



La nostra terra, per tradizione, è espressione dell'«oro verde» un pilastro della dieta mediterranea

## A tavola un prodotto di grande qualità



AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA  
**DI GIOVANNA**



WWW.DI-GIOVANNA.COM

# L

a Sicilia è, per tradizione, la terra del grande olio. Una qualità riconosciuta anche a livello internazionale.

#### Dop Val di Mazara

È la zona geografica di produzione che comprende tutti i comuni della provincia di Palermo e i seguenti comuni della provincia di Agrigento: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca, Villafranca Sicula. Le prime notizie fanno risalire la diffusione dell'olivo come pianta domestica al tempo della colonizzazione greca quando - stante alle testimonianze di Diodoro Siculo, che ricorda gli Uliveti di Agrigento - il suo prodotto acquistò una notevole importanza economica e cominciò ad alimentare una discreta esportazione soprattutto da Agrigento. «Val di Mazara» è l'antico nome con cui era denominato il più vasto dei compartimenti in cui era divisa la Sicilia nell'alto medioevo e nell'età moderna. La zona delimitata dalla DOP «Val di Mazara» comprende la parte più significativa del territorio coincidente con quella parte della suddivisione amministrativa dell'isola denominato appunto Val di Mazara. Le olive provengono da uliveti

situati nella zona di produzione e a tal fine i produttori iscrivono i propri uliveti in un albo debitamente attivato ed aggiornato. Le operazioni di estrazione dell'olio e di confezionamento sono effettuate nell'ambito dello stesso territorio delimitato, da impianti ritenuti idonei ed iscritti in un albo apposito. L'organismo di controllo verifica che siano soddisfatti i requisiti tecnici richiamati dal disciplinare di produzione per l'iscrizione agli albi e siano espletati gli adempimenti a carico dei diversi soggetti della filiera con lo scopo di identificare in modo adeguato i lotti di prodotto.

#### Dop Monte Etna

Dalle origini vulcaniche un olio DOP unico ed inimitabile. La D.O.P. Monte Etna (Presidente del Consorzio di Tutela Giosuè Catania) ricade nel comprensorio vulcanico dell'Etna e produce fino ad un'altitudine di 1000 metri. È il terreno vulcanico e la presenza del clima soleggiato, fresco e ventilato che conferisce tipicità all'olio etneo, riconoscibile come vero e proprio frutto identitario di questo territorio vitale e generoso. L'olio dell'Etna viene apprezzato dagli esperti e dai consumatori per il suo profilo organolettico caratterizzato dalla vivacità del fruttato di oliva e delle note erbacee, accompagnate da sentori di carciofo, pomodoro verde, talvolta di mandorla fresca e per la gradevole sensazione di amaro e piccante. «Alla omologazione dei prodotti globali dai gusti e dai sapori

**La garanzia dei produttori certificati, le Dop, un microclima unico che esalta il gusto**

neutrali - afferma Giosuè Catania - contrapponiamo la qualità delle produzioni di origine e provenienza certa, la differenziazione e l'esaltazione dei gusti, la salvaguardia delle tradizioni e delle specificità territoriali. Un salto di qualità per l'olio del Vulcano Etna. Sarà pubblicato tra breve il nuovo disciplinare di produzione che prevede oltre la modifica di alcuni parametri chimico/fisici, l'ampliamento del territorio con l'inclusione della zona ad Est del vulcano Etna e la nuova perimetrazione amministrativa. Un'occasione imperdibile per continuare a produrre extravergine di qualità e aggiungere valore al territorio».

#### Olearia San Giuseppe Jato

La valle dello Jato, circondata a Nord da una dorsale di rilievi montuosi che la separano dalla Conca d'Oro, ci accoglie superato il Vallone della Chiusa, fertile di vigneti ed uliveti, abbondante di acqua e ricca di testimonianze storiche. Nel 1779 il Principe Beccadelli Bologna fondò il centro di San Giuseppe dei Mortilli, l'attuale San Giuseppe Jato. L'azienda olearia Simonetti sorge nella Valle dello Jato, un'area che proprio per la sua morfologia è vocata alla coltivazione dell'Olivo. Dalla passione, dalla serietà e dalla decennale esperienza dei fratelli Simonetti, nasce l'Olio Extravergine

d'Oliva Oljato. Le olive cerasuola in prevalenza, biancolilla e nocellara del belice, vengono raccolte a mano fino a dicembre, vengono accuratamente selezionate e spremute entro 24 ore secondo i metodi tradizionali. La molinatura avviene con estrazione a freddo in modo da conservare al massimo le eccezionali caratteristiche di gusto e aroma. L'Olio Oljato è un olio di straordinaria qualità, aromatico dal sapore fruttato che è in grado di soddisfare i palati più esigenti ed i più attenti ai sapori della tradizione.

#### Azienda Adamo

Tra le verdi colline di Alcamo, terra dei grandi sapori mediterranei, nasce l'Azienda Agricola Adamo. La tenuta tramandata da padre in figlio dal 1913, è interamente dedicata alla coltivazione della vite e dell'olivo con il metodo dell'agricoltura biologica. L'Azienda Agricola Adamo offre la possibilità di fare un tuffo nei colori, sapori e profumi dei paesaggi collinari dell'Alcamo Doc. I nostri tour sono un'esperienza enogastronomica che nasce dal desiderio di far conoscere la storia del territorio e della nostra famiglia, che dal 1931 si dedica con passione e perseveranza alla coltivazione di uve e olive e alla loro trasformazione in prodotti di eccellenza. Il percorso si sviluppa attraverso suggestive passeggiate agronomiche tra i filari dei vigneti e tra gli uliveti della tenuta.



dal 1964 Olivicoltori in Sicilia

# GAMBINO

San Cipirello (PA)

www.azienda-agricola-gambino-vaccarino.business.site





terra come la Sicilia dove l'agricoltura è per lo più a conduzione familiare, ciò vuol dire continuità di metodologie, amore, passione, grande dedizione e caparbietà nel coltivare giorno dopo giorno l'uliveto. Nel perimetro aziendale convivono armoniosamente con gli ulivi, altre piante di frutto come prugne, ciliegie, fichi misti ad un contesto di ortaggi come pomodoro, cereali che donano all'olio particolari sentori che lo rendono unico. Il perfetto connubio tra il sole caldo della Sicilia, la purezza della terra e l'amore per la coltivazione delle nostre olive, fanno dell'olio extravergine Gambino un vero e proprio tesoro. Un alimento ideale per esaltare tutti i sapori dei piatti tipici della cucina mediterranea. Bottiglie dop con tappo anti-rabbocco. L'azienda agricola Gambino ha creato un olio extravergine di oliva fruttato di grande pregio, ottenuto dalla spremitura a freddo dalle olive intere di nocellara del belice, cerasuola, biancolilla creano un olio di eccellente qualità che ha ottenuto il riconoscimento internazionale EVO IOCC2018.

#### Olio Arkè

Nel cuore della Sicilia a pochi chilometri dal Mar Mediterraneo un'azienda giovane decide di avviare un nuovo percorso imprenditoriale nel 2001 progettando il completamento dell'intera filiera per la valorizzazione sui mercati internazionali del nostro olio. Salvatore, Daniela, Sabrina e Salvatore, con l'immane sostegno delle loro famiglie, creano Arkè nel 2003 ponendo le basi della loro mission: valori, persone e territorio. Oggi l'azienda esporta in numerosi paesi dove ha ottenuto diversi riconoscimenti. Arkè gestisce la produzione di circa 150ha olivetati con 45000 piante, disciplinandone con numerosi controlli, l'intera filiera, dall'albero alla bottiglia. Nel tempo Arkè coinvolge numerosi produttori portando valore aggiunto e redditività, mettendo a disposizione le competenze produttive, organizzative e logistiche, diventando opportunità condivisa per chi come noi vive la passione dell'olio. Negli anni abbiamo acquisito know-how logistico -organizzativo, competenze sulle normative e conoscenza dei mercati di maggiore riferimento a livello internazionale. Passione, impegno, costanza e professionalità contraddistinguono i nostri partners che quotidianamente rappresentano Arkè e la sua storia.

#### Azienda Di Gregorio

L'azienda olivicola Di Gregorio è situata in contrada Gallizzi, agro di Enna, sugli altipiani dei Monti Erei, al centro della Sicilia, ad un'altitudine di 700 metri circa sul livello del mare, con un'esposizione verso Nord-Ovest. L'azienda ha un'estensione di circa 7 ettari, interamente a coltivazione

**Le caratteristiche organolettiche uniche, il sapore intenso, un profumo inconfondibile**

olivicola specializzata. Il territorio della provincia di Enna si distingue per la sua orografia montuosa la cui esposizione genera un clima mite che favorisce la maturazione genuina dei frutti oleosi. Tutta l'area in cui ricade l'azienda Di Gregorio è caratterizzata da suggestivi ed affascinanti boschi di riserva demaniale che la separano dal parco minerario Fioristella e dal mitico lago di Pergusa. Le piante vengono coltivate e trattate con metodi naturali; la loro varietà è mista, con un'alta densità di nocellara, moresca e una minima parte di lecino e frantoio. In breve tempo, l'azienda ha maturato la consapevolezza che la commercializzazione è legata alla qualità del prodotto finale, cioè l'olio, e che, per raggiungere tale obiettivo, bisogna rispettare alcuni criteri di lavorazione, per cui, si è dotata di un frantoio aziendale di media dimensione e di un laboratorio di confezionamento interno per operare nella massima autonomia e, soprattutto, nei tempi e nei modi che ogni situazione richiede.

#### Azienda Di Giovanna

La famiglia Di Giovanna produce vini e olio extra vergine di oliva a Sambuca di Sicilia, nella provincia di Agrigento, e a Contessa Entellina, provincia di Palermo. L'azienda è condotta da Aurelio e Barbara Di Giovanna e dai figli Gunther e Klaus. La proprietà si estende per quasi 100 ettari ed è composta da 56 ettari di vigneti, 13 di uliveto, campi di grano e foreste. Le cinque tenute della famiglia (Miccina, Gerbino, Paradiso, San Giacomo e Fiuminello) si trovano nelle piccole DOC di Contessa Entellina e Sambuca di Sicilia, nel cuore delle Terre Sicane. I vigneti Miccina, Gerbino e Paradiso si trovano ad un'altitudine media compresa tra 350 e 480 metri sopra il livello del mare, nel territorio di Contessa Entellina. Alleviamo i nostri uliveti seguendo il metodo di coltivazione biologico nel rispetto del territorio e dell'ambiente. Il nostro Olio Extra Vergine di Oliva valorizza i piatti e le ricette della sana dieta mediterranea ed è fonte di salute e benessere. Le nostre cultivar, Biancolilla e Nocellara del Belice. L'olio ottenuto è un extra vergine dal gusto raffinato ed elegante. La Nocellara del Belice è una cultivar autoctona siciliana molto pregiata. Dalla spremitura delle olive si ottiene un olio ricco di polifenoli con acidità molto bassa. All'olfatto mediamente fruttato, l'olio extravergine di oliva di Nocellara del Belice ha un gusto intenso e piacevolmente piccante. Il nostro Gerbino Olio Extra Vergine di Oliva Biologico è un blend di parti uguali di Biancolilla e Nocellara del Belice. La Biancolilla con le caratteristiche di fruttato leggero e la Nocellara del Belice con i suoi sapori intensi e speziati si armonizzano in un olio extra vergine di oliva equilibrato, saporito ed elegante. Le olive sono raccolte a mano tra ottobre e novembre. Le olive trasportate in piccole casse sono molite a freddo lo stesso giorno della raccolta. L'olio, lasciato decantare in serbatoi di acciaio sotto azoto, viene imbottigliato non filtrato.

#### Dop Montiblei

Il Consorzio D.O.P. Monti Iblei nasce per tutelare, valorizzare e diffondere uno dei prodotti che rappresenta al meglio la tipicità della tradizione e della cultura iblea, l'Olio Extravergine di Oliva prodotto nell'area dei Monti Iblei, e in particolare delle tre province a forte vocazione agricola, Ragusa, Siracusa e Catania. Il Consorzio Monti Iblei è l'organismo che garantisce al consumatore la bontà e la genuinità del prodotto, assicurando costantemente il rispetto, da parte dei produttori, delle norme previste nel disciplinare di produzione, dei requisiti di qualità e i parametri delle caratteristiche organolettiche e qualitative contemplate negli standard produttivi. Dall'antica terra dei Monti Iblei, area particolarmente predisposta alla coltivazione dell'ulivo testimoniata dalla presenza di migliaia di ettari di uliveti, provengono oli caratteristici per il loro sapore armonico dal fruttato medio-intenso, dal colore verde-oro e con note di amaro e piccante, armonicamente in equilibrio tra loro. Lo scenario multiforme di natura e colori di una terra solare e mediterranea come la Sicilia, l'elevata variabilità altimetrica, le piante secolari, consentono alle tre varietà principali di oliva, di ottenere oli unici ed inimitabili. Il Consorzio Monti Iblei, è una delle realtà più dinamiche della Sicilia. Una mission proiettata al futuro con «la voglia di non stare mai fermi» come ama ripetere l'attuale Presidente, dott. Giu-

seppe Arezzo. Il Consorzio mette insieme circa 250 soci, ha una superficie complessiva di uliveto di 1.043 ettari e abbraccia tre province siciliane: Siracusa (Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Floridia, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Siracusa, Solarino e Sortino); Ragusa (Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Vittoria); Catania (Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarone, Militello in Val di Catania, Mineo, S.Michele di Ganzaria, Vizzini). La DOP Monti Iblei, è il riconoscimento ufficiale delle caratteristiche di pregio dell'Olio Extravergine di Oliva ottenuto nel comprensorio omogeneo dei Monti Iblei, a sud della Sicilia. La sigla DOP, denominazione di origine protetta, pertanto, indica e rende distinguibile che la qualità e le caratteristiche di questi oli derivano essenzialmente dall'ambiente geografico in cui vengono coltivate e trasformate le olive.

#### Az. Agricola Gambino Vaccarino

L'azienda «Gambino» sorge a Roccamena in c/da Casalotto. Creata dal nonno paterno e tramandata ai figli, vantava una solida tradizione nel mondo dell'allevamento di bovini, di ovini e vanta ancora oggi la rinomata tradizione nel campo dell'agricoltura. La famiglia Gambino ha riservato da sempre alla coltivazione dell'ulivo un posto di assoluta importanza. In una



**SIMONETTI**

OLEARIA SAN GIUSEPPE  
CONTRADA MORTILLI  
SAN GIUSEPPE JATO - PALERMO

+39 338 8041040 / +39 350 0903021

OLJATO@TISCALI.IT

WWW.OLJATO.IT

**ADAMO bio**  
VINO & OLIO

Alcamo (TP)  
www.adamobio.it

Azienda Olivicola  
**Di Gregorio**

Contrada Gallizzi  
Valguarnera (EN)

www.aziendaolivicoladigregorio.com

**MONTE IBLEI**  
CONSORZIO DI TUTELA  
DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

www.montiblei.com