **Sapta** un olio straordinario per l'alimentazione che va **dall'infanzia all'età geriatrica**.

Qui in elenco solo alcuni degli effetti che un olio nutraceutico ha nel nostro corpo:

- Effetto enterogastrico, inibitore della secrezione acida dello stomaco;
- Modesta azione preventiva sull'insorgenza della trombosi;
- Importante per la maturazione delle fibre nervose neonate e nella crescita delle ossa lunghe;
- Rallenta l'invecchiamento cellulare;
- Capacità di ridurre l'immagazzinamento nelle LDL (colesterolo cattivo) di acido linoleico, determinando pertanto la diminuzione dei mediatori lipidici pro infiammatori;
- Riduce il rischio di contrarre il diabete mellito di tipo II.

Sapta non è solo un condimento ma un alleato al tuo benessere.

BIOLOGO NUTRIZIONISTA
Dott. Sampieri Giorgio

LA BOTTIGLIA

"Non una semplice bottiglia, questa l'idea iniziale alla quale siamo rimasti fedeli, fedeli come la bontà del nostro olio."

È stato ricercato il bello estetico che “ispira” il consumatore ma non trascurando la vera bellezza che si trova all'interno,
l'oro Saptà!

Al centro della bottiglia, **un pavone** il cui significato rappresenta la meraviglia nella sua straordinaria gamma di colori. Il Pavone simboleggia **la ruota solare, la gloria, l'immortalità** come sono **i terreni** dell'azienda Ventura e gli Ulivi che da **oltre 100 anni danno vita ad un olio di qualità assoluta.**

Quattro sono infatti le generazioni che tramandano con dedizione il lavoro di queste **sette terre**, da qui deriva il nome **SAPTA'** che in sanscrito si traduce **in 7.**





PLATINO PLATINUM 2023



I COLORI

Il Blu, colore primario, mistico, rappresenta l'infinito. È il colore della bottiglia **Saptà**, colore dell'anima più profonda e come tale induce alla calma e alla serenità. In oltre cento sfumature si descrive il **mare** e il cielo evocandone l'immensità.

Il Verde, anch'esso colore primario, ottenuto mescolando i colori è simbolo della **Natura** lo si trova nelle **gocce di olio sulla coda del pavone**. Calmante, regola il flusso del pensiero e favorisce il ragionamento. Il colore della speranza e del rinnovamento.

Il Dorato, la sua brillante luce ha ornato e decorato ogni forma di bellezza nella storia della creatività umana. Colore potente e brillante **rappresenta il sole e dunque la vita**. Una scelta ponderata, un design inconfondibile dove poter apprezzare **il profumo** e poterne gustare il suo sapore unico.

SAPTÀ

Olio Extra Vergine di oliva
IGP Sicilia

Sede Legale
Viale Vulcano, snc
Biancavilla 95033 (Ct)



☎ **Daniele** 380 46 64 071

☎ **Valentina** 344 23 48 814

info@oliosapta.it

www.oliosapta.com