



SCOVAVENTI

Toscana, Italia



PEACE & OLIVE

Qui al podere Scovaventi il vento soffia da Mare. È un vento molto amato dalla gente di queste parti ed è un vento amato anche da noi, perché impollina gli ulivi e porta con sé aromi e profumi unici e speciali che rendono unici e speciali anche i nostri prodotti. È un vento che porta vita e diffonde pace. La pace è l'ingrediente segreto di ogni nostro prodotto. La puoi sentire negli oli e nei mieli, nelle melanzane e nei peperoni, nelle passate e nei pelati. La pace, per chi la sa gustare, è il sapore più buono del mondo.

The wind that blows here at Scovaventi comes from the sea. It's a wind that has always been dear to those who live around here and it's very dear to us too, because it pollinates our olive trees and it carries many special, unique aromas and scents that make our products special and unique. It's a wind that brings life and spreads peace. Peace is the secret ingredient of each one of our products. You can taste it in our oils and honeys, in our aubergines and peppers, in our tomato sauce and peeled tomatoes. Peace, for those who know how to savour it, is the most delicious taste in the world.

DA NIDO AD AZIENDA

Il podere Scovaventi non nasce come azienda agricola ma come nido, come rifugio dai tempi troppo chiassosi in cui viviamo. Nasce da Luca De Filippo e Carolina Rosi, che qui venivano a rintanarsi e rigenerarsi nelle pause tra una tournée teatrale e l'altra. L'olio è la loro grande passione, passione che nel 2015 li porta ad acquisire altri uliveti nelle vicinanze della proprietà, in territori dotati di altre varietà autoctone, in modo da consentire una produzione capace di alimentare una distribuzione esterna. È così che Scovaventi si trasforma da rifugio privato in azienda agricola, mantenendo però il suo imprinting originale di oasi e di pace.

The Scovaventi farm didn't start out as a business but as a refuge, a place offering shelter from the frenetic times we live in. A refuge built by Luca De Filippo and Carolina Rosi, who would come here to relax and recharge their batteries in the breaks between one theatre tour and the next. Oil was their true passion, a passion which, in 2015, convinced them to buy other olive groves near the property, enabling them to distribute their products externally. And so Scovaventi turned from a private refuge to a business, preserving its original image as an oasis of peace.



OSTRO

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ITALIANO BIOLOGICO
ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**

È un olio extravergine biologico ottenuto da olive di varietà Frantoio, Cipressino e Leccino coltivate e selezionate da noi, raccolte e portate in poche ore al frantoio moderno a ciclo continuo che le lavora nell'arco della stessa giornata, così da mantenere inalterati i valori organolettici e nutrizionali.

Verde lucente con riflessi dorati. Denso e avvolgente. Ha una potenza olfattiva impressionante. Un olio deciso, adatto a grandi piatti, soprattutto per cacciagione e carne rossa.

It is an organic extra virgin olive oil obtained from selected varieties grown in the property: Frantoio, Cipressino and Leccino. The olives are harvested and straight away taken to the modern continuous cycle oil mill to be pressed within that same day, in order not to alter the organoleptic and nutritional values.

Bright green with golden glares, dense and voluptuous, with an impressive olfactory power. A strong olive oil, suitable for great dishes, especially for game and red meat.



OSTRO

olio extra vergine di oliva italiano

BIOLOGICO



SCOVAVENTI



GARBINO

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ITALIANO BIOLOGICO
ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**

È un olio extravergine biologico ottenuto da olive selezionate di coltivazione propria di varietà Leccino, Caninese e Ascolana tenera, raccolte e portate in poche ore al frantoio moderno a ciclo continuo che le lavora nell'arco della stessa giornata.

Verde smeraldo acceso. Olio ben bilanciato e armonico e si abbinerà perfettamente con zuppe di pesce e vellutate di stagione, per esaltare dei pesci al forno e renderà speciale una maionese fatta in casa. Ideale persino per il condimento del gelato.

It is an organic extra virgin olive oil obtained from selected varieties grown on our farm: Leccino, Caninese and Ascolana Tenera. The olives are harvested and within a few hours are taken to the modern continuous cycle oil mill who processed them on the same day. Bright emerald green. Nicely balanced and harmonious oil, it can be perfectly matched with creamy vegetable soups, fish recipes and also for special handmade mayonnaise. It is even ideal for drizzling over ice-cream.



GARBINO

olio extra vergine di oliva italiano

BIOLOGICO



SCOVAVENTI



TOSCANO IGP

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO TOSCANO
TOSCANO IGP ORGANIC
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

Olio extravergine biologico ottenuto da olive selezionate di coltivazione propria della varietà Leccino, Olivastra e Raggiolo, raccolte e portate in poche ore al frantoio moderno a ciclo continuo che le lavora nell'arco della stessa giornata.

È un olio che emana profumi suadenti e molto freschi di erba aromatica. Veste un color verde dorato, molto luminoso. Ben bilanciato, si sposa perfettamente con la cucina ricca delle cotture grigliate, in forno, con arrostiti e sughi saporiti.

It is an organic extra virgin olive oil obtained from selected varieties grown in the property: Leccino, Olivastra, Raggiolo. The olives are harvested and within a few hours are taken to the modern continuous cycle mill who processed them on the same day.

Of a golden green outstanding color, its bouquet releases sensual fresh fragrances of aromatic herbals. The oil is well balanced and it combines perfectly well with grilled dishes, with roasts and savory sauces.



SCOVAVENTI

OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
BIOLOGICO

TOSCANO





MELANZANE

INGREDIENTI: melanzane Violetta di Firenze grigliate, olio extravergine di oliva, aceto, sale, peperoncino, origano, aglio.

INGREDIENTS: *grilled aubergines Violetta di Firenze, extra virgin olive oil, vinegar, salt, chilli, oregano, garlic.*



MELANZANE A FILETTI

INGREDIENTI: melanzane Violetta di Firenze a filetti, olio extravergine di oliva, aceto, sale, peperoncino, origano, prezzemolo.

INGREDIENTS: *aubergines Violetta di Firenze, extra virgin olive oil, vinegar, salt, chilli, oregano, parsley.*





CARCIOFINI

INGREDIENTI: carciofini Violetto di Toscana, olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale, peperoncino, pepe, nepitella, aglio, aromi naturali.

INGREDIENTS: *Tuscan Violetto artichokes, extra virgin olive oil, wine vinegar, salt, chilli, pepper, catmint, garlic, natural flavors.*



CIPOLLINE

INGREDIENTI: cipolle grigliate, olio extravergine di oliva, aceto, sale, peperoncino, zucchero.

INGREDIENTS: *grilled onions, extra virgin olive oil, vinegar, salt, chilli, sugar.*





PEPERONI

INGREDIENTI: peperoni grigliati, olio extra vergine di oliva, sale, peperoncino, origano.

INGREDIENTS: *grilled peppers, extra virgin olive oil, salt, chilli, oregano.*



POMODORI SICCARDI

INGREDIENTI: pomodori San Marzano essiccati al sole, olio extravergine di oliva, capperi, origano, aglio.

INGREDIENTS: *dried tomatoes San Marzano, extra virgin olive oil, capers, oregano, garlic.*





CHAMPIGNON

INGREDIENTI: champignon, olio extra vergine di oliva, aceto, sale, salvia, aglio, rosmarino, pepe, peperoncino.

INGREDIENTS: *champignon, extra virgin olive oil, vinegar, salt, sage, garlic, rosemary, pepper, chilly.*

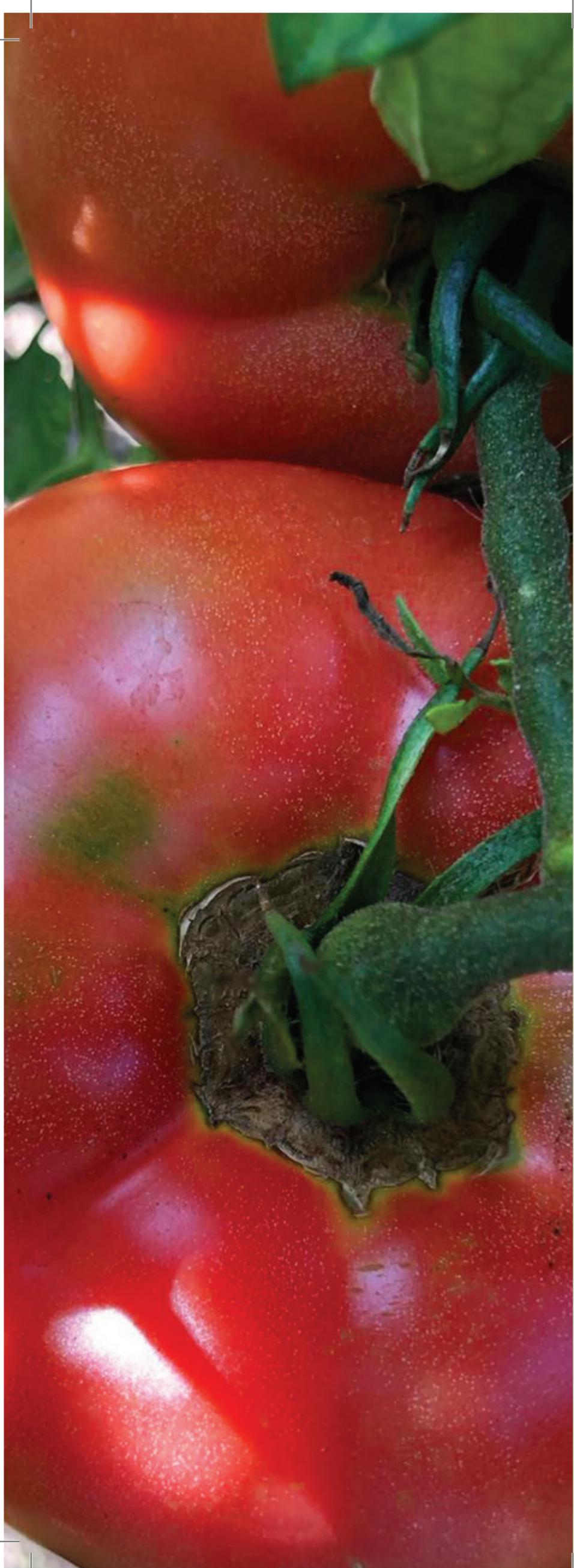


PORCINI

INGREDIENTI: funghi porcini, olio extravergine di oliva, aceto, sale, pepe, peperoncino, rosmarino, aglio, salvia.

INGREDIENTS: *porcino mushrooms, extra virgin olive oil, vinegar, salt, pepper, chilly, rosemary, garlic, sage.*







'O CORE ROSSO

**PELATI DI POMODORO
COSTIERA
PEELED TOMATOES
COSTIERA**

Pelati di pomodoro Re Umberto, detto anche Fiascone o Costiera, a frutto tondo e liscio, costoluto intorno all'attaccatura del picciolo, con polpa croccante e una consistenza che si mantiene a lungo dopo la raccolta.

INGREDIENTI: pomodori Costiera, basilico in foglie, sale.

Re Umberto peeled tomatoes, also known as Fiascone or Costiera; they are a round and smooth variety, ribbed around the stalk, with a crunchy pulp and a firmness that remains intact for a long period after harvesting.

INGREDIENTS: Costiera tomatoes, basil leaves, salt.





PASSATA REMOTA

PASSATA DI POMODORO TOMATO SAUCE

Estate, da sempre tempo di pomodori e di passate fatte in casa per conservare tutto l'inverno il sapore del sole. Quello che un tempo era un rituale diffuso in tutte le case qui al podere Scovaenti si rinnova grazie alla fragranza antica dei pomodori tondi Roma; ricchi di polpa, poveri di acqua e baciati dal dono di un sapore dolcissimo. Una bontà che viene da lontano e che nel lungo cammino fino a noi ha mantenuto integra tutta la magia della sua semplicità.

INGREDIENTI: pomodori, sale.

Summertime has always been tomato season and the time to make homemade tomato sauce to preserve the flavour of the sun over the long winter months to come. Here at Scovaenti, what used to be a common ritual in every household is brought back to life thanks to the characteristic scent of the round Roma tomatoes we use, full of pulp, with little water and sun-kissed to produce their super sweet flavour. Pure goodness that comes from afar and that in the long journey to reach us has maintained all the magic of its simplicity.

INGREDIENTS: tomatoes, salt.





PASSATA REMOTA A PEZZETTONI

PASSATA DI POMODORO A PEZZI TOMATO SAUCE IN CHUNKS

La semplicità è l'ingrediente principale della nostra passata a pezzettoni. Gli unici ingredienti sono infatti i pomodori, che con la loro dolcezza e succosità non necessitano di nessun ingrediente aggiunto. La polpa viene tagliata "a pezzettoni" e viene poi aggiunto il succo di pomodoro. La sua naturalezza la rende ideale per tutti i tipi di pasta e come condimento per la vostra pizza.

INGREDIENTI: polpa di pomodoro, succo di pomodoro.

Simplicity is the main ingredient of our tomato sauce. The only ingredients are the tomatoes, that with their sweetness and succulence do not require any added ingredient. The pulp is cut into pieces and then tomato juice is added. The naturalness makes her ideal for every kind of pasta and as seasoning for your pizza.

INGREDIENTS: tomato pulp, tomato juice.





'O PERINO GIALLO

POMODORO PERINO GIALLO AL NATURALE NATURAL PERINO GIALLO TOMATOES

Il perino giallo è una varietà antica, già conosciuta prima dell'800. Caratterizzati da una particolare dolcezza e da un elevato contenuto di vitamine e sostanze antiossidanti, questi pomodori sono ottimi nelle ricette dei primi piatti e nei contorni.

INGREDIENTI: pomodori Perino giallo, acqua, sale.

The Perino Giallo is an ancient variety, already known in the 19th century. It is characterized by a unique sweetness, high in vitamins and rich in antioxidant properties. It is well used for first course dishes as for sides.

INGREDIENTS: Perino giallo tomatoes, water, salt.





'O MARZA NINO

**PELATI DI POMODORO
MARZANINO
PEELED TOMATOES
MARZANINO**

Da San Marzano sul Sarno, in provincia di Salerno, nasce questa specie ibrida della tipologia mini San Marzano. Il marzanino è infatti un pomodoro a metà strada tra il pomodoro San Marzano e il pomodoro datterino. È piccolo, dalla forma leggermente allungata e dal colore rosso vivido. È da tutti apprezzato per il suo inconfondibile sapore agrodolce e per il suo profumo intenso. È un pomodoro praticamente privo di semi che renderà perfetta ogni vostra ricetta.

INGREDIENTI: Pomodori pelati Marzanino, succo di pomodoro, basilico.

From San Marzano sul Sarno, in the province of Salerno, is born this hybrid species of mini San Marzano. The Marzanino is a tomato halfway between the San Marzano tomato and the datterino tomato. Is a little tomato, with a slightly long shape and with a vivid red color. It is appreciated by all for his unique bittersweet taste and for his intense aroma. It is a seedless tomato that will make every recipe great.

INGREDIENTS: peeled tomatoes Marzanino, tomato juice, basil.





MILLEFIORI

MIELE
DELLA TOSCANA



PEPERONCINO

PREPARATO A BASE
DI MIELE E PEPERONCINO





ZENZERO

PREPARATO A BASE
DI MIELE E ZENZERO



CURCUMA

PREPARATO A BASE
DI MIELE E CURCUMA



CONFEZIONI

EXTRAVERGINE OSTRO O GARBINO



SELEZIONE MIELI



EXTRAVERGINE OSTRO O GARBINO E SELEZIONE MIELI



EXTRAVERGINE OSTRO O GARBINO E PASSATA REMOTA



EXTRAVERGINI OSTRO E GARBINO



SELEZIONE SOTTOLI: 3 / 4 PRODOTTI



EXTRAVERGINE OSTRO O GARBINO - ARTE IN CUCINA



EXTRAVERGINE OSTRO O GARBINO - DEGUSTAZIONE



WE OLIVE YOU.



Scovanti S.s. Agricola
Loc. La Campigliola Paglieto, 56
58014 Manciano (GR) Italia
www.scovanti.it