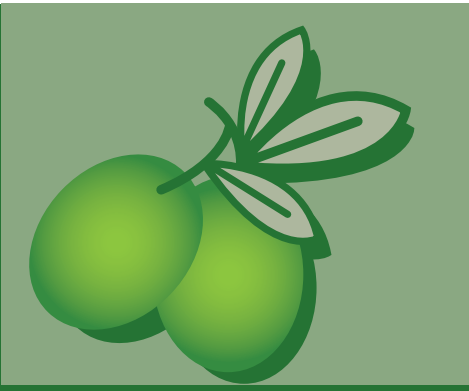
REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO AGRICOLTURA
E FORESTE

DIPARTIMENTO INTERVENTI INFRASTRUTTURALI
SERVIZIO XI

DISTRETTO ETNA
U.O. 44 - SOAT
Via S. Giuseppe alla Rena 32/a
95121 Catania (CT)
Sicilia - Italia
Telefono +39 095 341006
Fax +39 095 349452
soat.catania@regione.sicilia.it
www.regione.sicilia.it/agricolturaeforeste

Regione Siciliana
Assessorato
Agricoltura e Foreste

Gli oli extravergini di oliva da agricoltura biologica della Sicilia



Gli oli extravergini di oliva da agricoltura biologica della Sicilia

Guida alle aziende

Regione Siciliana
Assessorato
Agricoltura e Foreste

Gli oli extravergini di oliva da agricoltura biologica della Sicilia

Guida alle aziende

Dott. Dario Cartabellotta
Dirigente Generale
Dipartimento Interventi
Infrastrutturali

Dott. Paolo Girgenti
Dirigente Servizio XI
Servizi allo Sviluppo

Dott. Vincenzo Di Martino
Dirigente Responsabile
U.O. nº 28 Ricerca

Dott. Leonardo Catagnano
Dirigente Responsabile
U.O.S. nº 78
Olivicoltura
e Colture Mediterranee

A cura di:
Giuseppe Pennino
con la collaborazione di
Paola Cucinotta
Rosario Garra
Distretto Etna
U.O. 44 SOAT Catania

Ideazione grafica:
Sergio Pennisi, Marisa Puglisi

Edito da:
Regione Siciliana
Assessorato Agricoltura
e Foreste
Dipartimento Interventi
Infrastrutturali
U.O. 44 SOAT Catania
Via San Giuseppe La Rena 32/a
Catania

Regione Siciliana
Assessorato
Agricoltura e Foreste

Presentazione

L'OLIVICOLTURA BIOLOGICA SICILIANA continua a riscuotere positivi consensi da parte di quanti riconoscono in un olio extravergine d'oliva, seppure prodotto in condizioni pedoclimatiche variabili ed ottenuto da miscele di cultivar diverse, un alimento che incorpora tradizioni, paesaggi e impegno profuso da parte di numerosi imprenditori agricoli.
L'aumento delle superfici olivicole in biologico, ed in conversione, unitamente ai sempre più numerosi operatori coinvolti nella filiera generano un potenziale produttivo ragguardevole.
L'olio biologico siciliano diventa, così, protagonista sia nelle imprese, attraverso un intenso processo di riorganizzazione dell'assetto produttivo e commerciale, che nel mercato globale grazie al consolidamento dell'immagine di prodotto presso specifici target di consumatori, sempre più attenti alle caratteristiche organolettiche e alle proprietà salutistiche dell'olio extra vergine d'oliva biologico.
In tale processo l'Amministrazione è attiva partecipe della filiera in esame e promotrice di azioni, le cui finalità siano quelle di valorizzare e comunicare un prodotto agroalimentare di eccellenza pure attraverso un catalogo di imprese olivicole - olearie, tale da guidare ed avvicinare il consumatore ad un olio biologico siciliano di qualità.

Prof. Giovanni La Via
Assessore all'Agricoltura e Foreste
della Regione Siciliana

THE SICILIAN ORGANIC OLIVE farming keeps on gaining consensus from those who appreciate extravirgin olive oils, though produced in changeable soil-climate conditions and from different olive varieties blends, as a food which builds in traditions, landscapes and commitment of many farmers.
The increasing surfaces of organic olive groves toghether with the many who work in the chain generate a mighty productive potential.
Thus, sicilian organic olive oil becomes protagonist, both in the farm, through an intense reorganization of productions and commercial horizons, and in the global market where consumers are more and more interested in organoleptic and healthy characteristics of organic extravirgin olive oil.
In this process the Public Administration actively promotes specific actions to emphasize the importance of olive oil such as the realization of this guide of almost 120 olives and oil firms, aimed at reaching and informing the consumers about this excellent organic product of Sicily.

Prof. Giovanni La Via
Assessore all'Agricoltura e Foreste
della Regione Siciliana

Prefazione

BENESSERE, ECOLOGIA, EQUITÀ, PRECAUZIONE, sono i principi fondanti che a livello mondiale fanno dell'agricoltura biologica il settore agroalimentare che ha conosciuto il maggiore sviluppo negli ultimi dieci anni.
In Sicilia le superfici convertite al biologico sono oggi circa 110.000 ettari corrispondenti al 10% della SAU di cui quasi 8.000 destinati all'olivicoltura.
In effetti il settore rappresenta uno dei casi di maggiore affermazione nell'ambito delle produzioni biologiche siciliane: la numerosità delle aziende interessate è confermata dalla pubblicazione di questa guida alla quale hanno aderito spontaneamente quasi 120 unità.
Alle qualità intrinseche, derivate dal metodo di coltivazione, gli oli siciliani affiancano qualità organolettiche uniche, espressione dell'importantissimo patrimonio di biodiversità olivicola di cui i nostri produttori sono abili e gelosi custodi.
È con tale consapevolezza che si è voluto presentare in modo organico e descrittivo questa realtà produttiva la quale, attraverso la valorizzazione delle risorse agricolo-ambientali e nel rispetto di pratiche colturali e di trasformazione sostenibili e controllate, si propone al pubblico sempre più vasto dei consumatori di prodotti biologici.

Il Dirigente del Servizio XI
Dott. Paolo Girgenti

Il Dirigente Generale
Dott. Dario Cartabellotta

HEALTH, ECOLOGY, FAIRNESS, CARE, are the principles which represent the guidelines of organic agriculture, the most developing food and farming system in the last 10 years throughout the world.
In Sicily the acreage converted to organic cultivation is about 110.000 hectars, 10% of total cultivated soils, 9.000 of which are dedicated to olive growing.
As a matter of fact, olive growing is one of the most important organic cultivations in Sicily, not only for the relative acreage but also for the many farms involved, the elder of which are well known and often rewarded as producers of excellent organic olive oil.
Their productions are to be considered not only as the result of good and virtuos method of cultivation, but also as an outcoming of the olive biodiversity present in our country, which plays a foundamental role in reaching the quality, and which is trusted to skilful and wise farmer's hands.
Therefore, the aim of this work is to present this emerging sector of sicilian agriculture that, thanks to the enhancing of natural resources and the adoption of controlled ecological farming practices, and processing, should draw the attention of the consumers of organic products.

The Head of XI Service
Dott. Paolo Girgenti

The General Director
Dott. Dario Cartabellotta

La guida

QUESTA SECONDA EDIZIONE de *Gli oli extravergini di oliva da agricoltura biologica della Sicilia* giunge a due anni dalla prima e ne rappresenta la naturale evoluzione: essa infatti risulta ampliata sia nel numero della aziende sia nella quantità di informazioni riportate a descrizione delle stesse.

Per la sua realizzazione, grazie anche agli elenchi forniti dagli Organismi di Controllo operanti in Sicilia, sono state contattate tutte le oltre 150 strutture produttrici o confezionatrici che risultano essere presenti sul mercato con oli biologici.

Sono un numero certamente limitato rispetto alle potenzialità che potrebbero essere espresse dai circa 8000 ettari di superfici e dalle oltre 1000 aziende dell'isola in cui si pratica l'olivicoltura biologica, ma costituiscono un nucleo consolidato di realtà produttive ormai da anni impegnate nel produrre "in biologico" e alle quali anno dopo anno vanno comunque affiancandosene nuove.

Tutte si propongono oggi non solo come semplici produttrici di olio bio ma anche come testimoni di una moderna concezione dell'agricoltura e dell'alimentazione adeguata alle esigenze dell'ambiente e dei consumatori sempre più attenti alle caratteristiche salutistiche e di provenienza dei prodotti. A questi ultimi sono anche rivolte le interessanti iniziative di ospitalità, di ristorazione o le degustazioni guidate, che molti dei produttori offrono aprendo le porte delle proprie aziende, mettendo in gioco professionalità e passione, attività queste che abbiamo voluto appositamente riportare nelle pagine ad esse dedicate.

In chiusura, un doveroso ringraziamento a tutto il personale delle S.O.A.T. regionali che ha fattivamente collaborato alla raccolta dei dati e al mantenimento dei contatti con i produttori; al dott. Leonardo Catagnano, dirigente dell'Unità Operativa Specializzata *Olivicoltura e Colture Mediterranee* per gli utili suggerimenti dispensati nel corso della redazione della guida, nonché ai colleghi Paola Cucinotta, Rosario Garra e Maurizio Pennisi il cui contributo, fin dalla prima edizione, è stato determinante per la gestione ed aggiornamento dei dati e per il trasferimento degli stessi nella versione oggi alle stampe.

Giuseppe Pennino

The guidebook

THIS SECOND EDITION of Gli oli extravergini di oliva da agricoltura biologica della Sicilia *has been issued after 2 years from the first one and it is its natural evolution because it contains a larger number of firms and detailed information about them.*
Thanks to the lists provided by the Certification Bodies, more than 150 producers and packagers present on the market of organic olive oil have been contacted.
Actually, it is a limited number compared to the 8000 hectares of land and over the 1000 farms in Sicily where organic olive growing is practised, but they constitute a consolidated group of producers who have been working on organic agriculture for years, and which is however growing thanks to the introduction of new farms.
They are not only producers of organic olive oil, but also promoters of a modern idea of agriculture and nourishment addressed to the new demands of the environment and of the consumers who are more and more attentive to healthier food and to its origin.
For this reason many of these producers are also able to offer interesting activities, such as hospitality, restoring or guided tastings, which are all reported on the guidebooke.
Finally, grateful thanks to all the personnel of Extension Service of Regional Department of Agriculture who worked to collect data; to dt. Leonardo Catagnano, Head of the Special Unit Olivicoltura e Colture Mediterranee, *for his helpful suggestions during the making up of this work, and to Paola Cucinotta, Rosario Garra and Maurizio Pennisi for their meaningful and irreplaceable contribution to the editing procedures.*

Giuseppe Pennino

Sommario

Agrigento

Arcario Bernardo	pagina 10
BioOlio	11
Fattoria Mosè	12
L'arcobaleno	13
Madonia	14
Madonia Pino & figli	15
Maria S.S. dei Miracoli	16
Nicolosi Pellegrina	17
Salamone Graziella	18
Taibi Gerlando	19
Val Paradiso	20

Caltanissetta

Arkè e natura	pagina 24
Bio-olivicola Mirisola	25
Biologic-oil	26
Deliella	27
La Uliva	28
Polizzi	29
Sillitti	30
Tallarita	31

Catania

Arcobio	pagina 34
Consoli Pasquale	35
Cuscunà	36
Giorgianni Michela	37
Grasso Salvatore	38
Grosso Francesco	39
Lanzafame Maria	40
Leonardi	41
Liuzzo Michele	42
Monte Arso	43
Ragalna	44
Sapienza Giovanni	45
Scalia Carmelo	46
Sciara Viva	47
Eredi Stancanelli Ernesto	48
SOAL	49
Stingi	50
Tenuta La Rosa	51

Enna

Ascoli Filippo	pagina 54
Bonanno	55
Bonferraro	56
Bruno	57
Fisicaro	58
Gentile Gaetana	59
Gerace	60
Giuliano Tommaso	61
Green Group	62
Gruppo Agroalimentare Italiano	63
Merenda	64
Noce	65
Palascino Salvatore	66
Piana dei Kastani	67
Pianazzi	68
Piano Mattina	69
San Vincenzo	70

Messina

A.P.O.M.	pagina 74
Di Vincenzo Cesare	75
Faillaci Alessandro	76
Gatti Francesco	77
Giordano Giuseppe	78

Sommario

Gullotti s.s. 79
Paparoni 80
Salamita 81
Villa Colonna 82

Palermo

Barbera pagina 86
Bio Verde 87
Bosco Falconeria 88
Campo Giuseppina 89
Chiusa di Caltavuturo 90
Di Salvo Rosellina 91
Fanara Stefano 92
Fatta Maria Layla 93
Giardina 94
Granza 95
Guccione 96
I.A.M.I. s.r.l. 97
La Gasena 98
Lo Giudice Maria 99
Parature 100
Pottino Ettore e Vincenzo 101
Prinzivalli Pietro 102
Rocche del Pomo 103
Sausa Maria 104
Savagnone 105
Savarese Giovanni 106
Scimeca 107
Spinasanta 108

Ragusa

Avola Giorgio pagina 112
Frantoi Cutrera 113
Eurocantina Savasta s.s. 114
Matarazzo Vincenzo 115
Natura Iblea 116
Rosso 117
Schininà 118
Terre Iblee 119

Siracusa

Agrestis pagina 122
Aita Davide Michele 123
Di Pietro Maria 124
Jancarossa 125
Nobile Emanuele 126
Palumbo Giovanni 127
Pantalica Ranch 128
Salemi Pina 129
Santocanale Valeria 130
Terra di Solimano 132
Terraliva 133

Trapani

Adamo Vincenzo pagina 136
Agrobiologica Agate 137
Antico Frantoio Vallone 138
Biobelice 139
Casa dei Giovani 140
Colicchia Michele 141
Pergole 142
Pietratagliata 143
Polizzi Giovanni 144
Rocche della Sala 145
Sipa s.r.l. 146
Titone 147
Villa del Bosco 149
Zù Federico 150

Olea prima arborum est

«L'olivo è il primo tra gli alberi»
[*Lucius Junius Moderatus Columella*]

Agrigento

Azienda Agricola Arcario Bernardo

Arcario Bernardo Az. agricola di Bernardo Arcario
Via Botteghelle 52
92010 Caltabellotta (AG)
Tel. 0925 951755 / Fax 0925 422538
Cell. 333 7511607
info@bernardoarcario.it
www.bernardoarcario.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 700 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: degustazione guidata oli aziendali
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN PRODUCTION CHAIN: olive grower
ELEVATION: 700 m.a.s.l.
HARVESTING METHODS: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: visits to the farm with tasting and sale of products
SPOKEN LANGUAGE: english

BIANCULIDDA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla
QUALITÀ SENSORIALI: Fruttato medio, amaro leggero, piccante intenso. Pomodoro, erba fresca di campo, mandorla
PRODUZIONE: 65 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla
SENSORY FEATURES: medium fruitiness, light bitter, intense pungency. Tomato, fresh grass, almond
PRODUCTION: 6,5 tons

Notizie dell'azienda

Nel 1960 Pellegrino Arcario gettò le fondamenta dell'azienda, oggi gestita dai figli Pino e Bernardo. Composta da 2700 piante di ulivo di cultivar Biancolilla, produce un Extra vergine dal bel colore giallo dorato, caratterizzato all'olfatto da intense note di pomodoro e sentori di erbe fresche di campo. Al gusto è fine e dotato di toni fruttati che chiudono in mandorla dolce.

Riconoscimenti:

2003 6º classificato al Concorso nazionale olio biologico promosso dall'Associazione Nazionale LA BUONA TERRA
2005 1º classificato al Premio "Caro Olio"-Cat.Oli biologici-Caronia (ME)
2005 Inserito nella guida "L'Extravergine 2005. Guida ai migliori oli italiani di qualità accertata"
2006 Inserimento nella nuova Guida edita dall'AIS (Associazione Italiana Sommelier) con sede a Roma

Notice of the farm

The farm was founded by Pellegrino Arcario in 1960. Nowadays, his sons Pino and Bernardo pay particular attention to the organic cultivation of the olive grove producing extra virgin olive oil with intense flavour of tomato and green grass.

Azienda Agricola BioOlio

BioOlio Azienda agricola
di Giuseppe Colletti
Contrada Giraffe
92010 Caltabellotta (AG)
Tel. 0925 951468 / 0925 951918 / Fax 0925 953156
Cell. 349 1699468
info@bioolio.it
www.bioolio.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 250 m.s.l.m.
IN AZIENDA: degustazione e vendita di prodotti da agricoltura biologica. Agriturismo e ristorazione a base di prodotti da agricoltura biologica.
LINGUA PARLATA: spagnolo

ROLE IN PRODUCTION CHAIN: olive grower
ELEVATION: 250 m.a.s.l.
IN THE FARM: hospitality desk. Tasting and sale of organic products. Agritourism. Organic food meals.
SPOKEN LANGUAGE: spanish

KRATAS

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VAL DI MAZARA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VAL DI MAZARA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 99 %, altre 1%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro medio, piccante medio. Carciofo, pomodoro e mandorla. Sentori erbacei al gusto
PRODUZIONE: 80 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 99 %, other varieties 1%
SENSORY PROFILE: light fruitiness-medium bitterness and pungency. Artichoke, tomato and almond. Herbaceous taste.
PRODUCTION: 8 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda da oltre 10 anni coltiva con metodo biologico gli olivi della varietà Biancolilla di Caltabellotta, producendo un olio molto apprezzato per le caratteristiche organolettiche tipiche della cultivar.

Riconoscimenti:
L'azienda è stata fornitrice negli ultimi anni dell'olio denominato Frantoi in Festa omaggiato dalla Regione Siciliana in occasione di varie manifestazioni.
The firm was the supplier of the olive oil named Frantoi in Festa which was offered by Regione Sicilia to the visitors of several olive-oil promotion events.

Notice of the farm
For over ten years, the firm has been using organic methods producing a very appreciated extra virgin olive oil from Biancolilla olives.

Azienda Agricola Fattoria Mosè

Notizie dell'azienda

L'azienda produce secondo le norme dell'agricoltura biologica dal 1987. Al centro dell'azienda si erge uno splendido caseggiato dove è possibile trascorrere piacevoli giornate in mezzo alla natura e degustare i prodotti dell'azienda. Oltre all'olio Extra vergine d'oliva, l'azienda produce oli aromatizzati all'arancia, al limone e al basilico, frutta e ortaggi da agricoltura biologica.

Notice of the farm

The Mosè farm is 4 kilometers from the Valley of Temples in Agrigento and 3 kilometers from the sea. The farm produces oranges, almonds, pistachios, fruit and vegetables, wheat, aromatized oils and extra virgin olive oil from a very old olive grove. The old farm buildings were restored into authentic holiday accomodations.

Fattoria Mosè
di Agnello Chiara & C. s.a.s.
Via Mattia Pascal 4, Villaggio Mosè
92100 Agrigento (AG)
Tel. e Fax 0922 606115
fattoriamose@libero.it
www.fattoriamose.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 150 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: azienda agrituristica con centro accoglienza visitatori e produzione e vendita di prodotti da agricoltura biologica.
LINGUA PARLATA: inglese, francese, spagnolo

ROLE IN PRODUCTION CHAIN: olive grower
ELEVATION: 150 a.s.l.
HARVESTING METHODS: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: agritourism and sale of several organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french, spanish

FATTORIA MOSÈ

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 60%, Giarraffa 20 %, Nocellara del Belice10% Ogliarola 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro leggero, piccante leggero
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 60%, Giarraffa 20 %,Nocellara del Belice 10%, Ogliarola 10%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, slightly bitter and pungency

Coop. Agrobiologica L'arcobaleno

L'Arcobaleno Cooperativa Agrobiologica
P.zza SS Rosario 9/A
92020 Villafranca Sicula (AG)
Tel. 0925 550552- 0925 550249
Fax 0925 550107
Cell 335 6996765 / 335 6996770
arcobaleno@aiab.it
www.aiab.it/arcobaleno

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 350 m.s.l.m
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano, con pettini e con scuotitori al ramo.
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazione guidata degli olii aziendali e produzione e vendita di altri prodotti biologici
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN PRODUCTION CHAIN: olive grower
ELEVATION: 350 m.s.l.m.
HARVESTING METHODS: hand picking and use of branch shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk, oil tasting and sale of organic products.
SPOKEN LANGUAGE: english, french

L'ARCOBALENO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VAL DI MAZARA"
EXTRAVIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VAL DI MAZARA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 99%, Altre 1%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante medio, mandorla
PRODUZIONE OLIO: 420 hl.
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 99%, altre 1%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, medium bitterness, medium pungency, almond
PRODUCTION: 35 tons

Notizie dell'azienda
La cooperativa è costituita da 13 soci e altrettanti conferitori. Nasce nel 1993 come coop. Agrumicola. Nel 1997 ha iniziato a gestire le produzioni di olio provenienti dalle aziende dei soci e dei conferitori. Gli impianti situati nelle vallate delle colline sicane, nel territorio di Villafranca e Caltabellotta ad una altitudine che varia dai 200 ai 600 metri sul livello del mare, occupano una superficie di 210 ettari coltivati ad agrumeti e 110 ad oliveti.I prodotti si avvalgono anche della certificazione volontaria GARANZIA AIAB. L'olio è certificato anche come DOP "Val di Mazara".

Riconoscimenti:
2001 Gran Menzione al Concorso SOL

Notice of the farm
The products of the Arcobaleno Coop. (seedless clementine, navelina oranges, Washington navel oranges, biancolilla olives, are unique for quality and taste, since they are organic, grown in a place located near the sea and under the hot sun of Sicily.

Azienda Agricola Madonia

Notizie dell'azienda

Da diverse generazioni la nostra famiglia coltiva uliveti con metodi tradizionali alle falde del monte Cammarata. Nelle ultime generazioni abbiamo impiantato nuovi ulivi delle stesse cultivar e modernizzato la coltivazione nel rispetto della tradizione.

Riconoscimenti:

2004 Der Feinschmecker "250 der besten Olivenöle aus aller Welt"
2003 Der Feinschmecker "250 der besten Olivenöle aus aller Welt"
2002 Guida ai 100 oli extra vergini d'oliva italiani, vol. I 1-50 Ass. Culturale Italia-Giappone nel Mondo.

Notice of the farm

For a number of generations our family has cultivated olive groves using traditional methods on the slopes of Mount Cammarata. Recent generations have planted new olive trees belonging to the same cultivar and have modernised cultivation respecting tradition

Madonia Azienda agricola di Giuseppe Madonia
(sede uffici) Via Guicciardini, 7
92020 San Giovanni Gemini (AG)
(azienda) Contrada San Lorenzo
92022 Cammarata (AG)
Tel. e Fax 0922 900489 0922 816240
Cell. 347 7680670 349 7541430
info@oliosanlorenzo.com
nicola@oliosanlorenzo.com
www.oliosanlorenzo.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 600 m.s.l.m
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione e vendita prodotti tipici
LINGUA PARLATA: inglese, francese, tedesco, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 600 m.s.l.m.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk. Tasting and sale of organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french, german, spanish

SAN LORENZO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

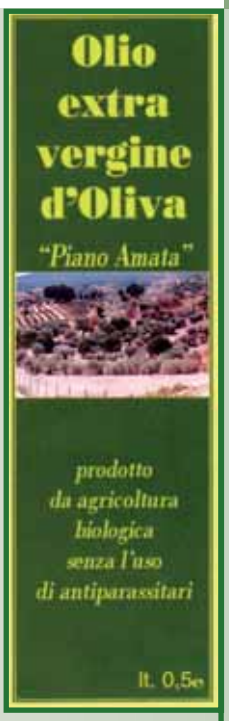
COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 40%, Nocellara del Belice 40%, Altre 20%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggero. Carciofo e mandorla
PRODUZIONE: 110 hl
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 40%, Nocellara del Belice 40%, Other varieties 20%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, light bitterness and pungency. Artichoke and almond
PRODUCTION: 9 tons

Az. Agricola Madonia Pino & Figli

Madonia Pino & Figli
Loc. Piana Amata (Azienda)
Corso Umberto I, 102 (ufficio)
92022 Cammarata (AG)
Tel. 0922 909541-902107 Fax 0922 909541
Cell. 347 3506531
g.madonia@libero.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 640 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
METODO DI ESTRAZIONE: discontinuo a presse
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori.
LINGUA PARLATA: inglese, francese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 640 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: hydrolic pressing
IN THE FARM: hospitality desk
SPOKEN LANGUAGE: english, french, spanish



PIANO AMATA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 40%, Ogliarola 30%, Biancolilla 15%, Coratina 15%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro e piccante leggero
PRODUZIONE: 10 q.li

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 40%, Ogliarola 30%, Biancolilla 15%, Coratina 15%
SENSORY PROFILE: light fruitiness, bitterness and pungency
PRODUCTION: 1 ton

Notizie dell'azienda
L'azienda, condotta con metodi tradizionali che da generazioni si tramandano, raccoglie i preziosi frutti che la natura dona. Il rispetto e la passione verso la terra sono le caratteristiche della nostra produzione.

Riconoscimenti:
2001 3º premio qualità al concorso "L'Oro dei Sicani".

Notice of the farm
Our cultivation and harvest methods have been always evolving respecting tradition, environment, and EEC regulations on organic farming and always taking into account sour customers' requests.

Oleificio **Maria S.S. dei Miracoli**

Notizie dell'azienda

L'azienda è dedita alla lavorazione delle olive dal 1991 e ha i propri impianti di trasformazione nel centro della principale area olivicola di Caltabellotta, zona vocata dell'omonima Biancolilla. Produce inoltre pathè e prodotti sott'olio.

Notice of the farm

The firm has been working on the olive oil extraction since 1991. The plant is located in the centre of the most important olive growing area of Caltabellotta, where soils are extraordinary suitable for growing the famous olive variety Biancolilla. The firm produces also pathè and oil conserves.

Maria S.S. dei Miracoli s.s.a. Oleificio
Alfonso Segreto (rappresentante legale)
Contrada Martusa s.n.
92010 Caltabellotta (AG)
Tel. e Fax 0925 952620
Cell. 339 7009250

RUOLO NELLA FILIERA: frantoiano
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: degustazione guidata
LINGUA PARLATA: inglese, tedesco

ROLE IN CHAIN: oil mill
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: guided oil tasting
SPOKEN LANGUAGE: english, german

SEGRETO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRAVIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolla
QUALITÀ SENSORIALI: delicati sentori di mandorla
PRODUZIONE: 110 hl
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla
SENSORY PROFILE: pleasant hins of almond
PRODUCTION: 9,1 tons

Azienda Agricola **Nicolosi Pellegrina**

Nicolosi Pellegrina Azienda agricola
Via del Sole, 54
92019 Sciacca (AG)
Tel. 0925 21676 Tel e Fax 0925 24004
Cell. 338 4693612
agr.santangelo.vincenzo@virgilio.it
www.olioborgisi.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con scuotitore al tronco
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: azienda agrituristica con centro accoglienza visitatori, degustazioni e vendita dei prodotti.

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: hand picking and by trunk shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: agritourism with guided oil tasting and sale of farm's organic products

BORGISI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VAL DI MAZARA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VAL DI MAZARA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Cerasuola 45%, Biancolilla 45%, Nocellara del belice 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante medio. Floreale, carciofo, pomodoro
PRODUZIONE: 10 hl

VARIETAL COMPOSITION: Cerasuola 45%, Biancolilla 45%, Nocellara del belice 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency. Floral, artichoke, tomato
PRODUCTION: 0,8 ton

Notizie dell'azienda
L'azienda affonda le sue origini storiche nel XVIII secolo, nel tempo la conduzione si è tramandata all'interno della famiglia.
È costituita da vari corpi (tenute), il centro aziendale si trova in località Scunchipani in una zona di eccellenza nei riguardi degli insediamenti produttivi olivicoli e dista pochi metri dall'albero di ulivo millennario denominato oleastro di Inveges.
L'olio Extra vergine è il principale prodotto aziendale, il modo di produrlo oltre ad essere legato ai disciplinari di produzione del "Biologico" e del "DOP Val di Mazara" è in primo luogo una filosofia che la famiglia conduttrice nel corso degli anni ha imparato ad applicare con dedizione.

Riconoscimenti:
2000 Gran Menzione nella categoria Fruttato Medio al SOL di Verona
2000 Distinzione nella categoria Fruttato Delicato a L'Orciolo d'Oro
2001 Distinzione nella categoria Fruttato Medio a L'Orciolo d'Oro
2001 Gran Menzione nella categoria Fruttato Medio al SOL di Verona
2002 Gran Menzione nella categoria Fruttato Medio al SOL di Verona
2002 Distinzione nella categoria Fruttato Delicato a L'Orciolo d'Oro

Notice of the farm
The family run estate, established in XVIII century, is made of several plot of lands in Sciacca municipality.
The main court is located near the millenary wild olives named Oleastro di Inveges.
Extra virgin olive oil is the main issue of the farm, manufactured according to the organic farming E.U. rules and to the DOP Val di Mazara discipline.

Azienda Agricola Salamone Graziella

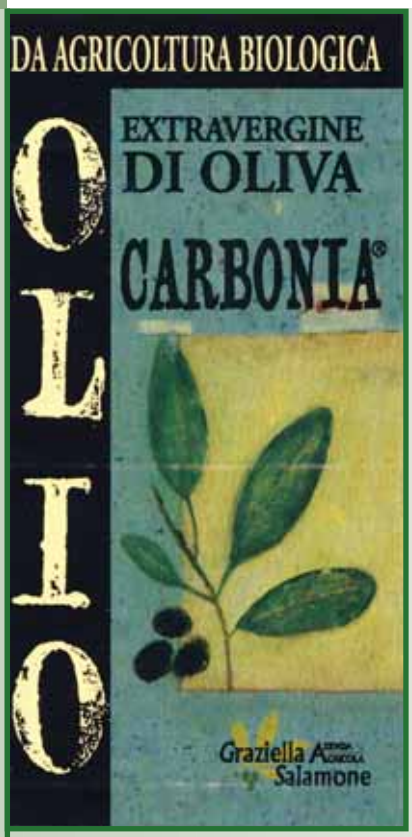
Salamone Graziella

Notizie dell'azienda

La nascita dell'azienda risale intorno al 1800 con l'acquisto dell'antico feudo da parte dei fratelli Salamone. Nel segno della continuità l'attività viene ancora guidata dai discendenti che hanno avviato nel 1997 il metodo dell'agricoltura biologica sull'intera superficie, coltivata a cereali, mandorli e olivi.

Notice of the farm

The farm estate was founded in XIX sec. by Salamone brothers. In 1997 the descendents started the organic cultivation of cereals, almond trees and olive grove.



Salamone Graziella
Azienda agricola di Eugenia Gino
Contrada Carbonia
92021 Aragona (AG)
Tel. e Fax 0922 23878
Cell. 338 7602756
bio@oliocarbonia.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 450 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazione guidata di prodotti da agricoltura biologica.
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 450 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk. Oil and organic products tasting.
SPOKEN LANGUAGE: english, french

CARBONIA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 40%, Nocellara del Belice 20%, Coratina 20%, Cerasuola 13%, Ogliarola 7%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggeri con sentori di carciofo, cardo e pomodoro.
PRODUZIONE: 40 hl
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 40%, Nocellara del Belice 20%, Coratina 20%, Cerasuola 13%, Ogliarola 7%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, light bitterness and pungency. Artichoke and green tomato flavours
PRODUCTION: 3,3 tons

Azienda Agricola Taibi Gerlando

Taibi Gerlando Azienda agricola di Gerlando Taibi
Contrada Giuranella
92100 Agrigento (AG)
Tel. 0922 20768 / Fax 0922 408929
Cell. 333 9186178
gino@oliotaibi.com
www.oliotaibi.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 150 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e meccanica con pettini
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 150 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk and guided oil tasting
SPOKEN LANGUAGE: english

OLIO TAIBI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 60%, Biancolilla 20%, Carolea 20%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante leggero. Carciofo, mandorla
PRODUZIONE: 25–50 hl

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 60%, Biancolilla 20%, Carolea 20%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness and bitterness, slightly pungency. Green olive fruity taste, comparable to sweet almond. The smell is enjoyable with hints of artichoke. Overall, it is a pleasantly balanced and harmonic oil.
PRODUCTION: 2-4 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda agricola, posta in zona collinare, dotata di un laghetto della capienza di circa 9000 mc viene irrigata con impianto a goccia. Le piante sono coltivate con particolare cura, così come le oprazioni di frangitura e imbottigliamento vengono strettamente seguite

Notice of the farm
Made from the best varieties of Sicilian olives, it is a round and fruity oil. Each plant is closely cared for and studied to ensure that you are getting the best olive oil that can be produced. Olio Taibi is pressed in a small mill in Montaperto (AG). Bottles are individually hand filled, sealed and labeled by Taibi family.

Società Iniziative Agricole Val Paradiso

Notizie dell'azienda

La SIA Val paradiso è una azienda agricola altamente specializzata nel settore olivicolo, contemplando al suo interno l'intera filiera produttiva. Coltiva oltre 100 ettari di uliveti secondo i disciplinari dell'agricoltura biologica con certificazione I.C.E.A. garanzia AIAB. È proprietaria di un moderno frantoio aziendale dedicato alla molitura delle proprie olive; la struttura di circa 1800 mq. coperti, dispone di frantoio (spremitura a freddo con macine in pietra), piccolo laboratorio per analisi e controllo qualità, imbottigliamento e sala di assaggio. L'azienda ha una potenzialità di oltre 120.000 litri di olio confezionato in vari formati sia a proprio marchio che con etichette personalizzate per grandi clienti.

Riconoscimenti:

1999, 2000, 2001, 2002, 2004 Distinzione a L'Orciolo d'Oro
2001 1º Classificato a Festambiente Vº Rassegna Oli Extra vergini di Oliva Biologici
2002 2º Classificato "L'Oro Dei Normanni" - Iº Concorso Oli Extra Vergini Siciliani di Qualità
2002 3º Concorso Nazionale Oli Biologici L'Orciolo d'Oro
2003 Gran Menzione nella categoria Fruttato Medio al SOL di Verona
2004 Gran Menzione XIII Concorso Internazionale Leone D'oro dei Mastri Oleari

Notice of the farm

The firm controls directly the whole cycle of production, from flowering of the olive-blossoms to bottling, taking care of cultivation, transformation with its own firm oil-press, quality control through an internal chemical laboratory and bottling. The heart of the firm is placed in the countryside of Naro, in the Val Paradiso near the Valley of the Temples in Agrigento; here, the mild climate, thanks to the Mediterranean sea, gives the best fruits, the ancient experience the best olive oil.

Val Paradiso Società Iniziative Agricole s.s.
Piazza Cavour 66 (sede legale)
92026 Favara (AG)
C.da Passarello e C.da Sconfitta, Licata (AG)
C.da Fasinella e C.da Saladino (Naro)
Tel. 800490661/0922 419555/Fax 0922 421114
info@valparadiso.it
www.valparadiso.it

Ruolo nella filiera: produttore, frantoiano
Altitudine: 250 m.s.l.m.
Metodo di raccolta: raccolta con scuotitore al ramo e al tronco
Metodo di estrazione: ciclo continuo
In azienda: centro accoglienza e visite guidate con degustazioni e vendita di prodotti.
Lingua parlata: inglese, francese

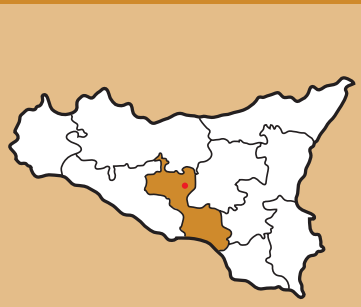
Role in chain: olive grower-Oil mill
Elevation: 250 m.a.s.l.
Harvesting method: branch or trunk shaker
Oil extraction system: continuous
In the farm: hospitality desk, oil tasting and sale of organic products.
Spoken language: english, french

BIO VAL PARADISO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

Composizione varietale: Biancolilla 80%, Nocellara del Belice 20%
Qualità sensoriali: fruttato leggero, amaro medio, piccante leggero. Mandorla, erba sfalciata.
Produzione: 120 q.li
Varietal composition: Biancolilla 80%, Nocellara del Belice 20%
Sensory profile: green olive fruity taste of light intensity. Medium bitterness, slightly punget. Enjoyable fresh grass sensations and a taste of sweet almond.
production: 12 tons

Degli alberi del Paradiso l'olivo è l'albero della vita



Caltanissetta

Azienda Agricola Arkè e natura

Notizie dell'azienda
È un'azienda di piccole dimensioni dedita da più generazioni alla selezione e trasformazione delle migliori produzioni di olive della zona, realizzando olio Extra vergine destinato ad un mercato di alta fascia.

Notice of the farm
The Di Liberto family takes care of its small olive grow since the early XIX century selecting and processing in its oil mill the best local olive crops to produce an excellent extra-virgin olive oil

Arkè e natura Azienda agricola
di Diliberto Salvatore Enrico Maria & C. s.a.s
Contrada Grotta d'Acqua
93010-Serradifalco (CL)
Tel. e Fax 0934 931587
Cell. 320 7412365 - 320 7412370 - 320 7412372
olioarke@libero.it
www.olioarke.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazioni guidate e vendita dei prodotti.
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower-Oil mill
ELEVATION:
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk
Oil tasting and sale of products.
SPOKEN LANGUAGE: english

ARKÈ
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara nissena 50%, Nocellara del Belice 50%.
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio.
Pomodoro con sentori erbacei
PRODUZIONE: 75 hl.
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara nissena 50%, Nocellara del Belice 50%.
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter, mildly pungency. Tomato and fresh grass
PRODUCTION: 6,2 tons

Bio-olivicola Mirisola

Bio-olivicola Mirisola di Michele Salvatore Mirisola
Via Lo Giudice, 13
93016-Riesi (CL)
Tel. 0934 928661- 0934 921838 Fax 0934 928661
Cell. 338 5302564 -338 7477712
biolivicola@oliosutela.com
www.oliosutela.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 400 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: accoglienza visitatori con vendita dei prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 400 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk and sale of organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french

TITO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 25%, Moresca 25%, Biancolilla 25%, Coratina 25%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro medio, piccante intenso. Mandorla, carciofo
PRODUZIONE: 43 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 25%, Moresca 25%, Biancolilla 25%, Coratina 25%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, medium bitterness, intense pungency. Almond, artichoke
PRODUCTION: 3,5 tons

Notizie dell'azienda
Azienda collinare sorta nel 1975. Inizia l'attività di confezionamento nel 2001.
Coltiva circa 22 ettari di oliveto specializzato.
Seleziona un prodotto per un mercato di alta fascia.

Riconoscimenti
2003 Gran Menzione Sol d'Oro, Verona-Categoria fruttato intenso

Notice of the farm
The farm, born in 1975, lays on a hilly land and consists of about 22 hectars of olive grow.

Oleificio Biologic Oil

Notizie dell'azienda
L'azienda nasce nel 1998 ma vanta un'esperienza di più di 50 anni nel settore oleario. Il frantoio si avvale di un impianto Rapanelli della capacità di circa 18 quintali orari. Oltre ad acquistare e trasformare olive delle migliori produzioni biologiche del territorio, l'azienda acquista e vende olio da agricoltura biologica per commercializzarlo sia nel mercato all'ingrosso sia in bottiglie della capacità di lt. 0,75 e lt. 0,50.

Notice of the farm
Diliberto Oil Mill selects only the best olives for its production. Thanks to modern methods of extraction by a cold contiuous cycle, and by processing the olives within 24 hours of being picked, Diliberto brings out the best characteristics and produces one of the most fragrant and fruity extra virgin olive oil.

Biologic Oil di Diliberto G.& C. s.a.s.
Zona Industriale San Cataldo
93100 Caltanissetta
Tel. e Fax 0934 569270
Cell. 338 7498463
info@biologic-oil.it
www.biologic-oil.it

RUOLO NELLA FILIERA: frantoiano
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo e sinolea
IN AZIENDA: degustazione guidata e vendita dei prodotti in frantoio.
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: oil mill
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous and sinolea
IN THE FARM: oil tasting and sale of products
SPOKEN LANGUAGE: english, french

BIOLOGIC OIL-DILIBERTO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara nissena 70%, Nocellara del Belice 15%, Biancolilla 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante medio. Erba, pomodoro verde e mandorla amara
PRODUZIONE: 20 q.li
SENSORY PROFILE: Nocellara nissena 70%, Nocellara del Belice 15%, Biancolilla 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, medium bitterness and pungency. Green tomato, fresh grass and bitter almond
PRODUCTION: 2 tons

Azienda Agricola Deliella

Deliella Azienda Agricola di Rosalia Di Caro
Contrada Deliella
93100-Caltanissetta (CL)
Tel. 0922 831874-0934 560075 / Cell. 339 3490120
deliella@deliella.it
www.deliella.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 420 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano con pettini
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori
LINGUA PARLATA: inglese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower-Oil mill
ELEVATION: 420 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking by use of rakers
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk
SPOKEN LANGUAGE: english, spanish

RACCONTO D'AUTUNNO

FRUTTATO DELICATO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZONE VARIETALE: Moresca
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro leggero, piccante leggero. Pomodoro, mandorla, foglia ed erba
PRODUZIONE OLIO: 93 hl

VARIETAL COMPOSITION: Moresca
SENSORY PROFILE: extra-virgin olive oil with a medium intensity fruitiness. Slightly bitter, moderately spicy, just noticeably sweet. At tasting it shows itself to have pleasant green tomato and almond overtones. A well-balanced, harmonious oil.
OIL PRODUCTION: 7,7 tons

RACCONTO D'AUTUNNO

FRUTTATO INTENSO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZONE VARIETALE: Nocellara del Belice
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante leggero. Mandorla amara, foglia, albicocca ed erba
PRODUZIONE OLIO 373 hl

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice
SENSORY PROFILE: this oil is medium fruity and bitter with a slight pungency sensation. Very harmonious at tasting with apricot and green flavours.
PRODUCTION: 31 tons

Notizie dell'azienda

L'azienda ricade nell'antico feudo di "Deliella". Si coltivano piante di Nocellara del Belice e Moresca dalle quali si producono due oli monovarietali. Si producono inoltre oli agrumati e speziati, pathè di olive nere e verdi, olive in salamoia e in associazione con l'azienda della sorella si produce vino rosso e bianco. L'azienda dispone di proprio impianto di estrazione a ciclo continuo.

Riconoscimenti

2006 SOL-Verona
Diploma di Gran Menzione
2006 XV Concorso Int. Leone D'Oro dei Mastri Oleari
Diploma di Gran Menzione

Notice of the farm

The DELIELLA farm is located in the ancient feud of "Deliella". It stands on a hillside at 420 meters above sea level and it is characterized by its wide vineyards and olive groves famous for the quality of their products. The firm grows Nocellara del Belice and, to a lesser extent, Moresca olive trees. The olives are picked by hand and cold-pressed in an olive press of the latest generation which reduces the processing time and makes it possible to obtain an oil rich in polyphenols and hence less sensitive to the process of ageing.

Azienda Agricola La Uliva

La Uliva Azienda agricola di Marco Alabiso
Via Monte degli Ulivi, 6
93016-Riesi (CL)
Tel. e Fax 0934 921619 / Cell. 347 4646846
lauliva@libero.it
www.lauliva.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 360 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
METODO DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione di altri prodotti da agricoltura biologica: arance e confetture
LINGUA PARLATA: Inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 360 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: the farm produces also organic blond oranges and jam.
SPOKEN LANGUAGE: english

LA ULIVA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 70%, Carolea 20%, Giarraffa e altre 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante medio.
Carciofo, pomodoro
PRODUZIONE: 50 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 70%, Carolea 20%, Giarraffa and others 10%
SENSORY PROFILE: the aroma is wide and full with a hint of tangy tomatoes and herbs. The taste is elegant with the flavour of fresh wild herbs and tomatoes. The components, both bitterness and pungency, are moderate and well balanced.
PRODUCTION: 5 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda ricade nella contrada Figotto in agro di Riesi. Coltiva l'olivo in asciutto ad un'altitudine di 360 metri s.l.m. Altri prodotti dell'azienda sono le marmellate di agrumi: arance bionde, mandarini, limoni.

Riconoscimenti:
2002 1º classificato al concorso "Montiferru" categoria oli biologici
2003 Inserito in L'Extravergine Guida ai migliori oli di qualità accertata
2004 Diploma di Gran Menzione al Leone d'Oro-cat. fruttato medio
2004 Inserito tra i migliori 250 oli del mondo nella guida "Der Feinschmeker"
2004 Diploma di Gran Menzione al Sol d'Oro di Verona cat. Fruttato medio
2005 2º classificato a L'Orciolo d'Oro-cat. Oli biologici
2005 Inserito nella Guida agli extravergini Slow Food Editore

Notice of the farm
The farm is located in a hilly land near the town of Riesi. The olive grove is cultivated without irrigation and has an annual production of approximately 5000 litres of extra virgin olive oil.

Frantoio Polizzi

Polizzi Michela Frantoio
di Michela Polizzi
Via S. Averna s.n.
93100-Caltanissetta (CL)
Tel. 0934 22400 Fax 0934 542250
Cell. 338 6104588
info@frantoiopolizzi.it
www.frantoiopolizzi.it

Ruolo nella filiera: frantoiano
In azienda: centro accoglienza visitatori con degustazione e vendita prodotti
Lingua parlata: inglese

Role in chain: oil mill
In the farm: hospitality desk. Tasting and sale of products
Spoken language: english

POLIZZI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

Composizione varietale: Nocellara del Belice 30%, Moresca 30%, Nocellara Etnea 30%, Altre 10%
Qualità sensoriali: fruttato medio, amaro e piccante leggeri. Erba, pomodoro, carciofo.
Produzione: 50 hl.
Varietal composition: Nocellara del Belice 30%, Moresca 30%, Nocellara Etnea 30%, Altre 10%
Sensory profile: fruity of green olives with medium intensity, slightly pungency and sweet with tones of tomato and artichoke.
Production: 4 tons

POLIZZI DOP

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "COLLI NISSENI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "COLLI NISSENI"

Composizione varietale: Nocellara del Belice, Moresca, Tonda Iblea 70%, Nocellara Etnea, Carolea 30%
Qualità sensoriali: fruttato medio, amaro e piccante leggeri. Erba fresca, mandorla, pomodoro
Produzione: 50 hl.
Varietal composition: Nocellara del Belice, Moresca, Tonda Iblea 70%, Nocellara Etnea, Carolea 30%
Sensory profile: fruity with medium intensity, slightly pungent and bitter. Fresh grass, tomato and almond.
Production: 4 tons

Notizie dell'azienda
Il frantoio Polizzi come 50 anni fa si dedica con cura alla produzione di olio extra vergine di oliva. L'azienda produce anche oli aromatizzati, pathè e condimenti a base di extravergine di oliva.

Riconoscimenti:
2003, 2004, 2005, 2006 Inserito nella Guida agli extravergini Slow Food Editore
2002, 2004, 2005, 2006 Inserito in L'Extravergine Guida ai migliori oli di qualità accertata
2002, 2004 Distinzione, cat. oli biologici L'Orciolo d'Oro
2000, 2001 Gran Menzione Concorso "Leone d'oro"
2004 1º classificato BIOLBLENDED SICILIA al premio internazionale BIOL.

Notice of the farm
Fifty years ago, in the hearth of Sicily, in Caltanissetta, Luigi Polizzi began with care and passion the production of the noble "Extra Vergine Olive Oil" unique and delicate, fruity tasted, unmistakable for its intense green colour that well remembers the generous earth of Sicily. The firm produces also flavoured extravirgin olive oils, pathè and relishes.

Azienda Agricola Sillitti

Sillitti Silvia Azienda agricola
Via Gabrielli 7
93100-Caltanissetta (CL)
Tel. e Fax 0934 930733 - 556637 / Cell. 338 7634601
info@sillitti.it
www.sillitti.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 450 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori, degustazione guidata degli oli e vendita dei prodotti da agricoltura biologica aziendali. Agriturismo.
LINGUA PARLATA: inglese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 450 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous centrifugation
VISITORS WELCOME: hospitality desk, guided oil tasting and sale of organic products. Agritourism.
SPOKEN LANGUAGE: english, spanish

SILLITTI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 80%, Biancolilla 15%, Cerasuola 5%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante leggero.
Erbaceo, oliva verde e mandorla.
PRODUZIONE hl 21
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 80%, Biancolilla 15%, Cerasuola 5%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness and bitterness, slightly pungent. Herbaceous, green olive and almond.
PRODUCTION: 1,7 tons

Notizie dell'azienda
L'intera azienda produce, solo secondo metodo biologico, olio extra vergine di oliva, cereali, legumi e mandorle. Tutti i prodotti sono certificati ICEA. Oliveto impiantato nel 1999, in irriguo.

Riconoscimenti:
2005 Premio BIOL 4º classificato nella preselezione regionale

Notice of the farm
Situated in a hilly zone (450 m. above s.l.) in the centre of Sicily, in Contrada Giulfo Grottarossa, province of Caltanissetta, the farm enjoys a dry climate that, together with the specific qualities of the soil, limits the development of plant diseases and gives a distinctively pleasant taste to the several products cultivated: cereals, beans, olives, almonds.

Azienda Agricola Tallarita

Tallarita s.r.l. Azenda agricola di
Gaetano Tallarita
Via Sottocorsa, 9
93011 Butera (CL)
Tel. 0934 347965 Fax 0934 348098
Cell. 335 6158541
info@talli.it
www.talli.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
LINGUA PARLATA: inglese, tedesco

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
SPOKEN LANGUAGE: english, german

TALLI
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

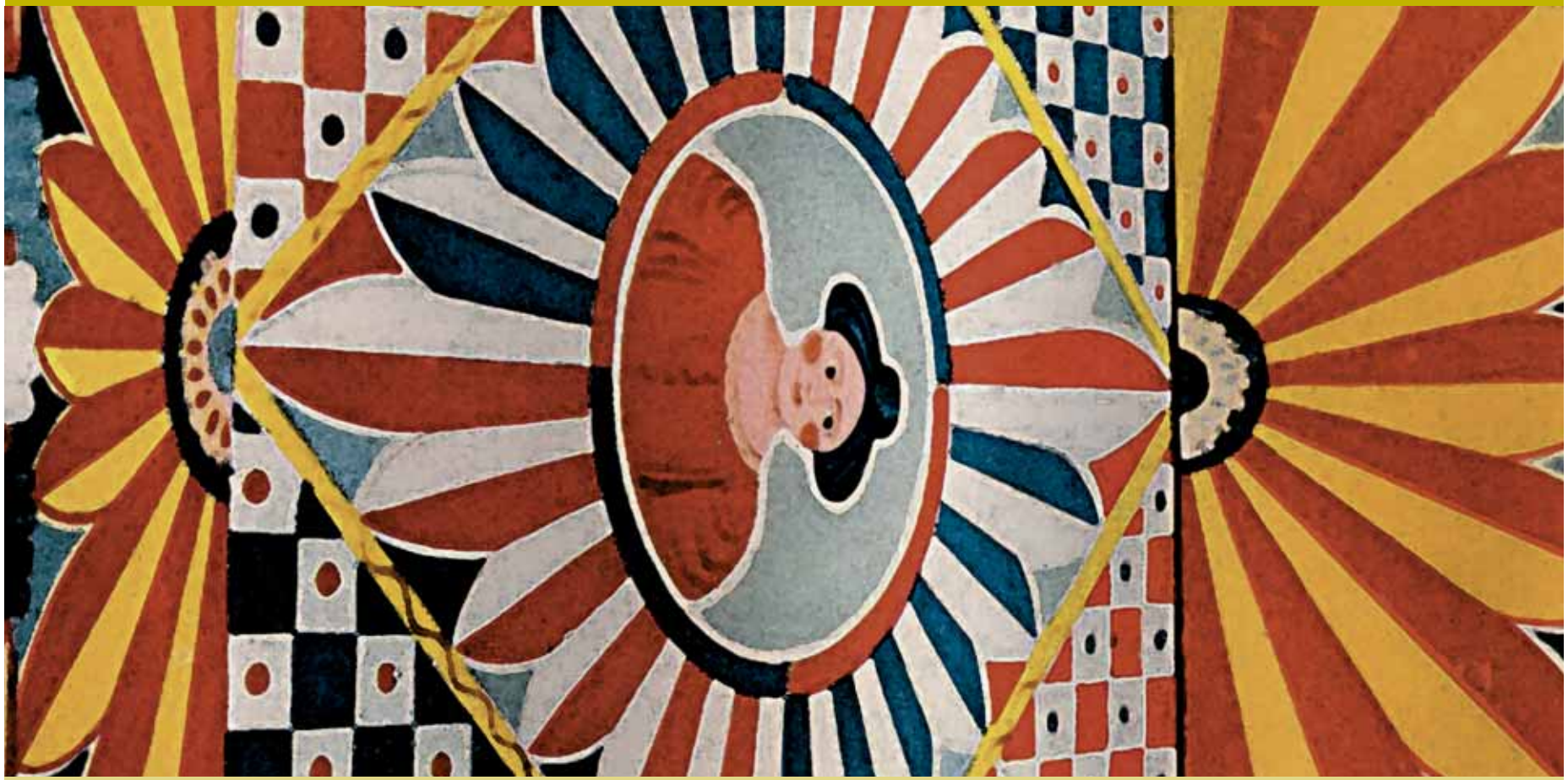
COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 60%, Nocellara Etnea 20%, Coratina 20%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medi
PRODUZIONE: 80 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 60%, Nocellara Etnea 20%, Coratina 20%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, medium bitterness and pungency
PRODUCTION: 6,6 tons

Notizie dell'azienda
La storia della famiglia Tallarita affonda le sue radici in un'agricoltura praticata con una passione e una competenza, che hanno reso possibile l'utilizzazione delle campagne e del clima per un prodotto come l'olio "Talli", il cui livello qualitativo è pregiato e le cui caratteristiche organolettiche sono eccellenti. L'azienda "Tallarita srl" è la sintesi di generazioni di coltivatori e di professionalità acquisite in vari campi. Il risultato di una tale sintesi ologrammatica è la produzione di un olio indicato per condire ogni pietanza da arricchire di un sapore prezioso e di fragranze uniche, un olio con un gusto pieno ed equilibrato.

Notice of the farm
The Tallarita family grows its olive trees in the fertile country of Butera, mixing ancient and modern knowledges, producing an excellent extra virgin olive oil which is able to enrich every kind of meal.

Un olivo a simbolo di un luogo a simbolo della sua Memoria

[*Leonardo Sciascia*]



Catania

Azienda Agricola Arcobio

Arcobio Azienda agricola di Pietro Arcoria
Contrada Sferro - Paternò (CT) (azienda)
Via S. Giovanni Galermo 6 (uffici)
95030-Gravina di Catania (CT)
Tel. 095 397000-621767 Fax 095 397000
Cell. 336 923800-348 9040422
arcobio@tin.it
www.arcobio.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 130 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
IN AZIENDA: punto accoglienza, degustazione e vendita di prodotti tipici
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 130 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
IN THE FARM: hospitality desk. Guided oil tasting and sale of typical products
SPOKEN LANGUAGE: english

ARCOBIO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 95%, Moresca 5%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggero. Carciofo, mandorla
PRODUZIONE: 40 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 95%, Moresca 5%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter and pungent. Artichoke, almond
PRODUCTION: 4 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda si estende per 75 ettari nella Piana di Catania ai piedi del Monte Etna.
Si coltivano prevalentemente agrumi. Circa il dieci per cento della superficie è impiantato con olivi della varietà Nocellara etnea. Parte delle olive è venduta come prodotto da mensa.

Riconoscimenti:
L'olio Arcobio ha superato la selezione per il Biol di Andria per due edizioni (2004 e 2005). 2005 1º classificato al concorso "Oro dell'Etna", Ragalna (CT)

Notice of the farm
The olive cultivation is based on the final production of extra virgin olive oil and table olives. The varieties used, Nocellara Etnea and Moresca, picked in advance, allow to obtain produce of excellent quality, absolutely genuine and extra virgin oil with a low percentage of acidity.

Azienda Olearia Consoli

Consoli Pasquale Azienda olearia
di Pasquale Consoli e fratelli s.n.c.
C.da Giordano-SS 284, km 28,500
95031-Adrano (CT)
Tel. e Fax 095 7601517
Cell. 347 1055083
oli.consoli@tiscali.it
www.olioconsoli.it

ALTITUDINE: 450 m.s.l.m.
RUOLO NELLA FILIERA: frantoiano
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione e vendita di prodotti tipici

ELEVATION: 450 m.a.s.l.
ROLE IN CHAIN: oil mill
IN THE FARM: hospitality desk with oil tasting and sale of products

CONSOLI

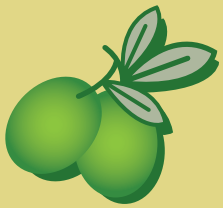
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTE ETNA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTE ETNA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea, Moresca, Ogliarola messinese
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medio. Erbaceo, carciofo
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea, Moresca, Ogliarola messinese
SENSORY PROFILE: Medium fruitiness, medium bitterness and pungency. Fresh grass and artichoke

Notizie dell'azienda
L'azienda nasce negli anni '60 per dare un servizio di molitura a terzi. Oggi, è una società che si pone l'obiettivo di selezionare i migliori extra vergini per il mercato dell'imbottigliato avvalendosi di moderne tecnologie.

Notice of the farm
The farm was set up in the 1960s in order to provide a pressing service for others. Today, it is a company that aims to select and to bottle the best extra virgin olive oils produced in the Mount Etna area.

Oleificio Cuscunà



Notizie dell'azienda
L'oleificio Cuscunà fu fondato nel 1904 e si trova nel settore oleario da più di quattro generazioni. Gli oliveti di famiglia forniscono un cospicua quantità di olive utilizzate per la produzione dell'olio e per il prodotto da mensa.

Notice of the farm
The Cuscunà oil mill was founded in 1904 and it has been involved in the production of olive oil for more than four generations. The olive groves of the family provide a remarkable quantity of olives used for the production of oil and for the table.

Cuscunà oleificio di Natale Cuscunà
Viale Europa 99
95033-Biancavilla (CT)
Tel. 095 687302 Fax 095 686747
oleificiocuscuna@alice.it
www.oleificiocuscuna.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 100 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: Sinolea
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazione guidata e vendita dei prodotti
LINGUA PARLATA: inglese e francese

ROLE IN CHAIN: oive grower, oil mill
ELEVATION: 100 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: Sinolea
IN THE FARM: hospitality desk with oil tasting and sale of organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french

NATALE CUSCUNÀ
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro medio e piccante intenso, con sentori erbacei e di carciofo
PRODUZIONE: 85 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea
SENSORY PROFILE: intense fruitness, medium bitterness and intense pungency, with herbaceous and artichoke notes.
PRODUCTION: 7 tons

Azienda Agricola **Giorgianni Michela**

Giorgianni Michela Azienda agricola
Contrada Mendolito
95038 S. Maria di Licodia (CT)
Tel. e Fax 095 7807830
Cell. 347 1876508-333 8122517
info@mendolito.com
www.mendolito.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 300 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione e vendita di altri prodotti biologici
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 300 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: production and sale of several organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french

ORO DEL MENDOLITO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 90%, Moresca 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro e piccante leggeri.
PRODUZIONE: 7,7 hl.
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 90%, Moresca 10%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, slightly bitter and pungent
PRODUCTION: 0,6 tons.

Notizie dell'azienda
L'azienda produce con metodo biologico anche fichidindia, arance amare, arance sanguinello e fichi, impiegati anche per la produzione di confetture e marmellate.

Notice of the farm
Besides olives, the farm produces, according to the organic standards, prickly-pears, sour oranges, blood oranges and figs, which are the base of tasty jams and marmalade.

Azienda Agricola Grasso Salvatore

Notizie dell'azienda

L'azienda è situata alle pendici del vulcano Etna nel territorio di Castiglione di Sicilia e gode per la sua collocazione di una spiccata attitudine alle produzioni di tipo biologico; infatti oltre all'olio Extra vergine biologico "Sole Novo", vengono prodotte da vitigni autoctoni di vecchio impianto uve destinate all'ottenimento di Vino Rosso "Etna DOC". Le attività colturali sono ridotte all'essenziale e l'impiego dei mezzi tecnici è quasi nullo, "come natura crea"...!

Notice of the farm

The farm is located at the foot of volcano Etna, in the Municipality of Castiglione di Sicilia, where the favourable climate and soil conditions give outstanding features to the organic crops: thanks to that, besides extra virgin olive oil Sole Novo, they produce a good wine grape of local variety Nerello Mascalese which is the base of Etna D.O.C. red wine.

Grasso Salvatore Azienda agricola
Via dei Gerani, 2
95014 Giarre (CT)
Tel. 095 938768 Fax 095 7147277
Cell. 338 9718525
f_grasso@hotmail.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 650 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e agevolata con pettini vibranti e scuotitore al ramo
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione di altri prodotti biologici
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 650 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking helped by vibrating rakes and limb shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: production of other organic products
SPOKEN LANGUAGE: english

SOLE NOVO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara Etnea 30%, Randazzese 20%, Sanbenedettese 25%, altre 25%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggeri. Erbaceo ed armonico
PRODUZIONE: 7 hl.
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara Etnea 30%, Randazzese 20%, Sanbenedettese 25%, altre 25%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter and pungent. Herbaceous and well balanced
PRODUCTION: 0,6 tons

Grosso Francesco

Grosso Francesco & C. s.n.c.
Via Carlo Sada, 45 (sede legale)
95042 Grammichele (CT)
Zona Industriale A.S.I. di Caltagirone (stab.)
95041 Caltagirone (CT)
Tel. 0933 50162 Fax 0933 50277
Cell. 335 6772163
info@genzali.it genzali@virgilio.it
www.genzali.it

RUOLO NELLA FILIERA: frantoiano
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti.
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo discontinuo a presse e ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazione guidata e vendita
LINGUA PARLATA: inglese, francese, tedesco, spagnolo

ROLE IN CHAIN: oil mill
HRVESTING METHOD: hand picking and by penumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: oil press and continuous
IN THE FARM: hospitality desk and guided oil tasting
SPOKEN LANGUAGE: english, french, german, spanish

FRANTOIO DEI GENZALI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTI IBLEI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTI IBLEI"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Tonda Iblea 70%, Nocellara Etnea 10%, Moresca 10%, Altre 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggeri. Olive verdi, erba, pomodoro
PRODUZIONE: 400 hl

VARIETAL COMPOSITION: Tonda Iblea 70%, Nocellara Etnea 10%, Moresca 10%, Altre 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter and pungent. Green olives, grass and tomato
PRODUCTION: 33 tons

Notizie dell'azienda
Grazie alla pluridecennale esperienza nel settore oleario, l'azienda ama distinguersi per la ricerca di politiche e strategie di produzione e di vendita innovative, senza trascurare i sistemi di lavorazione tradizionali orientati alla valorizzazione dei prodotti del territorio. L'azienda vanta, inoltre, un assortimento di prodotti ampiamente diversificato in grado di rispondere alle esigenze di gusto dei palati più fini e di quelli più tradizionali sempre con un controllo attento su tutta la filiera, dalla materia prima fino al confezionamento.

Notice of the farm
The company is a olive mill wich runs wether traditional or innovative processing methods trying to get always the best quality from the selected olives. The firm has a wide range of products able to fit the consumer's requirements thanks to the complete chek of the processing chain, from the harvest to the bottling.

Az. Biologica Lanzafame Maria

Notizie dell'azienda
L'azienda fa agricoltura biologica da oltre 15 anni. Si trova alle pendici del monte Etna e in parte all'interno dell'omonimo parco. Produce e vende esclusivamente extra vergine prodotto nei propri uliveti ricadenti nel territorio della DOP Monte Etna.

Notice of the farm
Placed on Mount Etna, at 650 meters of altitude, the organic farm Maria Lanzafame was born and grew up with love for nature and healthy products. Our farm produces extra-virgin olive oil with DOP (Controlled Origin) certification "Monte Etna".

Lanzafame Maria
Azienda biologica di Maria Lanzafame
Via Fratelli Bandiera 20/A
95030-Gravina di Catania (CT)
Tel. e Fax 095 414455
Cell. 328 6214081-338 4723619
maria.lanzafame@gmail.com
www.oliomonteetna.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 650 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione e vendita di prodotti biologici. Agriturismo.

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 650 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with tasting and sale of organic products. Agritourism

MARIA LANZAFAME

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTE ETNA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTE ETNA"

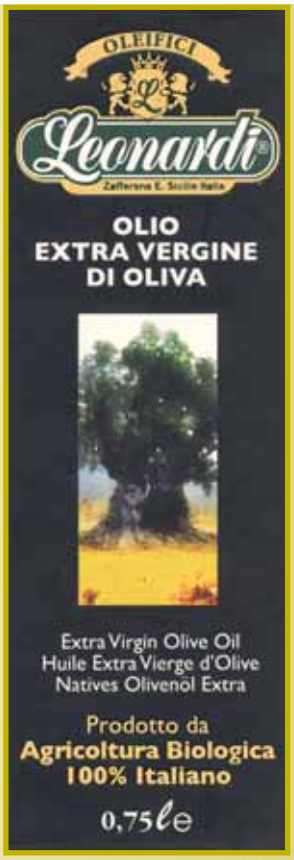
COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 97%, Moresca 3%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medi.
Pomodoro, mandorla dolce
PRODUZIONE: 30 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 97%, Moresca 3%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency. At nose it is composed and fine, with notes of mature tomatoes, oregano and vanilla. It tastes soft and fragrant, with tones of wild grass and closing of sweet almond.
Bitter and spicy are very harmonic and composed.
PRODUCTION: 2,5 tons

Oleifici Leonardi

Oleifici Leonardi s.r.l. di Salvatore Leonardi
Via A. De Gasperi 5
95019-Zafferana Etnea (CT)
Tel. 095 7082345 Fax 095 7082247
Cell. 349 0949875
info@olioleonardi.it
www.trantor.it/portfolio/zafferana/leonardi/index.html

RUOLO NELLA FILIERA: confezionatore
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazione guidata e vendita degli oli aziendali
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: packer
IN THE FARM: hospitality desk. Guided oil tasting and sale
SPOKEN LANGUAGE: english, french



LEONARDI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 90%, Biancolilla 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medio. Mandorla, carciofo
PRODUZIONE: 50 hl

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 90%, Biancolilla 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency. Almond, artichoke
PRODUCTION: 4 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda Leonardi, vanta una pluriennale esperienza nel settore oleario. Fondata negli anni '60 ha maturato uno spirito imprenditoriale che la pone fra le maggiori aziende confezionatrici di oli extra vergini di oliva della Sicilia.

Notice of the farm
The company features a multi-year experience in olive oil chain production. Starting from the 1960s it has developed a spirit of enterprise that puts it on the level of the major extra virgin olive oil packaging firms in Sicily.

Azienda Agricola Liuzzo Michele

Notizie dell'azienda
L'azienda è ubicata nel territorio dei comuni di Bronte e Adrano, con centro aziendale a Bronte in c.da Fontanazza. Si coltivano con metodo biologico, pistacchi, mandorli e agrumi. Si produce olio Extra vergine d'oliva DOP "Monte Etna".

Notice of the farm
The farm extends its cultivated soils in the Municipalities of Bronte and Adrano, with the headquarter located in the Contrada Fontanazza (Bronte). Pistachios, almonds and citrus are cultivated as well.

Liuzzo Michele
Contrada Fontanazza
95034 Bronte (CT)
Cell. 339 2208314
villaliuzzo@tiscali.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 600 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con vendita dei prodotti da agricoltura biologica aziendali
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 600 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk and sale of farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english

LIUZZO MICHELE

EXTRAVERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTE ETNA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICOLTURE, DOP "MONTE ETNA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara Etnea 70%, Ogliarola 20%, Biancolilla 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante leggero
PRODUZIONE: 40 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara Etnea a70%, Ogliarola 20%, Biancolilla 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter and pungent
PRODUCTION: 3,3 tons

Azienda Agricola Monte Arso

Monte Arso di Moschetto Caterina
C.da Grotta Catanese - Pirciata
95030 Ragalna (CT)
Tel. 095 7081689
Cell. 328 6279181
info@oliomoschetto.com
www.oliomoschetto.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 1000 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: vendita prodotti da agricoltura biologica e degustazione guidata dell'olio
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 1000 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OLIVE OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: guided oil tasting and sale of organic products
SPOKEN LANGUAGE: english

MOSCHETTO

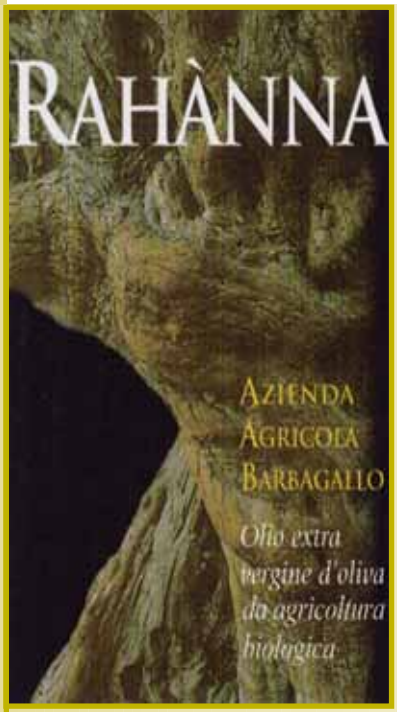
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTE ETNA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE. DOP "MONTE ETNA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 95%, Moresca 5%
DESCRITTORI SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggeri. Pomodoro verde, carciofo
PRODUZIONE: 15 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 95%, Moresca 5%
SENSORY DESCRIPTORS: medium fruitness, slightly bitter and pungent. Green tomato and artichoke
OIL PRODUCTION: 1,5 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda ricade all'interno del Parco dell'Etna, esposta a sud-est e ad un altitudine di oltre 1000 metri, tra antiche colate laviche l'ultima delle quali, nel 15° sec., formò un conetto vulcanico oggi denominato Monte Arso e diverse grotte di cui la "Catanesa" è la più famosa. L'oliveto, non irriguo, viene coltivato nel pieno rispetto del paesaggio circostante; l'olio prodotto si fregia anche della certificazione DOP "Monte Etna".

Notice of the farm
The farm is located in the Parco dell'Etna, at more than 1000 m.a.s.l., and lays on a volcanic soil, sourrounded by ancient lava flaws: the latter, in the XV century, created the small crater named Monte Arso and many caves the most famous of which is the "Catanesa". The olive grove is cultivated without irrigation and with full respect of the landscape; the extra virgin olive oil has also the DOP "Monte Etna" certification.

Azienda Agricola Ragalna



Ragalna Azienda agricola
di Gregorio Barbagallo
Via G. Simili 5
95029-Catania (CT)
Tel. 095 532817 Fax 095 7462870
Cell. 328 8742997
studiobarbagallo@interfree.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 950 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori.
Vendita prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 950 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk.
Sale of organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french

Notizie dell'azienda
L'azienda è posta alle pendici dell'Etna a 950 metri s.l.m. circa. I terreni vulcanici e le caratteristiche climatiche, uniti alla tradizione olivicola, rendono possibile la produzione di un olio di altissima qualità e tipicità.

Notice of the farm
The farm is located on the slope of mount Etna, at about 950 mt. a.s.l. The volcanic soils and the climate conditions, joined to the traditional olive growing knowledges, make possible the process of a valuable and very appreciated typical olive oil.

RAHANNA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTE ETNA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTE ETNA"

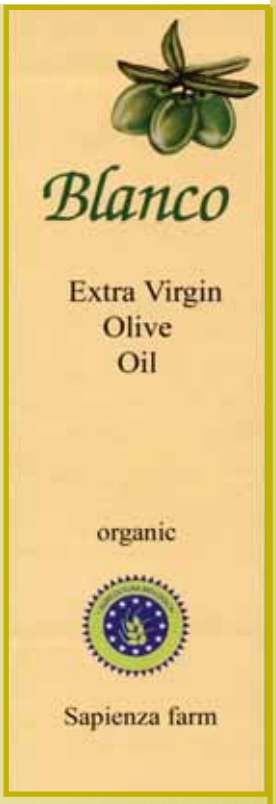
COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 90%, Moresca 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medio.
Erbaceo, carciofo, mandorla
PRODUZIONE: 25 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 90%, Moresca 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency
Herbaceous, artichoke, almond
PRODUCTION: 2,5 tons

Az. Agricola Sapienza Giovanni

Sapienza Giovanni
C.da Fontanazza, Motta S.Anastasia (CT) azienda
Via S.Sofia, 73/A
95123 Catania
Tel. e Fax 095 515716
Cell. 329 1571680 339 2864695
info@olioblanco.com
www.olioblanco.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 150 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione e vendita dei prodotti aziendali
LINGUA PARLATA: inglese, francese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 150 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with guided oil tasting and sale of products
SPOKEN LANGUAGE: english, french, spanish



OLIO BLANCO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 90%, Biancolilla 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Erbaceo e foglia di pomodoro, carciofo
PRODUZIONE: 36 hl

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 90%, Biancolilla 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, light bitterness, medium pungency. Herbaceous, tomato leaf, artichoke.
PRODUCTION: 3 tons

Notizie dell'azienda

L'azienda produce olio e agrumi in biologico dal 1988.
Estesa 15 ha è situata sulle colline in provincia di Catania alle pendici dell'Etna. Le olive vengono spremute a freddo entro pochissime ore dalla raccolta, ottenendo un olio particolarmente pregiato di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, e dal gusto equilibrato.

Notice of the farm

Sapienza organic farm is located in Sicily upon the sweet hills of Motta S.Anastasia, at the south east side of mount Etna, in an area dedicated to the cultivation of oranges and ancient olive trees. In 1988, the owners, agronomist, Giovanni Sapienza & son, were one of the first in Sicily to start with organic methods. Particular care and attention is given to the mode of olive picking, to the pressing and the conserving of the oil, in order to offer a product of excellent quality due to its organolectic and nutritional characteristics. The firm produces also organic citrus like Red Tarocco and Navelina oranges.

Frantoio Scalia Carmelo

Scalia Carmelo
Via Pulei, 35
95030 Mascalucia (CT)
Tel. 095 7279001 Fax 095 7279845
olioscalia@tiscali.it
www.frantoioscalia.com

RUOLO NELLA FILIERA: frantoiano
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione e vendita dei prodotti aziendali
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive mill
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with guided oil tasting and sale of products
SPOKEN LANGUAGE: english

Notizie dell'azienda
Il Frantoio Scalia, tecnicamente da sempre all'avanguardia, nel 1971 fu il primo impianto a ciclo continuo del meridione d'Italia e da allora ha iniziato una fase di crescita che lo ha portato a farsi conoscere ed apprezzare per la propira produzione anche oltre i confini regionali. Oggi gestisce produzioni sia biologiche che convenzionali selezionando i migliori prodotti dell'areale etneo.

Notice of the farm
The Frantoio Scalia, tehchnically always up to date, in 1971 was the first oil mill in the Southern Italy which adopted the continuous cycle extraction and since that time it started to become notoriuos even getting in the extra regional market. Today it selects and manages both of best organic and conventional oils produced in the eastern part of Sicily.

BORGO SAN ROCCO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Pomodoro maturo, e leggera sensazione di mandorla
PRODUZIONE: 20 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, light bitterness, medium pungency. Ripe tomato and light almond.
PRODUCTION: 2 tons

Azienda Agricola Sciara Viva

Sciara Viva di Mario Salvatore Nicolosi
Contarda Canfarella, Via Nicolosi
95030-Ragalna (CT)
Tel. e Fax 095 620259
Cell. 340 14 1429479
sciaraviva@freemail.it
www.sciaraviva.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 700 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione e vendita di prodotti tipici
LINGUA PARLATA: inglese, francese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 700 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with oil tasting and sale of typical organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french, spanish

SCIARA VIVA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTE ETNA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTE ETNA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Erbaceo, carciofo
PRODUZIONE: 19 hl

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, light bitterness, medium pungency. Herbaceous, artichoke
PRODUCTION: 1,5 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda coltiva i fertili suoli vulcanici fra antiche colate laviche, la cosiddetta "sciara", cercando di preservare ed esaltare, anche attraverso la coltivazione biologica, le caratteristiche organolettiche dei frutti di un luogo unico come l'Etna.

Notice of the farm
The Nicolosi family cultivates the fertile volcanic soils between the old lava flows, the so-called "Sciara", trying to preserve and enhance the organoleptic characteristics of the fruits grown in a place as unique as Etna.

Az. Agr. Eredi Stancanelli Ernesto

Eredi Stancanelli Ernesto Azienda agricola
Contrada Cavaliera s.n.
Centuripe (EN)
Tel. 095 7121787 Fax 095 7121887
Cell. 340 5753231
mg@stancanelli.it
www.bioazienda.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: l'azienda produce con metodo biologico anche agrumi
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: the farm produces also organic red oranges
SPOKEN LANGUAGE: english

STANCANELLI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Erbaceo e pomodoro
PRODUZIONE: 30 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter and mildly pungent. Herbaceous, green tomato
PRODUCTION: 2,5 tons

Azienda Olearia SOAL

SOAL di Marino Tindaro & C. snc
Amministratore: Mario Sebastiano Marino
Strada Cavaliere Bosco 23
95038-Santa Maria Licodia (CT)
Tel. 095 629375 7972596 Fax 095 7972177
Cell. 338 6869868 336 9225901
soalsnc@virgilio.it
www.soal.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 550 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione e vendita di prodotti tipici
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 550 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: Hospitality desk, oil tasting and sale of typical products
SPOKEN LANGUAGE: english

TERRA VIVA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Erbaceo, carciofo, mandorla e frutta fresca
PRODUZIONE: 10 hl.

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea
SENSORY PROFILE: medium fruitiness and pungency, light bitterness. Herbaceous with nice hints of artichoke, almond and ripe fuits
PRODUCTION: 0,8 tons

Notizie dell'azienda

L'azienda olearia, collocata alle pendici dell'Etna, è specializzata per esperienza e antica tradizione nella produzione di olio extra vergine, la cui qualità è garantita da un attento esame della materia prima, da un'accurata molitura e dal fatto che lo stoccaggio, l'imbottigliamento e la commercializzazione avvengono nella stessa sede dell'azienda.
Un vero e prorio "elisir"destinato ad un mercato di nicchia e in grado di appagare i palati più esigenti, adatto alla tavola di chi ama i sapori rari di una cucina genuina, nel rispetto della dieta mediterranea.
L'azienda ha ottenuto la certificazione ambientale ISO 14001.

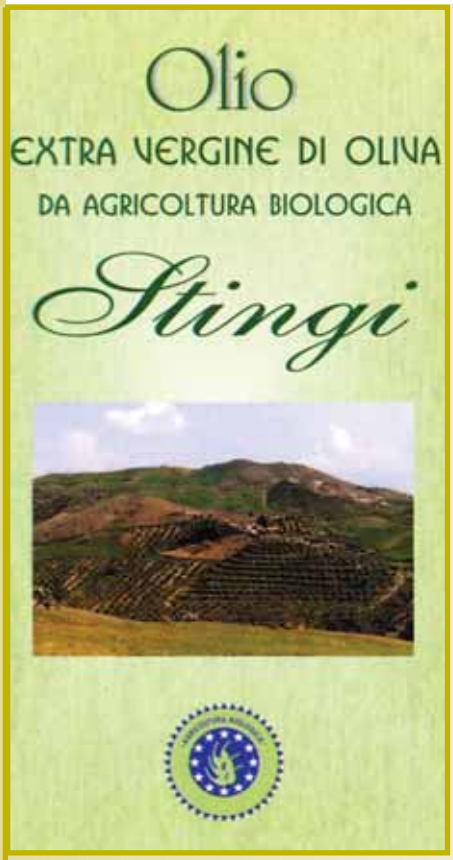
Notice of the farm

SOAL, founded in 1976 by Mario and Tindaro Marino brothers, starts as an oil mill company, specialized in extra-virgin olive oil production and commercialization.
The company is continuous growing. as well in olive oil production as in the development and commercialization of fruits and vegetable products.
It is enabled to transformation and commercialization of organic products and operates with respect for the environment, aiming for quality, to offer clients a better service.
In the 2004 SOAL obtained the UNI EN ISO 14001: 1996 certification.

Azienda Agricola Stingi

Notizie dell'azienda
L'azienda produce con metodo biologico anche grano, mandorle e pistacchi.

Notice of the farm
According to the organic standards the farm cultivates also durum wheat, almonds and pistachios.



Stingi Piccola società cooperativa
Via S. Pietro 149
95031-Adrano (CT)
Tel. e Fax 095 7691971
Cell. 339 3037436
g_agliozzo@virgilio.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 700 m.s.l.m
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 700 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous

STINGI
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 90%, Moresca 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio, con sentori di carciofo e di gusto armonico.
PRODUZIONE: 120 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 90%, Moresca 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness with light bitterness and medium pungency. Harmonic taste with nice hints of artichoke and almond.
PRODUCTION: 12 tons

Azienda Agricola Tenuta La Rosa

Tenuta La Rosa
Azienda agricola di Moschetto Antonino
Via Paternò, 169/h
95030 Ragalna (CT)
Tel. 095 7971248 Fax 095 849912
Cell. 3476635770
www.oliolarosa.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 750 m.s.l.m
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 750 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
SPOKEN LANGUAGE: english

TENUTA LA ROSA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTE ETNA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTE ETNA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara Etnea 80%, Moresca 20%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggeri. Erba fresca e carciofo.
PRODUZIONE: 20 hl.
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara Etnea 80%, Moresca 20%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter and pungent. Fresh mowed grass and artichoke.
PRODUCTION: 1,8 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda agricola a conduzione familiare da tre generazioni produce olio alle pendici dell'Etna sul versante Sud, dove le caratteristiche del terreno vulcanico, i fattori pedoclimatici legati all'esposizione particolare dei terreni ed il metodo di produzione biologico, contribuiscono alla produzione di un olio dal gusto delicato e dalle piacevoli sensazioni erbacee.

Notice of the farm
Family run farm estate since three generations produces extravirgin olive oil on the southern slopes of Mount Etna where vulcanic soils together with climate and organic cultivation make possible to obtain a nice oil with a delicate taste and pleasant herbaceous hints.

Hoc pinguem et placitas paci nutritor olivam

«Nutriamoci delle succulenti olive consacrate alla pace»
[*Virgilio*]

Enna

Azienda Agricola Ascoli Filippo

Ascoli Filippo
Contrada Marano (azienda)
Via G.Sinopoli, 6 (uffici)
94011-Agira (EN)
Tel. e Fax 0935 691664 Cell. 349-1397610
info@dolceagira.it
www.dolceagira.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 450 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura con pettini meccanici
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: degustazione e vendita dei prodotti da agricoltura biologica aziendali
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 450 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: tasting and sale of farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english

GOCCIA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Tonda Iblea 50%, Nocellara Etnea 25%, Zaituna 15%, Biancolilla 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante intenso. Erba tagliata, pomodoro e leggera sensazione di cardo
PRODUZIONE: 25 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Tonda Iblea 50%, Nocellara Etnea 25%, Zaituna 15%, Biancolilla 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness and bitterness, intense pungency. Fresh cut grass, tomato and hint of thistle
PRODUCTION: 2,5 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda si trova in una piccola valle a 4 km da Agira, costeggiata dal fiume Simeto, al centro di un'area dalla natura rigogliosa, popolata da diverse specie di uccelli e di piccoli mammiferi.
L'oliveto sito in un luogo pianeggiante e soleggiato ad un altitudine di circa 500 metri s.l.m. è costituito da circa 1000 piante. Oltre ad olive da olio e da mensa si producono anche cereali biologici.

Notice of the farm
The Ascoli agricultural enterprise is arrived to fourth generation and sinks its roots in the XIX sec. In the course of the decades, various cultivations have been alternated beside the grain. Twenty years ago has been decided to bet on cultivation of olive trees, which today counts more than 1000 plants.

Azienda Agricola Bonanno

Bonanno Azienda agricola
di Benedetta Salamone
Viale Gen. Cannada s.n.
94012 Barrafranca (EN)
Tel. 0934 467678
Tel. e Fax 0934 467102
Cel. 334 6251896
ingbonanno@virgilio.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano con pettini
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione guidata e vendita dei prodotti dell'azienda
LINGUA PARLATA: inlgese, francese, tedesco, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: hand picking by rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with guided oil tasting and sale of farm's product
SPOKEN LANGUAGE: english, french, german, spanish

TYRACIA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Moresca 60%, Nocellara etnea 30%, Altre 10%
QUALITÀ SENSORIA: fruttato intenso, amaro e piccante medi. Erbaceo, mandorla
PRODUZIONE: 30 hl
VARIETAL COMPOSITION: Moresca 60%, Nocellara etnea 30%, Altre 10%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, medium bitterness and pungency. Herbaceous, almond
PRODUCTION: 2,5 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda produce anche mandorle e grano duro. Montagna di Marzo (sito archeologico) e la diga Olivo fanno da cornice agli uliveti.

Notice of the farm
Almonds and durum wheat are produced as well. The farm is located nerby the arheological site Montagna di Marzo and the Olivo dump.

Azienda Agricola Bonferraro

Notizie dell'azienda
L'azienda di famiglia produce olio di oliva già dall'Ottocento con attenzione alla qualità.

Notice of the farm
The family enterprise produces olive oil since 1800's paying attention to the quality

Bonferraro Azienda agricola
di Salvatore Gugliara
Via Pergusa 102
94100 Enna (sede legale)
C.de Rastello e Satana
94012 Pietraperzia (EN)
Tel. 0935 25261-1865401 Fax 0935 1866999
Cell. 338 8256504
architettogugliara@virgilio.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 450 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: raccolta meccanica con scuotitore
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione di altri prodotti da agricoltura biologica e vendita.
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 450 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: trunk shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: production and sale of several organic products
SPOKEN LANGUAGE: english

SATANÀ

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Moresca 60%, Biancolilla 20%, Giarraffa e altre 20%
QUALITÀ SENSORIA: fruttato medio, amaro e piccante leggeri.
Pomodoro, mandorla dolce
PRODUZIONE: 200 hl.
VARIETAL COMPOSITION: Moresca 60%, Biancolilla 20%, Giarraffa and others 20%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness with balanced bitterness and pungency. Tomato and sweet almond
PRODUCTION: 16,6 tons

Azienda Agricola Bruno

Bruno Azienda agricola
di Angelino Bruno
Contrada Pantano
94014 - Nicosia (EN)
Tel. e Fax 0935 647172
Cell. 347 3162896
lino.bruno@tiscalinet.it
www.oliosandamiano.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 600 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione e vendita dei vari prodotti dell'azienda.
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 600 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
IN THE FARM: hospitality desk with tasting and sale of several farm's organic products
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous centrifugation

SAN DAMIANO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara messinese 30%, Nocellara del Belice 30%, Carolea 30%, Biancolilla 5%, Altre 5%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro medio, piccante leggero. Cardo, floreale, pomodoro, peperoncino, mandorla
PRODUZIONE: 20 hl.
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara messinese 30%, Nocellara del Belice 30%, Carolea 30%, Biancolilla 5%, Others 5%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, medium bitterness, light pungency. Thistle, white flowers, tomato, chili, almond
PRODUCTION: 1,6 tons

Notizie dell'azienda
L'uliveto, recentemente impiantato e non ancora in piena produzione, è coltivato razionalmente con l'ausilio di impianto irriguo a goccia, su un terreno arenario-argilloso, pianeggiante e soleggiato.
Le irrigazioni e la concimazione organica offrono un prodotto di elevata qualità.
L'altitudine di 600 metri circa slm, fornisce particolari caratteristiche all'olio.
L'azienda produce anche patè di olive.

Notice of the farm
San Damiano olive oil stems from Sicilian cultural traditions. It is an extra virgin olive oil with a strong fruity flavour, made from hand picked and cold pressed olives, organically grown in Nicosia, a typical village from the Sicilian hinterland.

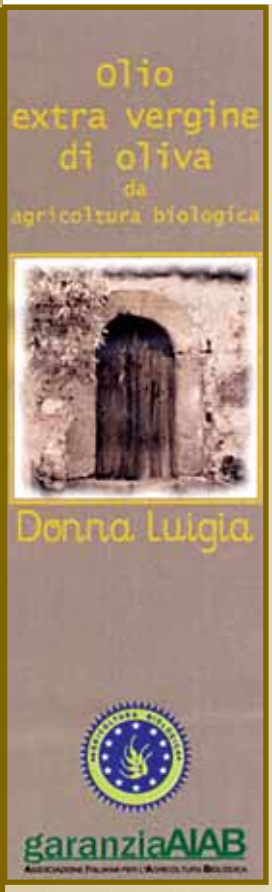
Azienda Agricola Fisicaro

Notizie dell'azienda

L'azienda, gestita dalle sorelle Roberta, Alessandra e Giuliana, è situata sulle colline di Troina, nell'ennese. Le piante coltivate secondo i metodi dell'agricoltura biologica, in asciutto, producono un olio dal fruttato intenso con tipiche note di verdure di campo, cardo e pomodoro acerbo.

Notice of the farm

The farm, managed by Fisicaro sisters, is located in the hilly land of Troina, in province of Enna. The olive trees, cultivated under dry-farming conditions, produce olives that give an intense fruity olive oil reach of green grass, thistle and green tomato overtones.



Fisicaro Azienda agricola
di Roberta, Alessandra e Giuliana Fisicaro
Contrada Feudo Grande
94100-Troina (EN)
Cell. 333 6804036 - 338 4084813
info@donnaluigia.it giuliana@donnaluigia.it
www.donnaluigia.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 650 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con vendita prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese, francese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 650 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk and sale of farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french, spanish

DONNA LUIGIA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Moresca 50%, Biancolilla 50%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro e piccante medi.
Cardo, pomodoro verde, asparago,erbe fresche sfalciate, frutta secca
PRODUZIONE 15 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Moresca 50%, Biancolilla 50%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, medium bitterness and pungency.
Thistle, green tomato, asparagus, fresh cut grass, nuts.
PRODUCTION: 1,5 tons

Azienda Agricola **Gentile Gaetana**

Gentile Gaetana
Contrada Liso s.n.
94018 Troina (EN)
Tel. 0935-653077
vangelo59@alice.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 750 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e meccanica con pettini
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione di altri prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 750 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous centrifugation
VISITORS WELCOME: production of other organic crops
SPOKEN LANGUAGE: english

ELISEO

EXTRA VIRGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Moresca 58%, Biancolilla 14%, Nocellara dell'Etna 14%, Cerasuola 14 %
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante medio
PRODUZIONE: 6,4 hl

VARIETAL COMPOSITION: Moresca 58%, Biancolilla 14%, Nocellara dell'Etna 14%, Cerasuola 14 %
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency
PRODUCTION: 0,5 ton

Notizie dell'azienda
Azienda a conduzione familiare con una presenza significatica di olivi in una zona dove la coltura è presente da secoli

Notice of the farm
Family run farm with a young olive grove which perpetuates the old olive growing practiced for centuries in this area

Azienda Agricola Gerace

Notizie dell'azienda
Tipica azienda dell'entroterra siciliano, produce olio in biologico, mandorle, ortaggi e vino.

Riconoscimenti:
2000 L'Orciolo d'Oro
Secondo classificato
2003 L'Orciolo d'Oro
Gran Menzione
2004 Premio BIOL
Primo Classificato
2004 L'Orciolo d'Oro
Terzo classificato
2004 SOL Verona
Gran Menzione
2004 Guida Slow Food
Tre olive
2006 SOL Verona
Gran Menzione
2006 L'Orciolo d'Oro
Gran Menzione
2006 Premio BIOL
Una stella

Notice of the farm
The farm, typical of sicilian hinterland, produce also organic almonds, vegetables and wine.

Gerace Azienda agricola
di Antonella Fontanazza
Contrada Gerace-Enna
Sede legale: Via San Girolamo 50
94100-Enna (En)
Tel. e Fax 0935 541666-0935 501770
Cell. 339 5771014-339 5417191
info@olioborgoantico.com
www.olioborgoantico.com

Ruolo nella filiera: produttore
Altitudine: 600 m.s.l.m.
Metodo di raccolta: brucatura a mano, raccolta meccanica con scuotitore al tronco
Sistema di estrazione: ciclo continuo
In azienda: degustazione guidata oli aziendali con vendita prodotti da agricoltura biologica. Azienda agrituristica e ristorazione a base di prodotti biologici.
Lingua parlata: inglese, spagnolo

Role in chain: olive grower
Elevation: 600 m.a.s.l.
Harvesting method: hand picking and use of trunk shaker
Oil extraction system: continuous
In the farm: guided oil tasting and sale of farm's organic products. Farm holidays accomodations and organic restaurant
Spoken language: english, spanish

BORGO ANTICO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

Composizione varietale: Nocellara Etna 45%, Moresca 45%, Biancolilla 10%
Qualità sensoriali: fruttato medio, amaro medio, piccante medio.
Oliva verde, erba fresca e pomodoro
Produzione: 10 hl
Varietal composition: Nocellara Etna 45%, Moresca 45%, Biancolilla 10%
Sensory profile: medium fruitiness, bitterness and pungency.
Green olives, fresh cut grass and tomato
production: 0,8 ton

Az. Agricola **Giuliano Tommaso**

Giuliano Tommaso
Contrada Uliveto-Feudo Grande
94018 Troina (EN)
Tel. 0935 657306
tom.giuliano@tiscali.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 600 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione di altri prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 600 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous centrifugation
VISITORS WELCOME: production of several organic crops
SPOKEN LANGUAGE: english

ANTICO ULIVETO

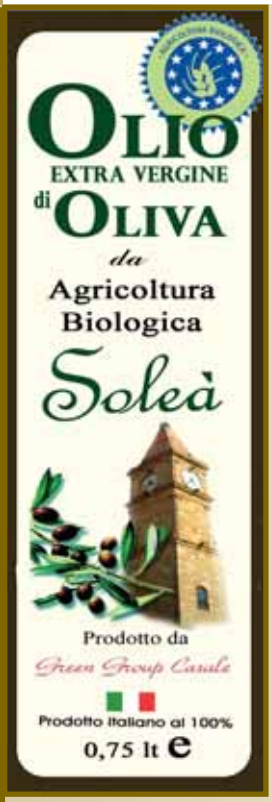
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Cerasuola 53%, Nocellara dell'Etna 20%, Tortella 18%, Giarraffa 9%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggeri
PRODUZIONE: 6,4 hl
VARIETAL COMPOSTITION: Cerasuola 53%, Nocellara dell'Etna 20%, Tortella 18%, Giarraffa 9%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter and pungent
PRODUCTION: 0,5 ton

Notizie dell'azienda
Azienda a conduzione familiare con una presenza significativa di olivi in una zona ove la coltura è presente da secoli.
L'oliveto è esposto a nord con un terreno di medio impasto tendente all'argilloso.

Notice of the farm
The family run farm has more than 700 centenary olives which are witnesses of the ancient olive growing carried out in the area.
The olive grove has a northern exposure and lies on a medium clay soil.

Green Group



Green Group di Casale Stefania e C. s.n.c.
Viale Trinacria, 13/19
94010 Villarosa (EN)
Tel. 0935 32224-0935 32402 Fax. 0935 32224
Cell. 329 9487309-340 8370100
casale.stefania@libero.it
www.greengroupcasale.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 550 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione e vendita del prodotto.
LINGUA PARLATA: inglese, francese, tedesco

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 550 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with tasting and sale of olive oil
SPOKEN LANGUAGE: english, french, german

SOLEÀ

EXTRA VIRGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 60%, Moresca 40%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio.
Mela, pomodoro acerbo, erba fresca, carciofo, armonia di amaro e piccante
PRODUZIONE: 4 hl.
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 60%, Moresca 40%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter and medium pungency. Very well balanced olive oil with nice hints of apple, green tomato, fresh grass and artichoke.
PRODUCTION: 0,3 ton

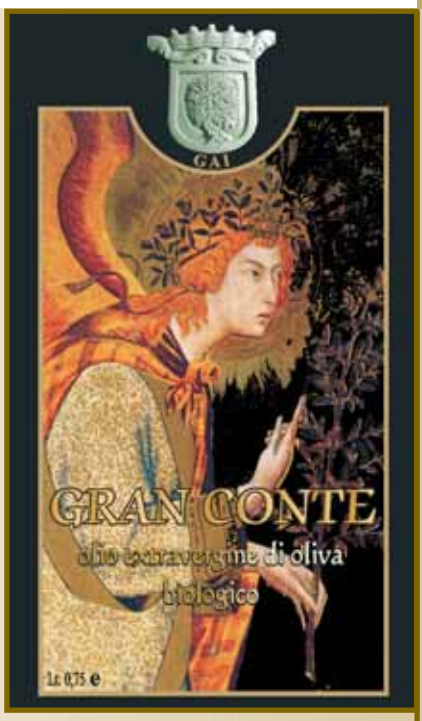
Gruppo Agroalimentare Italiano

Gruppo Agroalimentare Italiano

Gruppo Agroalimentare Italiano s.r.l.
Rappr.legale: Antonino Mancuso
Zona Art. Libero Grassi s.n.
94018 Troina (EN)
Tel. 0935 653022 Fax 0935 657584
info@agribiogai.com
www.agribiogai.com

RUOLO NELLA FILIERA: frantoiano
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: degustazione guidata e vendita degli oli aziendali
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN PRODUCTION CHAIN: oil mill
HARVESTING METHODS: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with tasting and sale of products.
SPOKEN LANGUAGE: english



GRAN CONTE

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara dell'Etna 70%, Biancolilla 30%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggeri. Sentori di carciofo e mandorla.
PRODUZIONE: 67 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara dell'Etna 70%, Biancolilla 30%
SENSORY FEATURES: medium fruitiness, light bitterness and pungency. Hints of artichoke and almond.
PRODUCTION: 6,7 tons

Notizie dell'azienda
G.A.I., è una società di capitale avente caratteristiche della public company il cui obbiettivo primario è quello di contribuire a far conoscere nel mondo i prodotti dell'entroterra siciliano, restituire ai consumatori il gusto dei prodotti genuini e di qualità, garantendone il buon rapporto qualità-prezzo.

Notice of the farm
G.A.I., the brand especially caring about consumer's health, taste and even saving!

Azienda Agricola Merenda

Notizie dell'azienda

L'azienda a conduzione familiare sorge a Troina, nell'ennese, di fronte al grande vulcano: l'Etna. La coltivazione in agricoltura biologica avviene con metodi tradizionali tramandati da generazione. Per la grande attenzione ai procedimenti di coltivazione e imbottigliamento si ottiene l'elevata qualità dell'extra vergine. Si producono anche ottime madorle molto ricercate per l'utilizzo nella pasticceria tipica siciliana.

Notice of the farm

The family run farm Merenda is located in Troina, province of Enna, face to the great volcano: the Etna. Thanks to the careful farming operations and olive oil processing it is possible to achieve high quality products. Besides, they produce also almonds which are very appreciated and suitable for making typical Sicilian pastries.

Merenda Azienda agricola
di Giuseppe Merenda
Contrada Sottobadia
94018-Troina (EN)
Tel. 0935 653707-656798 Fax 0935 654134
Cell. 3394878637-338 9648611
info@agricolamerenda.com
www.agricolamerenda.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 650 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini meccanici
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visistatori. Degustazione e vendita dei prodotti biologici aziendali
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 650 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with tasting and sale of farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french

OELIOS

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Cerasuola 40%, Moresca 40%, Biancolilla 10%, Nocellara 5%, Tortella 5%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medio. Cardo, mandorla amara
PRODUZIONE: 34 hl
VARIETAL COMPOSITION: Cerasuola 40%, Moresca 40%, Biancolilla 10%, Nocellara 5%, Tortella 5%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency. Thistle, bitter almond
PRODUCTION: 2,8 tons

Azienda Agricola **Noce**

Noce Azienda agricola
di Giuseppe Patti
Contrada Noce
94013-Leonforte (EN) (azienda)
Via Vittorio Emanuele, 210
94010 Nissoria (EN) (sede uffici)
Tel. 0935 669390
Cell. 328 4553762
daniela.patti@email.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 450 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione di altri prodotti da agricoltura biologica e vendita in azienda
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 450 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: production and sale of other organic fruits and vegetables
SPOKEN LANGUAGE: english

RAMALIVA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Moresca 80%, Nocellara etnea 20%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro e piccante intensi. Carciofo, pomodoro e sentori erbacei
PRODUZIONE: 30 hl
VARIETAL COMPOSITION: Moresca 80%, Nocellara etnea 20%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, bitterness and pungency. Artichoke, tomato and herbaceous hints
PRODCUTION: 2,5 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda a conduzione familiare nasce a Leonforte nella Valle del Crisa, nel cuore della Sicilia, dove le condizioni climatiche favoriscono la produzione di un olio pregiato.

Notice of the farm
The family run farm is at Leonforte in the heart of Sicily, where the climatic conditions favour the production of an excellent olive oil.

Azienda Agricola **Palascino Salvatore**

Notizie dell'azienda

Per noi che produciamo l'Olio Biologico Extravergine NATURAVERA, evitare l'uso totale di sostanze chimiche è una scelta di vita. L'attenzione rivolta allo svolgimento di tutte le fasi produttive ci consente di ottenere un olio di elevatissima qualità compositiva e sensoriale. Al fine di assicurare la conservazione del prodotto nelle migliori condizioni, l'olio viene confezionato solo pochi giorni prima della consegna.

Notice of the farm

The Company made as its own commitment to avoid any chemical treatment and that's why they choose to produce according to the organic farming standards. Taking care of any phase of processing olive oil allows to get the better of sensory and nutritional features of it. In order to preserve it at the best, the oil is bottled just before being delivered to the customers.

Palascino Salvatore Azienda Agricola
Contrada Serre s.n.
94016 Pietraperzia (EN)
Tel. 0934 461402- 463038 Fax 0934 3731176
Cell. 338 5603708
postmaster@naturavera.com
salvatore.palascino@tiscali.it
www.naturavera.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 200 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini meccanici
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: struttura agrituristica con centro accoglienza visitatori, degustazione guidata e vendita diretta dell'olio.
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 200 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: agritourism. Hospitality desk with guided oil tasting and sale of organic products.
SPOKEN LANGUAGE: english

OLIO NATURAVERA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

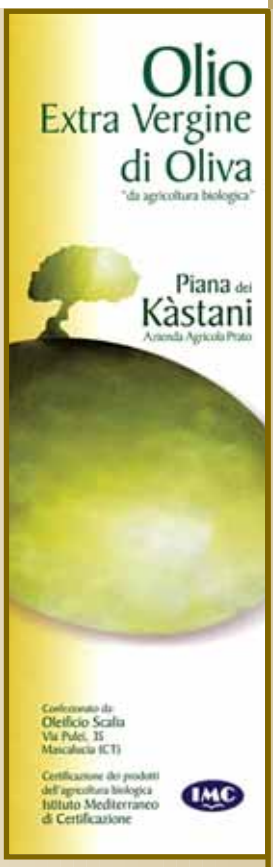
COMPOSIZIONE VARIETALE: Moresca 85%, Picholine 10%, Cerasuola 5%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medi
PRODUZIONE: 35 hl
VARIETAL COMPOSITION: Moresca 85%, Picholine 10%, Cerasuola 5%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency
PRODUCTION: 3 tons

Azienda Agricola Piana dei Kastani

Piana dei Kastani Azienda agricola
di Carlo Prato
Contrada Castani
94015-Piazza Armerina (EN)
Tel. e Fax 095 213994
Cell. 333 9260466
pratolicuti@hotmail.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 600 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: degustazione su prenotazione
LINGUA PARLATA: inglese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 600 m.a.s.l
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: oil tasting must be booked
SPOKEN LANGUAGE: english, spanish



PIANA DEI KÀSTANI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 40%, Nocellara del Belice 20%, Nocellara etnea 20%, altre 20%
QUALITÀ SENSORIALI: Fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Carciofo
PRODUZIONE: 35 hl.

VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 40%, Nocellara del Belice 20%, Nocellara etnea 20%, altre 20%
SENSORY PROFILE: Medium fruitiness, bitterness and pungency. Artichoke
PRODUCTION: 3 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda si estende per 37 ettari circa in contrada Castani, in territorio di Piazza Armerina. L'uliveto è di 14 ettari circa.

Notice of the farm
The farm covers about 37 hectares in the area called Castani, in the municipality of Piazza Armerina. The olive grove covers about 14 hectares.

Azienda Agricola Pianazzi

Pianazzi Azienda agricola
di Potenza Egle
Contrada Pianazzi
94010 Nissoria (EN)
Tel. 0935 640444 Fax 0935 631292
Cell. 329 9882152 - 380 3190271
potraf.countrylife@libero.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 720 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 720 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk
SPOKEN LANGUAGE: english

Notizie dell'azienda

L'azienda nasce per una passione di famiglia negli anni '50 ed assume nel tempo una connotazione prettamente olivicola. È situata in alta collina dove da parecchi anni viene condotta con metodi dell'agricoltura biologica. La fertilità del terreno è mantenuta anche grazie alla presenza di cavalli che provvedono pure a tenere bassa l'erba ed a consentire piacevoli passeggiate nello splendido contesto ambientale dove è ubicata l'azienda, compresa in un territorio tra le Riserve naturali orientate del Monte Campanito-Sambughetti e del Monte Altesina, proprio nel centro della Sicilia.

Notice of the farm

The farm was established in the 1950's and it has become through the decades an olive growing farm. It is located in a high hilly land, between two Natural Parks of Monte Campanito-Sambughetti and Monte Altesina, where the soils are very fertile and where you can ride the horses of the farm to visit the nice surroundings.

DRUPE DA GIARA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medi
PRODUZIONE: 12 hl.
SENSORY PROFILE: medium intense fruitiness, bitterness and pungency
PRODUCTION: 1 ton

Azienda Agricola Piano Mattina

Piano Mattina Azienda agricola
Viale A. Mannino, 6
95030 S.Pietro Clarenza (CT)
Tel. 095 7546006 Fax 095 2245391
Cell. 393 9839712
cataniasalvatore45@virgilio.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 380 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
IN AZIENDA: produzione di altri prodotti biologici
LINGUA PARLATA: francese, tedesco

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 380 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
IN THE FARM: cultivation of other organic crops
SPOKEN LANGUAGE: french, german

PIANO MATTINA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 85%, Carolea 10%, 5% Giarraffa
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante medio
PRODUZIONE: 25 q.li

SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 85%, Carolea 10%, 5% Giarraffa
PRODUCTION: 2,5 tons

Notizie dell'azienda

L'azienda è situata nei territori dei comuni di Agira (EN) e Regalbuto (EN) e produce anche grano, paglia e fieno da agricoltura biologica. Dall'oliveto di circa 1150 piante si ottiene un olio dalle pregiate caratteristiche organolettiche in cui l'amaro e il piccante mai aggressivi, si fondono alle piacevoli note di erba tagliata e di mandorla. Le olive sono anche destinate al mercato delle olive da tavola.

Notice of the farm

The farm, located in the Municipalities of Agira (EN) and Regalbuto (EN), produces also, according to the organic standards, durum wheat, hay and straw. The olive grove, consisting of about 1150 trees, produces an excellent olive oil with medium intensity of bitterness and pungency and nice notes of fresh cut grass and almond. Olive fruits are also sold as table olives.

Coop. Agricola San Vincenzo

Notizie dell'azienda
Cooperativa agricola composta da 12 soci proprietari di aziende condotte con metodo biologico. L'olio conferito viene imbottigliato, confezionato e commercializzato dalla Cooperativa.

Notice of the farm
Small cooperative company which bottles and trades the olive oil produced by 12 organic farms

Coop. Agr. **San Vincenzo** a.r.l.
Via Napoli, 6
94010-Aidone (EN)
Tel. 0935 87557 Fax 0935 87551
Cell. 338 8355345
lorenzo.gamuzza@tin.it

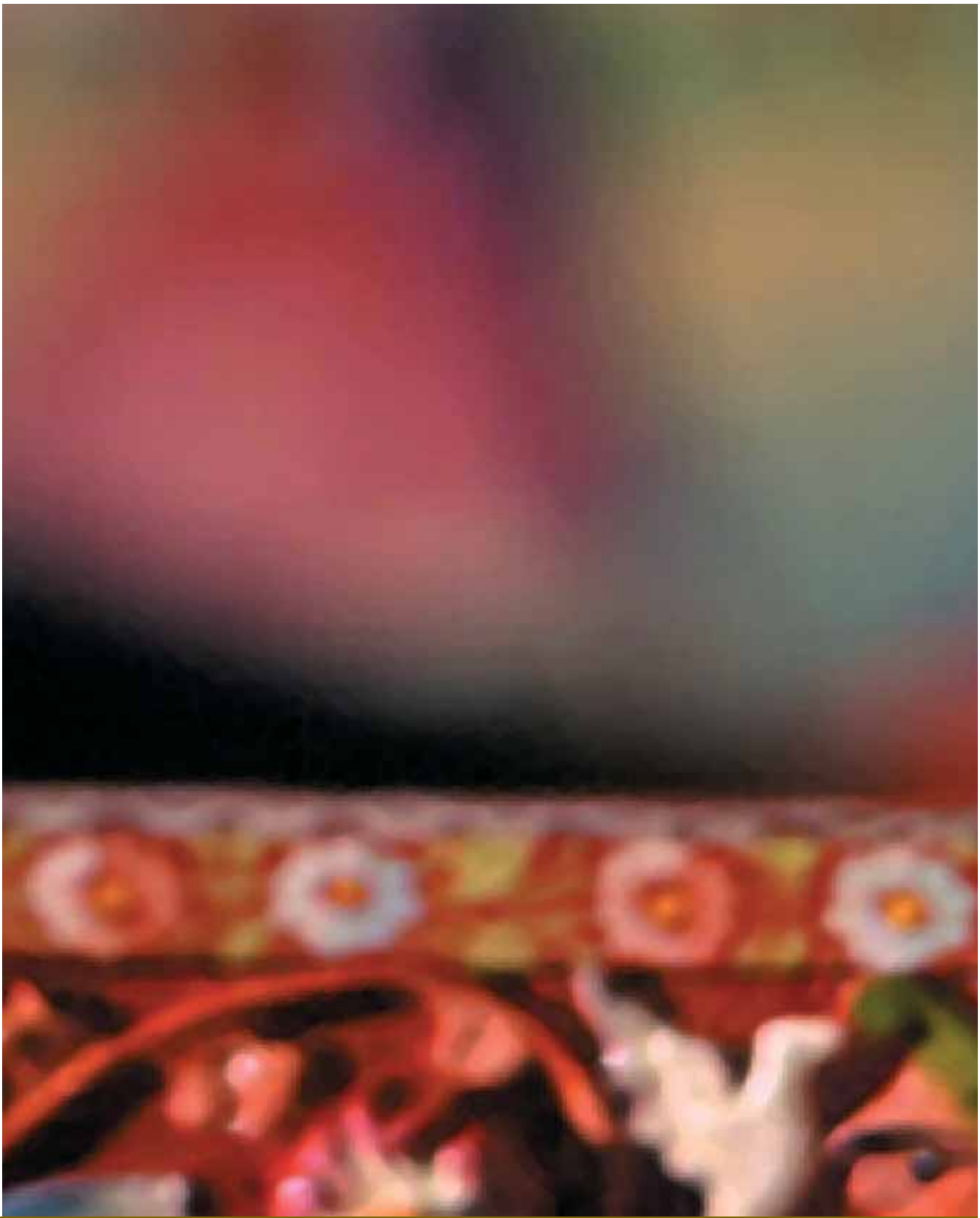
RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione guidata

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with guided oil tasting

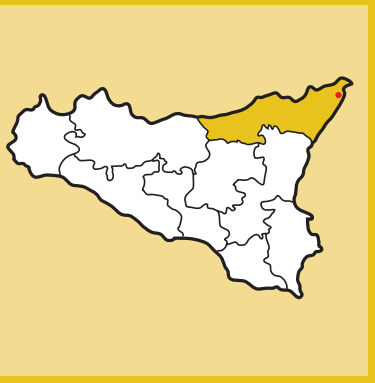
OLIO DI MORGANTINA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 90%, Ogliarola 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medio. Armonico con sentori di carciofo
PRODUZIONE: 40 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 90%, Ogliarola 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency. Balanced at the palate with hints of artichoke.
PRODUCTION: 3,3 tons



L'ulivo, presta i suoi rami per incoronare i vincitori



Messina

A.P.O.M.

Notizie dell'azienda
L'Azienda Produzione Olivicola Mediterranea ha una sede amministrativa a Messina e uno stabilimento per lo stoccaggio e l'imbottigliamento dell'olio extra vergine di oliva biologico a Torrenova (Me) con una capacità di stoccaggio di oltre 5.000 q.li e di imbottigliamento attraverso un impianto totalmente autonomo di 7.000 bottiglie l'ora. L'attività di commercializzazione concentrata sull'olio biologico certificato ai sensi del Reg. CE n. 2092/91 è indirizzata prevalentemente ai mercati Europei (Olanda, Germania e Francia) ed extra europei (Giappone e USA).

Notice of the farm
The company has a business office in Messina and bottling and storing facilities of organic extra virgin olive oil in Torrenova (province of Messina). The firm has a storing capacity of more than 50 tons of oil. Bottling unit has a power of more than 7000 pieces per hour. Trading of organic olive oil is mainly focused to Euopean Markets (Holland, Germany, France) and off Europe markets (Japan and U.S.).

A.P.O.M.
Azienda produzione olivicola mediterranea
Via Pietra Roma
98070 Torrenova (ME)
Tel. 0941 785882 090 671397
apomtorrenova@tiscali.it
apommessina@tiscali.it
www.apom.it

RUOLO NELLA FILIERA: confezionatore
IN AZIENDA: visita aziendale con degustazione e vendita dei prodotti

ROLE IN CHAIN: packer
IN THE FARM: hospitality desk with tasting and sale of organic olive oil

FIOR D'ULIVO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Santagatese 50%, Ogliarola messinese 30%, Minuta 20%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato e amaro leggeri, piccante leggero, carciofo
PRODUZIONE: 35 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Santagatese 50%, Ogliarola messinese 30%, Minuta 20%
SENSORY PROFILE: slightly fruity. Balanced and light tones of bitterness and pungency. Artichoke.
PRODUCTION: 3,5 tons

Az. Agricola Di Vincenzo Cesare

Di Vincenzo Cesare
Contrada Palazzo
98070 Castell'Umberto (ME)
Tel. 0941 487067 Fax 091 334034 Cell. 335 6785920
divincenzo@infinito.it
www.doncesarino.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 500 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo discontinuo a presse e ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori, agriturismo, degustazione guidata oli, produzione di altri prodotti biologici, vendita dei prodotti biologici.

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 500 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: both of traditional olives presses and continuous centrifugation
IN THE FARM: hospitality desk with guided oil tasting and sale of several farm's organic products. Agritourism.

DON CESARINO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Minuta 80%, Sanbenedetto 20%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro e piccante leggeri. Fiori bianchi e alloro
PRODUZIONE: 12,5 hl.
VARIETAL COMPOSITION: Minuta 80%, Sanbenedetto 20%
SENSORY PROFILE: slightly fruity, bitter and pungent. White flowers and bay
PRODUCTION: 1,25 tons

TERRE DI CASTANIA
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Minuta 50%, San Benedetto 15%, Carolea 10%, Giarraffa 10%, Nocellara del Belice 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Erba tagliata, fiori di campo.
PRODUZIONE: 8 hl.
VARIETAL COMPOSITION: Minuta 50%, San Benedetto 15%, Carolea 10%, Giarraffa 10%, Nocellara del Belice 10%
SENSORY PROFILE: Medium intense fruitiness, slightly bitter and medium pungency. Fresh cut grass and wild flowers.
PRODUCTION: 0,6 tons

Notizie dell'azienda
L'oliveto è cositutito da 2060 piante. Il 30% della produzione è destinato al sistema di estrazione con presse, la restante parte viene destinata al ciclo continuo a 2 fasi. L'azienda produce due oli con diversa composizione varietale.

Notice of the farm
The olive grove is of about 2600 trees. The 30% of the fruits are processed by a traditional cold hydraulic press, while the remaining amounts are destinated to a modern continuous centrifugation extraction. The farm produces two different olive oils from different blends of olive varieties.

Azienda Agricola Faillaci Alessandro

Notizie dell'azienda
L'azienda produce anche arance da agricoltura biologica ed alleva ovini, capre e asini.

Riconoscimenti:
2005 2° classificato al concorso "Caro Olio" categoria fruttato medio

Notice of the farm
The farm produces also organic oranges and features sheep, cattle and donkeys breeding.

Faillaci Alessandro
Contrada Romei
98073 Mistretta (ME)
Tel. e Fax 0921 381245
Cell. 335 5786289
alessandro.faillaci@alice.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 250 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione e vendita di altri prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 250 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: production and sale of organic crops
SPOKEN LANGUAGE: french

CASE ROMEI
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Sant'Agatese
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante leggero. Pomodoro, cicoria selvatica
PRODUZIONE: 100 hl
VARIETAL COMPOSITION: Sant'Agatese
SENSORY PROFILE: medium intense fruitiness and bitterness. Slightly pungent. Tomato and wild cicory.
PRODUCTION: 8,3 tons

Azienda Agricola Gatti Francesco

Gatti Francesco
Contrada Cupranì, s/n
98064 Librizzi (ME)
Fax. 0941 368173
Cell. 329 183 4237
ngattirusso@aliceposta.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 450 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: raccolta agevolata con pettini e meccanica con scuotitore al tronco e al ramo.
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazione guidata oli, vendita prodotti da agricoltura biologica aziendali.
LINGUA PARLATA: inglese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 450 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: by pneumatic rakes, trunk shaker and limb shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk, guided oil tasting and sale of farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, spanish

MI SCIALO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Ogliarola messinese 40%, Sant'Agatese 30%, Biancolilla 15%, Verdello 15%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante medio. Carciofo, pomodoro, mandorla
PRODUZIONE: 90 hl

VARIETAL COMPOSITION: Ogliarola messinese 40%, Sant'Agatese 30%, Biancolilla 15%, Verdello 15%
SENSORY PROFILE: medium intense fruitiness and bitterness. Medium pungency. Artichoke, tomato, almond
PRODUCTION : 7,5 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda, condotta da cinque generazioni, si trova adagiata sulle pendici dei Monti Nebrodi, e ospita una grande varietà di piantagioni: oliveti, vigneti, agrumeti, castagneti, noccioleti, frutteti ed anche boschi: ma da sempre e tra tutte le coltivazioni, l'oliveto e il vigneto rappresentano un importante impegno.

Riconoscimenti:
2004 1º classificato al concorso "Caro Olio", categoria fruttato intenso
2005 2º classificato al concorso "Caro Olio", categoria fruttato leggero

Notice of the farm
The farm, run by family since five generations, lies on slopes of Nebrodi Mountains and has a great range of groves like olives, vineyards, chestnuts, nuts, fruits and woods as well: but among all these cultivations, olives and vineyards represent the most of commitment.

Azienda Agricola Giordano Giuseppe

Notizie dell'azienda
L'azienda si occupa di produzione, trasformazione ed imbottigliamento di olio extra vergine di oliva e di produzioni frutticole (arance Valencia e ficodindia) da agricoltura biologica.

Riconoscimenti:
2004 1º classificato al concorso "Caro Olio" categoria fruttato intenso
2005 2º classificato al concorso "Caro Olio" categoria fruttato leggero

Notice of the farm
The farm deals with the production, processing and bottling of extra virgin olive oil and with the production of organic Valencia oranges and prickly-pears.

Giordano Giuseppe
Azienda agricola, Frantoio oleario
Contrada Scammari s.n.
98073 Mistretta (ME)
Tel. e Fax 0921 381789 Cell. 335 425157
info@agricolagiordano.it
www.agricolagiordano.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 400 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: raccolta meccanica con scuotitore al tronco
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: degustazione guidata oli, vendita prodotti da agricoltura biologica aziendali e non
LINGUA PARLATA: inglese, tedesco

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 400 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: trunk shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: guided oil tasting and sale of farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, german

GIORDANO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Sant'Agatese 80%, Carolea 5%, Leccino 5%, Varie 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante leggero. Pomodoro, Mandorla
PRODUZIONE: 180 hl
VARIETAL COMPOSITION: Sant'Agatese 80%, Carolea 5%, Leccino 5%, Varie 10%
SENSORY PROFILE: medium intense fruitiness and bitterness, slightly pungent. Tomato, almond
PRODUCTION: 15 tons

Azienda Agricola Gullotti s.s.

Gullotti s.s. Azienda agricola
Via Medici 184
98076 Sant'Agata di Militello (ME)
Tel. 0941 701495 0941 723918
Fax 0941 704380
Cell. 329 8623671 - 334 3402881
info@aziendagricolagullotti.it
www.oleificioses.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 100 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori, azienda agrituristica, degustazione guidata oli aziendali, vendita dei prodotti da agricoltura biologica aziendali e non
LINGUA PARLATA: inglese, tedesco

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 100 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk, guided oil tasting and sale of farm's organic products. Agritourism.
SPOKEN LANGUAGE: english, german

GULLOTTI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VALDEMONE"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VALDEMONE"

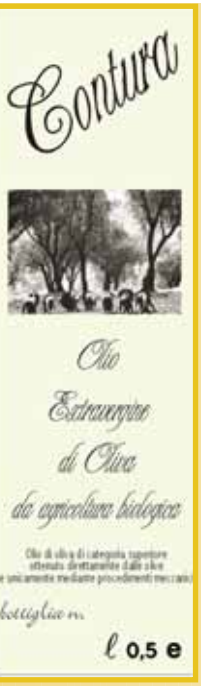
COMPOSIZIONE VARIETALE: Sant'Agatese 85%, Minuta 15%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro medio, piccante medio. Pomodoro, erba.
PRODUZIONE: 40 hl
VARIETAL COMPOSITION: Sant'Agatese 85%, Minuta 15%
SENSORY PROFILE: slightly fruity. Medium bitterness and pungency. Tomato, fresh grass.
PRODUCTION: 3,3 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda agricola Gullotti si estende su tre comuni diversi della provincia di Messina: S. Agata di Militello, Torrenova e Sinagra.

Riconoscimenti:
2005 L'Orciolo d'Oro categoria fruttato leggero 3º classificato
2006 L'Orciolo d'oro categoria fruttato leggero 3º classificato

Notice of the farm
The Gullotti farm estate is located in three different municipalities in the province of Messina: S. Agata di Militello, Torrenova, and Sinagra.

Azienda Agricola Paparoni



Paparoni Azienda agricola
di Giancarlo Paparoni
Piazza Merendino 33
98071 Capo D'Orlando (ME)
Tel. 0941 916336 Fax 0941 916574
Cell. 338 4411556
giancarlopaparoni@hotmail.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: agriturismo con degustazione e vendita dei prodotti aziendali

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: agritourism. Guided oil tasting and sale of organic products

Notizie dell'azienda
L'azienda, in regime di agricoltura biologica dal 1989, produce anche agrumi (limoni, arance, clementine, kumquat) e miele (agrumi, millefiori e eucalipto). L'azienda è inoltre sede da qualche anno di stages organizzati dall'Università del Gusto di Slow Food e periodicamente visitata da operatori stranieri del settore.

Notice of the farm
According to the organic farming standards, since 1989 the farm produces, olives, citrus (lemons, oranges, clementines, kumquat) and honey. In the last years in the farm were run stages under the guide of Slow Food University of Gastronomic Sciences.

CONTURA
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Santagatese 30%, Verdello 70%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato, amaro e piccante medio.
Oliva verde, sentori di foglia e pomodoro, scorrevole, di corpo piano e vena amara
VARIETAL COMPOSITION: Santagatese 30%, Verdello 70%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency.
Green olives, olive leaf, tomato. Smooth at the palate

SMERALDO DI CONTURA
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Verdello
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro medio, piccante leggero.
Erba appena falciata, erbe aromatiche e note floreali, banana, mela
VARIETAL COMPOSITION: Verdello
SENSORY PROFILE: slightly fruity, bitter and pungent.
Fresh cut grass, aromatic herbs, hints of white flower, banana and apple

Soc. Coop. Salamita

Salamita Soc. Cooperativa
referente Oriano Salamita
Viale Milite Ignoto 29/31
98051 Barcellona P.G. (ME)
Tel. 090 9795930 Fax 090 9796825
Cell.333 9189618
salamita@salamita.it
www.salamita.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: raccolta con scuotitore al ramo
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori, produzione di altri prodotti bio, vendita di altri prodotti bio aziendali e non
LINGUA PARLATA: inglese, francese, tedesco, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: limb shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk, production and sale of several organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french, german, spanish

SALAMITA DEMETER

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETLALE: Biancolilla 70 %, Nocellara del Belice 30%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Sentori floreali e di mandorla.
PRODUZIONE: 60 hl

VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 70 %, Nocellara del Belice 30%
SENSORY PROFILE: medium intense fruitness, slighlty bitter and medium pungency. Hints of white flowers and sweet almond.
OIL PRODUCTION: 6 tons

SALAMITA BIOLOGICO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante leggero. Mandorla e leggero pomodoro.
PRODUZIONE: 18,45 hl

VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter and pungent. Almond and hints of tomato.
PRODUCTION: 1,5 tons

Notizie dell'azienda

La cooperativa è stata costituita nel 1972 su impulso dei fratelli Salamita i quali già da tempo coltivavano la loro azienda ad indirizzo biologico.
Nel 1974, venuti a conoscenza della filosofia di Rudolf Steiner e affascinati dalle sue teorie, hanno convertito l'indirizzo e biologico in biodinamico. La cooperativa grazie al suo continuo impegno ha svolto un notevole contributo all'evolersi del movimento biodinamico in Sicilia, inducendo fino ad oggi 207 contadini alla coltivazione biodinamica.

Notice of the farm

For a long time the four brothers Salamita have been cultivating their lands according to organic farming principles. In 1974 the brothers start with the biodynamic cultivation in Sicily.
The cooperative began with two hectares of citrus fruits. Now there are more or less 2000 hectares, which are cultivated with citrus, olives, vegetables and durum-wheat.
Besides olive-oil there is even a production of compotes, hazelnut-cream, juices, pasta, essential oils and wine.

Azienda Agricola Villa Colonna

Villa Colonna Azienda agricola di Adele Giaconia
Contrada Colonna
98070 Reitano (ME)
Tel. 0921 337049 091 6253274 Fax 0921 391135
Cell. 335 8414762 338 7531300
info@villacolonna.com
www.villacolonna.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 100 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazione guidata e vendita degli oli aziendali
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 100 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk, guided oil tasting and sale of organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french

L'OLIO DI COLONNA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Santagatese 50%, Biancolilla 50%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante medio.
Olive verdi, erba, mandorla, pomodoro
PRODUZIONE: 15 hl
VARIETAL COMPOSITION: Santagatese 50%, Biancolilla 50%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency.
Green olives, grass, almond, tomato
PRODUCTION: 1,2 tons

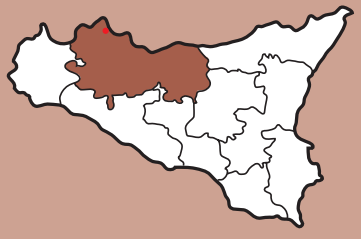
Notizie dell'azienda

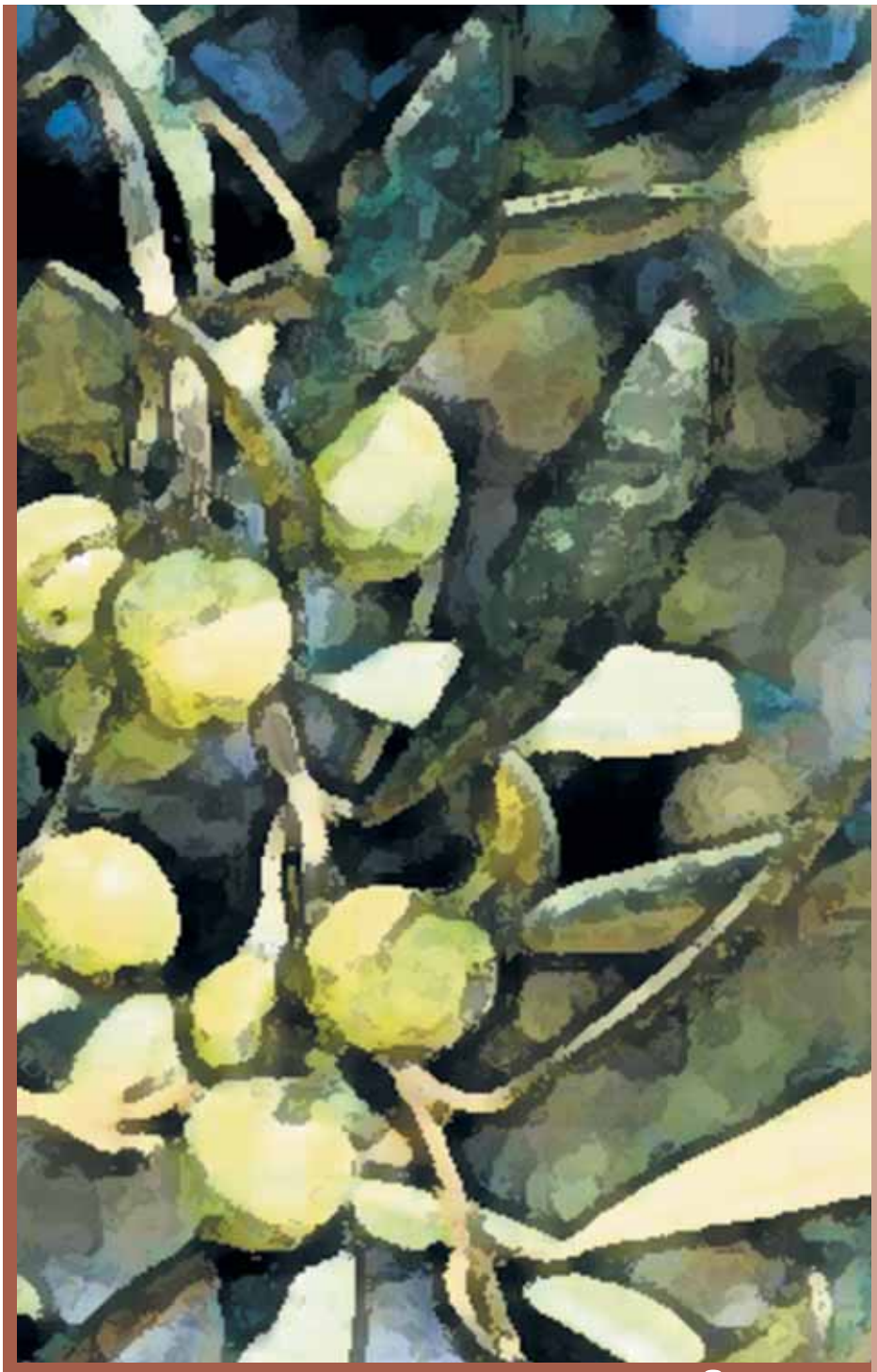
"Villa Colonna" è una piccola azienda a conduzione familiare, che produce un olio d'oliva extra-vergine di alta qualità da agricoltura biologica. I procedimenti di raccolta e i tempi di conferimento delle olive al frantoio sono tali da assicurare l'elevata qualità del prodotto, che è destinato a consumatori attenti e selezionati, ma che tuttavia, poichè l'Azienda ha cominciato da poco tempo a proporsi sul mercato, mantiene un ottimo rapporto qualità-prezzo. Sono prodotti due oli con diversa composizione varietale.

Notice of the farm

Villa Colonna is a small family run farm which produces a high quality extra virgin olive oil. All the farming and processing operations are made with extraordinary cares; the product is very appreciated by the consumers not only for its great sensory profile but even for its good price/quality range. Furthermore, they produce two differents olive oils with different varietal composition.

Olio con sapiente arte spremuto dal puro frutto degli annosi olivi, che cant





Palermo

an «pace!»

da «Alcione» [*Gabriele D'Annunzio*]

Premiati Oleifici Barbera

Barbera Premiati Oleifici
Manfredi Barbera e Figli S.p.A.
Via Emerico Amari 55/A
90139 Palermo (PA)
Tel. 091 582900 fax 091 6111295
Cell. 329 4605616
barbera@oliobarbera.com
www.oliobarbera.com

Ruolo nella filiera: produttore, frantoiano
Metodo di raccolta: brucatura a mano
Sistema di estrazione: ciclo continuo
In azienda: centro accoglienza visitatori, degustazione guidata dell'olio, vendita dei prodotti da agricoltura biologica aziendali e non
Lingua parlata: inglese, francese

Role in chain: olive grower, oil mill
Harvesting method: hand picking
Oil extraction system: continuous
In the farm: hospitality desk with guided oil tasting and sale of farm's organic products
Spoken language: english, french

Notizie dell'azienda

La storia dei Premiati Oleifici inizia nel lontano 1894 da un'infinita passione e rispetto per l'olio di oliva. Primi nel mondo ad imbottigliare nel vetro. Più di un secolo dedicato alla selezione delle migliori produzioni di olive siciliane e pugliesi, trasformate in pregiatissimi oli dal gusto unico. Oggi Manfredi Barbera mantiene alto il prestigio dell'azienda coniugando tradizione e innovazione.

Riconoscimenti:

2006 Distinzione Cat. Oli biologici, Fruttato medio, L'Orciolo d'Oro
2005 Medaglia d'oro, Los Anegeles County Fair
2004 Distinzione, L'Orciolo d'Oro
2004 Medaglia d'oro, Los Angeles County Fair
2003 Medaglia d'argento, Los Angeles Conty Fair
2002 Gran Menzione, Vº Concorso Mario Solinas
2001 Distinzione, Cat. Oli biologici, L'Orciolo d'Oro

Notice of the farm

Puroliva Organic derives from marvellous sicilian and apulian olive groves giving the consumers an Extra Virgin Olive Oil of absolute purity. The olives are crushed with ancient grinders of granite and extracted by centrifugation. Staying true to tradition, Puroliva is the product of the love towards organic agriculture, guaranteeing authenticity and excellence.

PUROLIVA ORGANIC

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

Composizione varietale: Nocellara del Belice, Biancolilla, Ogliarola
Qualità sensoriali: fruttato medio, amaro medio, piccante leggero. Mandorla
Produzione: 25 hl
Varietal composition: Nocellara del Belice, Biancolilla, Ogliarola
Sensory profile: medium fruitiness and bitterness, slightly pungent. Almond
production: 2 tons

Bio Verde

Bio Verde s.r.l.
Contrada Sosio
90038 Prizzi (PA)
Cell. 329 2004188
bioverdesrl@libero.it

RUOLO NELLA FILIERA: frantoiano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo

ROLE IN CHAIN: oil mill
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous

GOCCE D'OLIO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 1/3, Biancolilla 1/3, Cerasuola 1/3
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro e piccante leggeri. Carciofo
PRODUZIONE: 85 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 1/3, Biancolilla 1/3, Cerasuola 1/3
SENSORY PROFILE: slightly fruity, bitter and pungent. Artichoke
PRODUCTION: 7,5 tons

Notizie dell'azienda

L'Oleificio Bio Verde, uitilizza un impianto con estrazione a freddo (max 27 C).
I soci del Frantoio Bio Verde sono olivicoltori con certificazione Biologica. Oltre che dai soci, il frantoio acquista olive anche da altre aziende agricole biologiche. Le olive vengono molite entro e non oltre le 10-12 ore dalla raccolta e l'olio viene imbottigliato solo al momento della vendita, tutto ciò per mantenere inalterate le caratteristiche del vero olio Extra vergine.

Notice of the farm

The Bio Verde Olive Mill works at low temperature with a cold continuous centrifugation extraction (27 C).
The company processes the organic olives of partners and those one purchased from other organic farms of the district. Olives are pressed within 10-12 hours of picking.
The product is properly stored and bottled just before the sale, preserving the healthy characteristics of extra virgin olive oil.

Bosco Falconeria

Bosco Falconeria

Notizie dell'azienda
L'azienda, a conduzione familiare da quattro generazioni, si estende per 16 ettari sulle colline sovrastanti il Golfo di Castellamare. Fra i pionieri del biologico in Sicilia, produciamo olio extra vergine di oliva, uva da vino e da tavola, ortaggi, legumi e frutta varia.

Riconoscimenti:
2003 II classificato al Premio BIOL, Andria.
2003 I classificato al I concorso nazionale "La Buona Terra", Desenzano del Garda

Notice of the farm
For over sixty years the Azienda Biologica Simeti Taylor in the Bosco Falconeria district of Partinico has produced excellent wines and a prized cold-processed extra-virgin olive oil. One of the first farms in Western Sicily to become completely organic, it was the very first to produce an organic version of the well-known D.O.C. wine, Bianco Alcamo. In recent years its range of products has widened to include dried legumes and fresh fruit.

Bosco Falconeria
Azienda agricola Simeti Taylor
Contrada Bosco Falconeria
90047 Partinico (PA)
Tel. e Fax 091 8789083
Cell. 320 0654671
info@boscofalconeria.it
www.boscofalconeria.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 250 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione e vendita di altri prodotti biologici
LINGUA PARLATA: inglese, francese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 250 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: production and sale of organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french, spanish

BOSCO FALCONERIA
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Cerasuola 45%, Biancolilla 35% , Nocellara del Belice 20%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante leggero, con gradevoli sentori erbacei.
PRODUZIONE: 15 hl
VARIETAL COMPOSITION: Cerasuola 45%, Biancolilla 35%, Nocellara del Belice 20%
SENSORY PROFILE: medium intense fruitiness, slightly bitter and pungent with pleasant herbaceous hints.
PRODUCTION: 1,2 tons

Agricola Biologica Campo Giuseppina

Campo Giuseppina Agricola biologica
di Costantini Irene
Contrada Mandranova, Via Montale 6
90043 Camporeale (PA)
Tel. e Fax 091 217989
Cell. 339 1401746
ire_net@tiscali.it
www.aziendacampo.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 450 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: degustazione guidata e vendita dei prodotti biologici aziendali
LINGUA PARLATA: inglese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 450 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: guided tasting and sale of organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, spanish

G. CAMPO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 80% , Nocellara del Belice 20%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio. Mandorla
PRODUZIONE: 18 t
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 80%, Nocellara del Belice 20%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness. Almond
PRODUCTION: 18 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda dal 1940 produce olio extra vergine nella Valle del Belice. Dal 1994 ha trasformato la coltura in biologico, completando inoltre la filiera dotandosi di un proprio frantoio. La spremitura a freddo, immediatamente dopo la raccolta, assicura un basso grado di acidità. L'olio prodotto, senza aggiunta di acqua, mantiene antiossidanti e qualità organolettiche originariamente presenti nel frutto. In azienda vengono prodotti anche cereali e frutta.

Notice of the farm
The farm estate produces extra virgin olive oil since 1940. In 1994 it turned to organic farming and completed the production chain installing an oil mill. Cold pressing, within few hours of picking, ensures a low grade acidity olive oil, reach of antioxidantes and of organoleptic qualities. The farm produces also cereals and fruit crops.

Azienda Agricola Chiusa di Caltavuturo

Chiusa di Caltavuturo s.r.l.
Azienda agricola
Rappresentante legale: Ing. Tullio Giuffrè
Contrada Firrione
90022 Caltavuturo (PA)
Tel. 091 307271 663075
Fax 091 7300937
Cell. 339 6472144 320 0888410
tulliogiuffre@libero.it

Ruolo nella filiera: produttore
Altitudine: 350 m.s.l.m.
Metodo di raccolta: brucatura mano e con pettini vibranti
Sistema di estrazione: ciclo continuo
In azienda: centro accoglienza e vendita dei prodotti. Produzione di altri prodotti bio
Lingua parlata: inglese

Role in chain: olive grower
Elevation: 350 m.a.s.l.
Harvesting method: hand picking and by pneumatic rakes
Oil extraction system: continuous
In the farm: hospitality desk and sale of organic products
Spoken language: english

Notizie dell'azienda
Oltre alle colture olivicole, sono presenti aranceti delle cultivar "Biondo di Scillato", "Tarocco" e "Sanguinello". È in corso una serie di investimenti che prevedono l'adeguamento dei fabbricati aziendali e la rinaturalizzazione delle superfici incolte (Misura 4,06 Azione 3 Rete Ecologica - POR Sicilia 2000-2006). Sotto il profilo colturale sono state avviate le seguenti attività: rinfittimento degli impianti cultivar "Biancolilla"; reinnesto delle piante improduttive con la cultivar "Moresca"; miglioramento del sistema di allevamento (potatura di ringiovanimento) per agevolare la raccolta meccanica.

Notice of the farm
Besides olive trees the farm has also orange groves of cultivars Biondo di Scillato, Tarocco and Sanguinello. Some recent investments are focused on the adaptation of yet existed buildings and the reclaim of uncultivated soils. Running agronomic improvements of olive groves are: the planting of Biancolilla olive trees, the substitution of unproductive varieties by grafting new plants of cultivar Moresca, and tree canopy restoration to allow mechanical harvesting.

TENUTA MAGI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

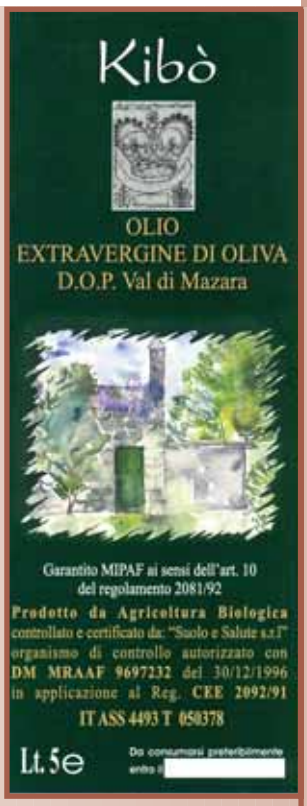
Composizione varietale: Ogliarola messinese 50%, Moresca 25%, Biancolilla 20%, Passulunara 5%
Qualità sensoriali: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Carciofo, mandorla amara
Produzione: 38 hl
Varietal composition: Ogliarola messinese 50%, Moresca 25%, Biancolilla 20%, Passulunara 5%
Sensory profile: medium fruitiness, slightly bitter, medium pungency. Artichoke, bitter almond
production: 3,1 tons

Azienda Agricola Di Salvo Rosellina

Di Salvo Rosellina
Via Enrico Albanese 19
90139 Palermo
Tel. e Fax 091 329924
Cell. 338 2908091- 329 0326092
eleonorabriguglia@hotmail.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 450 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori, degustazione guidata, produzione di altri prodotti biologici, vendita dei prodotti in azienda
LINGUA PARLATA: inglese, francese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 450 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk, guided oil tasting and sale of farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french, spanish



KIBÒ

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VAL DI MAZARA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VAL DI MAZARA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del belice 50%, Biancolilla 50%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medi. Finocchio selvatico
PRODUZIONE: 20 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del belice 50%, Biancolilla 50%
SENSORY PROFILE: medium intense fruitiness, bitterness and pungency. Wild fennel
PRODUCTION: 1,7 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda di Rosellina Di Salvo occupa una superficie di 70 ettari in territorio di Petralia Sottana ad un'altezza di 450 m.s.l.m. L'azienda si dedica prevalentemente alla cerealicoltura e olivicoltura.

Notice of the farm
The Rosellina Di Salvo farm estate covers about 70 hectars in the district of Petralia Sottana at an altitude of about 450 mt. above sea level.
The farm produces mainly cereals and olives.

Azienda Agricola Fanara Stefano

Notizie dell'azienda
L'uliveto, costituito da più di 2000 piante centenarie, si trova sulle Madonie nel comune di Sclafani Bagni in contrada Granza ad una quota media di circa 500 metri.

Notice of the farm
The olive grove consists of about 2000 centenary trees and it is located on Madonie's area in the district of Granza (Sclafani Bagni) at an elevation of 500 mt. above sea level.

Fanara Stefano
Lungomare C.Colombo
90142 Palermo
Cell. 339 4698798
stefano.fanara@tiscali.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: hand picking an by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
SPOKEN LANGUAGE: english

DUCA DI FERNANDINA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Ogliarola messinese 70%, Giarraffa 25%, Altre 5%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato, amaro e piccante medi.
PRODUZIONE: 25 hl
VARIETAL COMPOSITION: Ogliarola messinese 70%, Giarraffa 25%, Altre 5%
SENSORY PROFILE: medium intense fruitiness, bitterness and pungency
PRODUCTION: 2 tons

Azienda Agricola Fatta Maria Layla

Fatta Maria Layla Azienda agricola
Via Belgio, 8
90146 Palermo
Tel. e Fax 091 8789002 Fax 091 8789148
Cell. 338 8552179 339 3227858
info@oliocuscina.com
www.oliocuscina.com

Ruolo nella filiera: produttore, frantoiano
Metodo di raccolta: brucatura a mano
Sistema di estrazione: ciclo continuo
In azienda: centro accoglienza visitatori, degustazione guidata e vendita di prodotti da agricoltura biologica
Lingua parlata: inglese, francese

Role in chain: olive grower, oil mill
Harvesting method: hand picking
Oil extraction system: continuous
In the farm: hospitality desk, guided oil tasting and sale of organic products
Spoken language: english, french

OLIO CUSCINÀ - IL DENOCCIOLATO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

Composizione varietale: Cerasuola 85%, Nocellara del Belice 15%
Qualità sensoriali: fruttato medio, amaro medio, piccante intenso. Basilico, mela
Produzione: 100 hl
Varietal composition: Cerasuola 85%, Nocellara del Belice 15%
Sensory profile: medium fruitiness, slightly bitter, intense pungency. Basil, apple
production: 8,3 tons

Notizie dell'azienda
L'Azienda ha un frantoio che utilizza per la frangitura esclusiva delle proprie olive ed è autorizzata per la molitura olive, produzione, confezionamento e deposito olio. Gli ulivi secolari, a 3 a 4 e a 6 fusti sono circondati da limoni, alberi da frutta e ortaggi.

Riconoscimenti:
2007 Der feinshmecker (Il buongustaio), inserito nella rivista fra i 200 migliori oli del mondo.

Notice of the farm
The farm estate has a company olive oil mill which is devoted to process only farm's olives. The chain is completed by bottling, packing ad storing equipments. Centenary olive trees are sorrounded by lemon trees, fruit trees and vegetables.

Azienda Agricola Giardina

Notizie dell'azienda
L'azienda produce con metodo biologico anche arance, limoni, mandarini, albicocche; a breve avvierà l'attività di ristorazione con prodotti biologici.
I prodotti possiedono anche la certificazione Garanzia AIAB..

Notice of the farm
The farm produces also organic oranges, mandarins, apricots, prickly-pears and many other fruits and vegetables.

Giardina Azienda agricola
di Danila e Pasquale Giardina
Contrada Calzata-Campofelice di Roccella (PA) (azienda)
Via C.A. Dalla Chiesa, 10 (sede legale)
90100-Palermo
Tel. e Fax 0921 933901 Tel. 091 6113293
Cell. 338 1932703-335 6373410
info@cosedicalzata.com
www.cosedicalzata.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 260 ms.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo discontinuo a presse
IN AZIENDA: B&B e turismo rurale con produzione e vendita di prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 260 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: hydraulic press
IN THE FARM: B&B and country holiday accomodation. Production and sale of several organic products
SPOKEN LANGUAGE: english

OLIO DI CALZATA
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 60%, Biancolilla 30%, Giarraffa e Passulunara 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero e piccante medio. Oliva verde, cardo, mandorla amara
PRODUZIONE: 11 hl.
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 60%, Biancolilla 30%, Giarraffa e Passulunara 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, light bitterness and medium pungency. Green olives, thistle, bitter almond
PRODUCTION: 0,9 tons

Azienda Agricola Granza

Granza Azienda agricola
di Giovanni Miccichè
90020-Sclafani Bagni (PA)
Contrada Granza
Tel. e Fax 0921 540264-Tel. 091342983
Cell. 333 2550172
granza@infinito.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 300-500 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione di altri prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 300-500 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: production of other organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french

L'AMARO PICCANTE

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Moresca 60%, Ogliarola Messinese 30%, Biancolilla 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio/intenso, amaro medio/intenso e piccante medio con sentori di carciofo, oliva, frutta secca, mandorla
PRODUZIONE: 120 hl

VARIETAL COMPOSITION: Moresca 60%, Ogliarola Messinese 30%, Biancolilla 10%
SENSORY PROFILE: medium intense fruitiness, bitterness and pungency. Artichoke, green olives, nuts, sweet almond
PRODUCTION: 10 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda ricade nella riserva naturale del bosco di "Granza" ed essendo inserita in un contesto naturale così di pregio, adotta una filosofia produttiva che, privilegiando il rispetto dell'ambiente, punta all'ottenimento di prodotti di qualità anche quando a discapito della quantità. Si producono olio extra vergine di oliva, cereali e prodotti caseari dall'allevamento ovi-caprino e bovino.

Riconoscimenti:
2006 Guida Slow Food, 2 olive

Notice of the farm
The farm is situated in the natural reserve of 'Granza' woodlands. It produces extra virgin olive oil, cereals and dairy products from sheep, goat and cattle herds.

Azienda Agricola Guccione

Notizie dell'azienda
Nell'alta valle del *Torto*, nel cuore di uno degli itinerari più incantevoli ed autentici della Sicilia, ha sede l'azienda agricola della famiglia Guccione. I fratelli Giovanni e Valentina con compiti distinti si occupano della gestione della qualità e commerciale dell'azienda. Coltivano un sogno: produrre qualità e "vendere un territorio".

Riconoscimenti:
2003 1º classificato categoria fruttato medio al Premio "Oleum Panormus" Palermo

Notice of the farm
The farm estate of Gruccione family is located in the upper valley of Torto *river in the heart of one of the most enchanting and authentic Sicilian itineraries. Giovanni and Valentina share different tasks according to business and quality management. They have a dream: produce quality and "sell a land".*

DARA GUCCIONE

Lalia

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Guccione Azienda agricola
di Giovanni Dara Guccione
Contrada Bordone
9002-Alia (PA)
Tel. 091 586610 8219162 Fax 091 324808
Cell. 333 6598680
info@daraguccione.com
www.daraguccione.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 680 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza, con degustazione e vendita prodotti. Agriturismo.
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 680 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with tasting and sale of organic products. Agritourism
SPOKEN LANGUAGE: english

LALIA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 60%, Cerasuola 30%, Biancolilla 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro intenso, piccante medio. Erbaceo con sentori di pomodoro verde e carciofo.
PRODUZIONE: 35 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 60%, Cerasuola 30%, Biancolilla 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, intense bitterness, medium pungency. Grassy aroma with hints of green tomato and artichoke
PRODUCTION: 3,0 tons

I.A.M.I. s.r.l.

I.A.M.I. srl
Località Candelora SP 36 km 15
90030 Castronovo di Sicilia (PA)
Tel. 091 8217002 Fax 091 8218456
Cell. 329 4293158
iami@iol.it – iamisrl@virgilio.it –info@iamifood.com
www.iamifood.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 600 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: scuotitore al tronco
SISTEMA DI ESTRAZIONE: continuo
IN AZIENDA: degustazione guidata e vendita prodotti biologici e tipici. Agriturismo con produzione di altri prodotti bio e ristorazione a base di prodotti biologici
LINGUA PARLATA: inglese, tedesco

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 600 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: trunk shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: guided oil tasting and sale of organic and typical products. Agritourism. Organic restaurant
SPOKEN LANGUAGE: english, german

ANTICO MOLINO NATURAE

EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 70%, Biancolilla 20%, Altre 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante leggero. Carciofo, Mandorla
PRODUZIONE: 160 hl

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 70%, Biancolilla 20%, Altre 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, medium bitterness, slightly pungent. Artichoke, Almond
PRODUCTION: 13 tons

ANTICO MOLINO DOP

EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VAL DI MAZARA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VAL DI MAZARA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 80%, Giarraffa 10%, Biancolilla 5%, Altre 5%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medi. Oliva verde, mandorla, pomodoro
PRODUZIONE: 120 hl

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 80%, Giarraffa 10%, Biancolilla 5%, Altre 5%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency. Green olive, almond, tomato
PRODUCTION: 10 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda coltiva i secolari fondi della famiglia Milazzo molto vocati per l'olivo.
È dotata di un moderno frantoio con controllo della temperatura e di rigide misure sanitarie.

Riconoscimenti:
2003 Gran Menzione fruttato leggero, Sol d'Oro
2003 Distinzione, L'Orciolo d'Oro
2003 Silver olive cat. Medium al IIº International Olive Oil Award Zurich
2001 2º class. Cat.Oli Biologici, L'Orciolo d'Oro
2001 - Diploma Gran Menzione fruttato medio, X Leone d'Oro dei Mastri Oleari

Notice of the farm
The farm cultivates the centuries old estate of the Milazzo family extremely suitable for olive growing. It has a modern temperature controlled extractor and rigid hygienic measures.

Azienda Agricola La Gasena

La Gasena Azienda agricola s.a.s.
di Antonino Provenzano e C.
Via Principe Amedeo, 128 (sede uffici)
90047 Partinico (PA)
Contrada Zucco-Carini (azienda)
Tel. e Fax 091 8904670 Tel. 091 8907212
Cell. 339 2958953 - 368 3423415
ninniprov@libero.it
www.lagasena.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 480 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini e scuotitore al ramo
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori e vendita prodotti da agricoltura biologica aziendali

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 480 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking, limb and trunk shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk and sale of farm's organic products

LA GASENA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Cerasuola
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medio. Mandorla e sentori erbacei.
PRODUZIONE: 300 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Cerasuola
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency. Almond and pleasant grassy taste
PRODUCTION: 30 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda agricola biologica "la Gasena" si estende per circa trenta ettari nel territorio di Carini; in essa si trovano 4000 alberi di olivo in coltivazione specializzata.
Dispone di un impianto di imbottigliamento a servizio dell'azienda, per rispondere a ogni richiesta di prodotto.

Riconoscimenti:
2004 Gran Menzione al Concorso Sol d'Oro
2003 2º classificato al Concorso "Oleum Panormus" Palermo

Notice of the farm
La Gasena farm estate consists of about thirty hectars in the district of Carini; 4000 olive trees in specialized coltivation fill the land. It has a bottling plant that fit the company's needs.

Az. Agrobiologica Lo Giudice Maria

Lo Giudice Maria Azienda agrobiologica
Via Giacomo Matteotti 6
90047 Partinico (PA)
Tel. e Fax 091 8780818
Cell. 388 8418260
info@goccianatura.it
www.goccianatura.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 430 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e agevolata con pettini
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori, degustazione guidata oli aziendali, vendita di prodotti da agricoltura biologica aziendali e non
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 430 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk, oil tasting and sale of farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english

GOCCIA NATURA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Cerasuola
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggero. Erba, foglia, carciofo, pomodoro, mandorla, mela
PRODUZIONE: 100 hl
VARIETAL COMPOSITION: Cerasuola
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter and pungent. Grass, olive leaf, artichoke, tomato, almond, apple
PRODUCTION: 8,3 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda è ubicata in contrada La Gasena, in agro di Carini. Si estende in un'area collinare molto vocata per la produzione olearia. L'azienda aderisce al sistema di certificazione della qualità "High Standard".

Riconoscimenti:
2004 Distinzione nella categoria fruttato leggero, L'Orciolo d'Oro
2006 Distinzione nella categoria fruttato medio, L'Orciolo d'Oro
2006 Medaglia d'argento, Los Angeles County Fair
2006 5 olive nella Guida Slow Food
2006 punteggio 8,5 nella 3ª Rassegna oli monovarietali ASSAM

Notice of the farm
The farm is located in the district of Gasena, in the area of Carini. It covers a hilly land that is very suitable for olive production. Cultivation takes place using certified organic methods and according to the voluntary certification of quality, "High Standard".

Azienda Agricola Parature

Notizie dell'azienda
Situata dentro il parco delle Madonie, l'azienda si occupa anche di conserve, marmellate, aromi e uova.

Notice of the farm
The farm estate, located inside of the Regional Natural Park of Madonie, besides olive oil, produces conserves, pathè, jams, aromatic herbs, eggs.

Parature Azienda agricola di Maria Città
Contrada Paratore s.n.
90013 Castelbuono (PA)
Tel. 0921 692315 0921 671205 Fax 0921 672315
Cell.338 3229559 333 1538837
azagparature@alice.it
www.levettedelgusto.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 400 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori, degustazione guidata degli oli, produzione e vendita di altri prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese, francese, tedesco

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 400 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk, guided oil tasting, production and sale of others farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french, german

CASSIOPEA
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA DOP "VAL DI MAZARA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE DOP "VAL DI MAZARA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 60%, Nocellara del Belice 40%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro e piccante medi.
Speziato con sentori di mandorla e cardo
PRODUZIONE: 10 hl
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 60%, Nocellara del Belice 40%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, medium bitterness and pungency.
Spicy aroma with light tones of almond and thistle
OIL PRODUCTION: 0,8 ton

ANDROMEDA
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nerba 40%, Crastu 30%, Giarraffa 30%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro medio e piccante leggero.
Mandorla fresca.
PRODUZIONE: 10 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nerba 40%, Crastu 30%, Giarraffa 30%
SENSORY PROFILE: light fruitiness, medium bitterness and light pungency.
Sweet almond.
PRODUCTION: 0,8 ton

Soc. Agricola Pottino Ettore e Vincenzo

Pottino Ettore e Vincenzo Soc. Agricola
Via Libertà, 91
90143 Palermo (sede legale)
Contrada Monaco di Mezzo - Petralia Sottana (PA) (azienda)
Tel. 091 302274 0934 673949 Fax 0934 676114
Cell. 347 6754066
info@monacodimezzo.com
www.monacodimezzo.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 600 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: azienda agrituristica con vendita dei prodotti da agricoltura biologica dell'azienda e servizio di ristorazione.
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 600 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: agritourism with sale of farm's organic products. Organic restaurant.
SPOKEN LANGUAGE: english

MONACO DI MEZZO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del belice 50%, Biancolilla 30%, Carolea 10%, Nocellara dell'Etna 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante leggero
PRODUZIONE: 13 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del belice 50%, Biancolilla 30%, Carolea 10%, Nocellara dell'Etna 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness and bitterness, slightly pungent
PRODUCTION: 1 ton

Notizie dell'azienda
L'azienda produce oltre l'olio, tuma, ricotta, farina di grano tenero, semola di grano duro, orzo decorticato, caffè d'orzo, ed accoglie i suoi ospiti in una masseria del '700 recentemente restaurata.

Riconoscimenti:
2004 Premio Giuseppe Guarino della Camera Commercio Agricoltura Industria e Artigianato di Palermo- settore Agricoltura-Agriturismo.

Notice of the farm
At Monaco di Mezzo the meat, cheese, oil, fruit and vegetables are guaranteed to have been produced absolutely naturally, without the use of chemicals in either their production or their preservation. Alongside traditional cereal, sheep and horse farming there is now agri-tourism.

Azienda Agricola Prinzivalli Pietro

Prinzivalli Pietro

Notizie dell'azienda

Azienda agricola sita nel "Parco delle Madonie" in cui l'agricoltura biologica è essenzialmente legata ai cicli naturali. Le colture praticate sono: olivo, albicocco, vite, agrumi. All'interno dell'azienda vi è un laboratorio dove i frutti appena raccolti vengono in parte trasformati in marmellate ed in parte lavorati per essere avviati alla vendita.

Notice of the farm

The farm is inside the Madonie Park where organic agriculture is the traditional way to grow local crops as cereals, olive-trees, grapes and fruit-trees. The farm has its own small facilities where fruits and vegetables are processed, partially as jam or marmalade and in part to be delivered to the organic market.

Prinzivalli Pietro
Via G. Matteotti, 117
90020 - Scillato (PA)
Tel. 091 6859839
Cell. 328 7124503
prinzivalli@neomedia.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 350 m.s.l.m.
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con vendita dei prodotti da agricoltura biologica dell'azienda.
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 350 m.a.s.l.
IN THE FARM: hospitality desk with sale of farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english

PALMENTO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 50%, Cerasuola 40%, Ogliarola messinese 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante medio
PRODUZIONE: 10 hl
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 50%, Cerasuola 40%, Ogliarola messinese 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency
PRODUCTION: 0,8 tons

Az. Agrituristica Rocche del Pomo

Rocche del Pomo Azienda agrituristica
di Rosa Petralia
Contrada Castagnola
90030 - Contessa Entellina (PA)
Tel. 091 4266313
Cell. 333 7330148 329 1189138
rocchedelpomo@libero.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 750 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: discontinuo a presse
IN AZIENDA: centro accoglienza, azienda agrituristica, degustazione guidata dei prodotti dell'azienda, ristorazione a base di prodotti da agricoltura biologica

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 750 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: hydraulic press
IN THE FARM: hospitality desk with guided oil tasting. Agritourism and restaurant with organic products based meal

ROCCHE DEL POMO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 30%, Biancolilla 40%, Giarraffa 10%, Leccino 10%, Varie 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro medio, piccante intenso. Carciofo, mandorla
PRODUZIONE: 55 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 30%, Biancolilla 40%, Giarraffa 10%, Leccino 10%, Varie 10%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, medium bitterness, intense pungency. Artichoke, almond
PRODUCTION: 4,5 tons

Notizie dell'azienda
Azienda posta in prospicienza della riserva naturale Santa Maria del Bosco-Monte Genuardo sulla strada prov.le n.90. Si producono prodotti biologici quali, ortaggi vari, olio extra-vergine, cereali, fichidindia e frutta varia; in azienda sono presenti un piccolo museo rappresentante l'antica civiltà contadina, un parco giochi per i più piccoli, un ampio parcheggio e la possibilità di effettuare escursioni del tipo naturalistico, archeologico (Monte Adranone e Rocca di Entella), mountainbike e trekking. È presente in azienda anche un allevamento di bovini.

Riconoscimenti:
2004 Gran Menzione categoria fruttato leggero al 2º "Concorso Olio della Valle del Sosio",
2003 Gran Menzione categoria fruttato intenso al 1º "Concorso Olio della Valle del Sosio",

Notice of the farm
The farm, located nearby the Natural Riserve Santa Maria del Bosco-Monte Genuardo, produces several organic products as vegetables, legumes, olives and olive oil, cereals, prickly-pears and fruits. The farm has an interesting small Museum of Peasant Culture and a recreation park for children.

Azienda Agricola Sausa Maria

Sausa Maria Azienda agricola
di Maria Sausa
Contrada Firrione
90020 - Scillato (PA)
Tel. 091 7434511 0921 7434523 Fax 091 7434531
Cell. 393 9519945
maria.sausa@libero.it
www.greenphilosophy.eu

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 350 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: azienda agrituristica con centro accoglienza visitatori, produzione e vendita di prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese, francese, tedesco

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 350 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: agritourism. Hospitality desk, production and sale of organic products.
SPOKEN LANGUAGE: english, french, german

DEMETRA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VAL DI MAZARA"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VAL DI MAZARA"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 40%, Nocellara del Belice 47%, Cerasuola 5%, Ogliarola messinese 4%, Carolea 2%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante medio. Fruttato di oliva, mandorla
PRODUZIONE: 500 hl
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 40%, Nocellara del Belice 47%, Cerasuola 5%, Ogliarola messinese 4%, Carolea 2%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency. Green olive, almond
PRODUCTION: 45 tons

Notizie dell'azienda

L'azienda ricade all'interno del Parco delle Madonie e produce sia agrumi che olive. L'olio, ottenuto con l'ausilio di un frantoio aziendale, da piante secolari delle varietà Nocellara del Belice, Biancolilla e Ogliarola Messinese, raggiunge i mercati regionali, del Nord Italia, Europa e Giappone.

Riconoscimenti:

2007 1º classificato "Olio di Aidda"
2002 1º classificato L'Orciolo d'Oro
2001 1º classificato "Montiferru"
1999 Distinzione L'Orciolo d'Oro
1999 Distinzione "Montiferru"
1998 Distinzione "Biol"

Notice of the farm

The farm is located in Contrada Firrione, Scillato (PA). Demetra extra virgin "organically grown" olive oil is produced from olives grown on 150 year old trees in a farm located on the slopes of the Madonie mountains, a protected area that is part of the Madonie Regional Park in Sicily. The best olives from Biancolilla, Carolea and Nocellara del Belice varieties, are hand picked at the right stage of maturity and pressed within 12 hours of their harvest in the oil mill present in the farm.

Azienda Agricola Savagnone

Savagnone Azienda agricola
di Fabrizio Savagnone
Contrada Chiusa
90022 - Caltavuturo (PA)
Cell. 329 3511835
savagnone@biofilodoro
www.biofilodoro.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 400 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: prucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 400 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
SPOKEN LANGUAGE: english, french

BIO FILO D'ORO DI CHIUSA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Ogliarola messinese 70%, Nerba 30%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro e piccante leggero. Mandorla
PRODUZIONE: 33 hl
VARIETAL COMPOSITION: Ogliarola messinese 70%, Nerba 30%
SENSORY PROFILE: slightly fruity, bitter and pungent. Almond
PRODUCTION: 2,7 tons

Notizie dell'azienda
Oltre all'olio l'azienda produce con metodo biologico anche grano duro.

Riconoscimenti:
2003 1º classificato categoria fruttato leggero al concorso Oleum Panormus, Palermo
2003 Artigiano Radioso per l'Extra vergine biologico all'Expo dei Sapori della Fiera di Milano-Milano

Notice of the farm
Besides olive oil the farm produces organic durum wheat.

Azienda Agricola Savarese Giovanni

Savarese Giovanni

Notizie dell'azienda
L'azienda è situata a circa 30 km da Cefalù, sulle Madonie tra i boschi di S.Mauro Castelverde. Produce olio dalle proprie olive raccolte ancora verdi. L'olio, profumato e gustoso, tenuto in silos ad atmosfera di azoto, è venduto in confezioni da 0,5 e 0,75 litri.

Riconoscimenti:
2003 Gran Menzione - SOL Verona

Notice of the farm
The farm is located 30 km far from Cefalù, on Madonie mountains, in the wood of S.Mauro Castelverde. The olive oil, pressed directly from green olives, is fragrant and tasty and stored in tanks under controlled nitrogen atmosphere.

Savarese Giovanni
Via Mariano Stabile 200
Contrada Karsa
90141 Palermo (sede legale)
S.Mauro Castelverde (PA) azienda
Tel e Fax 091 329675
Cell. 333 2791634
chianaficu@tiscali.it
www.chianaficu.eu

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 450 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 450 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
SPOKEN LANGUAGE: english

SAVARESE
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Giarraffa 70%, Crastu 30%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato e amaro leggeri, piccante medio. Mandorla e carciofo
PRODUZIONE: 33 hl
VARIETAL COMPOSITION: Giarraffa 70%, Crastu 30%
SENSORY PROFILE: slightly fruity and bitter, medium pungency. Artichoke and almond
PRODUCTION: 2,7 tons

Azienda Agricola Scimeca

Scimeca Azienda agricola
di Salvatore Scimeca
Via Dante 51
90012 Caccamo (PA)
Tel. 091 8149340
olioscimeca@tiscali.it
http://web.tiscali.it/olioscimeca/

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 400 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti o scuotitore al ramo
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori e produzione e vendita di altri prodotti da agricoltura biologica.
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: *olive grower*
ELEVATION: *400 m.a.s.l.*
HARVESTING METHOD: *hand picking and by vibrating rakes or limb shaker*
OIL EXTRACTION SYSTEM: *continuous*
IN THE FARM: *hospitality desk. Production and sale of several organic products*
SPOKEN LANGUAGE: *english, french*

SCIMECA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 90 %, Nocellara del Belice 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggero. Toni erbacei con sentori di pomodoro e carciofo
PRODUZIONE: 90 hl
VARIETAL COMPOSITION: *Biancolilla 90 %, Nocellara del Belice 10%*
SENSORY PROFILE: *medium fruitiness, slightly bitter and pungent. Pleasant grassy taste with hints of tomato and artichoke*
PRODUCTION: *7,5 ton*

Notizie dell'azienda
L'azienda che ricade nel territorio della DOP Val di Mazara, estesa 10 ettari circa, adotta strettissimi tempi di lavorazione e particolare cura in tutta la lavorazione. Produce anche mandorle da agricoltura biologica.

Riconoscimenti:
2003 Menzione al Concorso "Oleum Panormus"

Notice of the farm
The farm, located in the Val di Mazara DOP area, covers abut 10 hectars and draws a lot of attention on the growing and care of olive trees and on the harvesting and processing olives. According to the organic farming standards, almonds are produced as well.

Azienda Agricola Spinasanta

Notizie dell'azienda
L'olio extra vergina d'oliva biologico Spinasanta nasce da un'alternarsi di tradizionale (la raccolta avviene sempre manualmente) e moderno. È un'olio delicato e fragrante al tempo stesso, un prodotto di eccellenza sia per le caratteristiche organolettiche, che per il basso tenore di acidità.

Notice of the farm
Spinasanta Organic Extra Virgin Olive Oil is the result of tradition (picking is always made by hand) and modernity. It is delicate as well as scented oil, a really excellent product not only for its tipical organolectic features but also for its low contents of acidity.

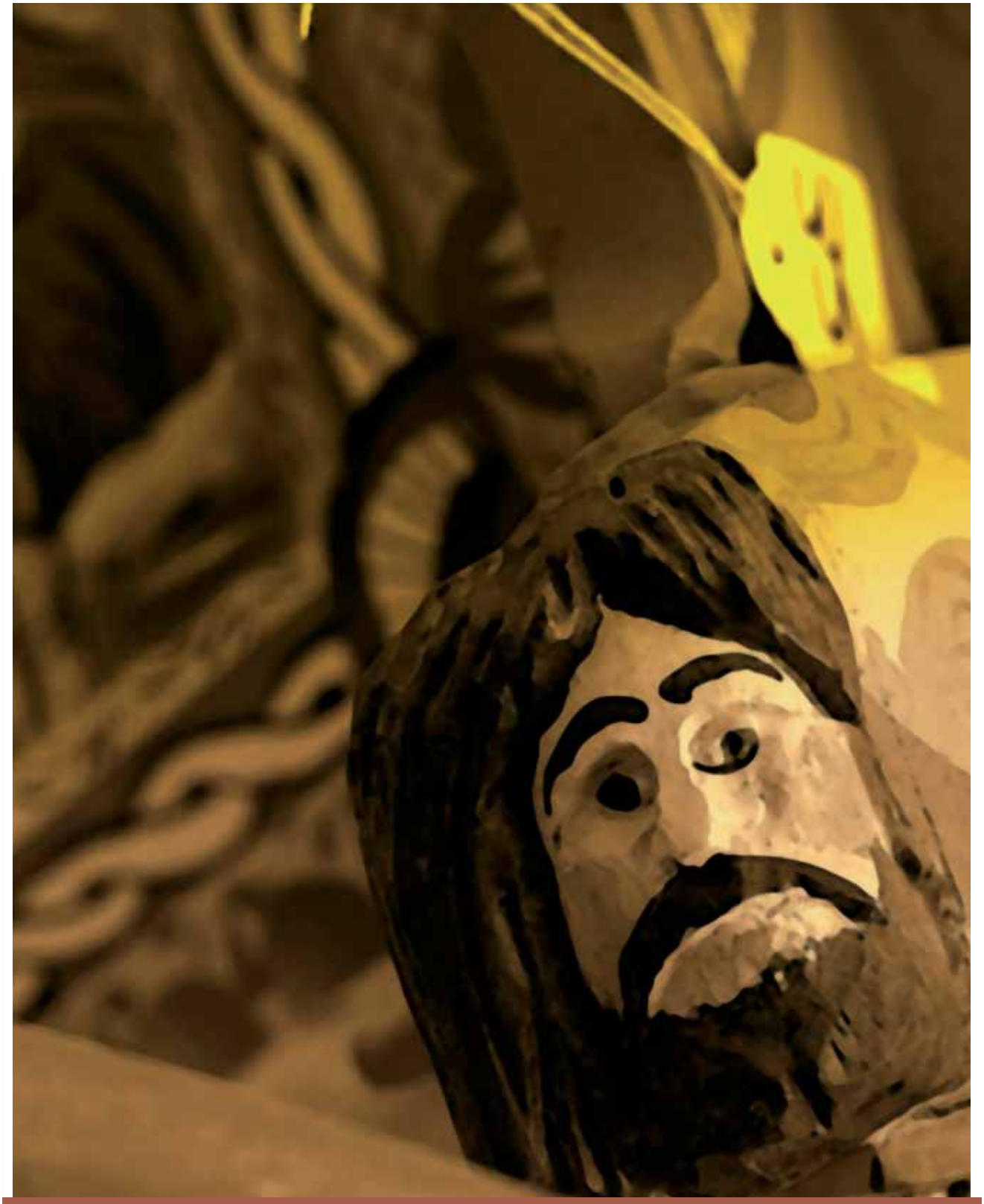
Spinasanta Azienda agricola
di Vincenzo Siracusano
Contrada Alleri-Bompietro (PA) (azienda)
Largo Case Lunghe, 15
98051 Barcellona P.G. (ME) (Uffici)
Tel. 090 9763376 090 3809437
Fax 090 9763795
Cell. 337 246372 336 882972
info@spinasanta.it
www.spinasanta.it

Ruolo nella filiera: produttore
Altitudine: 350 m.s.l.m.
Metodo di raccolta: brucatura a mano
Sistema di estrazione: ciclo continuo
Lingua parlata: inglese

Role in chain: olive grower
Elevation: 350 m.a.s.l.
Harvesting method: hand picking
Oil extraction system: continuous
Spoken language: english

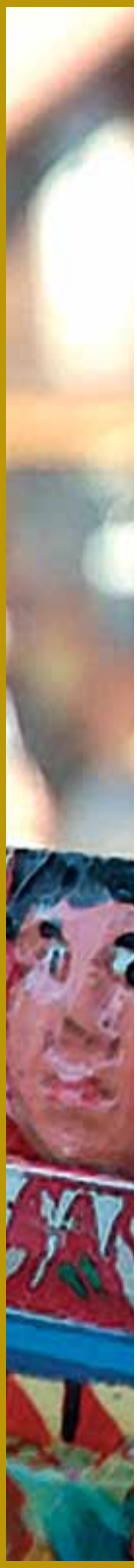
SPINASANTA
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

Composizione varietale: Biancolilla 50%, Cerasuola 20%, Nocellara del Belice 20%, Carolea 5%, Ogliarola 5%
Qualità sensoriali: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio
Produzione: 5-10 q.li
Varietal composition: Biancolilla 50%, Cerasuola 20%, Nocellara del Belice 20%, Carolea 5%, Ogliarola 5%
Sensory profile: medium fruitiness, slightly bitter and mildly pungent
production: 0,5-1 ton



Non vuole, per crescere, ch'aria, che sole, che tempo, l'ulivo!

da «Canti di Castelvecchio»
[*Giovanni Pascoli*]



Ragusa

Az. Agrobiologica Avola Giorgio

Avola Giorgio Azienda agrobiologica
Via Calanchi 127
97010 Frigintini - Modica (RG)
Tel. e Fax 0932 901027
Cell. 333 4967747
olio@furgentini.it
www.furgentini.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 500 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione e vendita di altri prodotti biologici aziendali

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 500 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: production and sale of other farm's organic products

FURGENTINI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTI IBLEI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTI IBLEI"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Verdese 50%, Moresca 50%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante medio.
Oliva verde, mandorla, pomodoro, carciofo, mela
PRODUZIONE: 12 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Verdese 50%, Moresca 50%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency.
Green olive, almond, tomato, artichoke, apple
PRODUCTION: 1,2 tons

Notizie dell'azienda

L'azienda Avola, ubicata in una delle zone siciliane dall'antichissima tradizione olivicola, segue tecniche di coltivazione biologica e DOP ottenendo una sapiente miscela di oli proveniente dalla molitura di olive delle due varietà locali Moresca e Verdese. La prima da un olio fruttato-delicato, dal sapore dolce con retrogusto di carciofo. La seconda conferisce un fruttato intenso, amaro e piccante. Così soddisfa il consumatore particolarmente attento ai sapori antichi e delicati.

Riconoscimenti:

2000 1º classificato SOL di Verona
2000 Gran Menzione Ercole Olivario
2001 Gran Menzione SOL di Verona
2001 1º classificato L'Orciolo d'Oro
2002 2003 Cibus di Parma-Premio Leone d'Oro dei Mastri Oleari: Diploma di Gran Menzione
2005 Diploma di Gran Menzione L'Orciolo d'Oro
2006 Diploma di Gran Menzione L'Orciolo d'Oro

Notice of the farm

The farm "Avola Giorgio" runs organic cultivation techniques obtaining an excellent oil blend, with a balanced taste, made by two local varieties of olives: "Moresca" and "Verdese".

Azienda Agricola Frantoi Cutrera

Frantoi Cutrera
Contrada Piano dell'acqua 71
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. e Fax 0932 926187
Cell. 3803037776
olio@frantoicutrera.it
www.frantoicutrera.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: continuo
IN AZIENDA: visite guidate al frantoio con degustazione e vendita prodotti
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: guided visit to the oil mill facilities with oil tasting and sale of products
SPOKEN LANGUAGE: english

PRIMO BIO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Tonda iblea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Pomodoro, erbe aromatiche, carciofo
PRODUZIONE: 50 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Tonda iblea
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter, medium pungency. Tomato, aromatic herbs, artichoke
PRODUCTION: 5 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda a conduzione familiare Frantoi Cutrera si estende in una superfice olivetata di circa 50 ettari nel territorio di Chiaramonte Gulfi, nel cuore dei Monti Iblei nella zona sud-orientale della Sicilia. Il capo famiglia Giovanni, dopo una vita vissuta tra frantoi e uliveti, quando ancora si lavorava con l'ausilio di muli e di antichi torchi manuali, nel 1979 insieme all'attiva collaborazione della moglie Maria, ha fondato il primo frantoio. Dal 2000 la Frantoi Cutrera è gestita dai figli: Maria, Giuseppina, Salvatore e rispettivi coniugi Giovanni, Giacomo e Angela; ognuno di loro, all'interno della azienda svolge, con cura la propria mansione.

Riconoscimenti:
2006 Oliva D'argento, International Oil Award - Zurich
2006 2 olive Guida Slow Food 2006
2006 Guida Slow Food 2006
The best Organic Oil in Sicily
2006 2° Classificato "BIOL" Bari
2005 3 olive Guida Slow Food 2005
2005 2° Classificato L'Orciolo d'Oro
2004 1° classificato Festambiente Grosseto
2001, 2002, 2003, 2004, Gran Menzione SOL di Verona

Notice of the farm
The Frantoi Cutrera is a family run business set in approximately 50 hectares of land in the Chiaramonte Gulfi region, in the heart of the Iblei Mountains in southern Sicily. For generations the family has been dedicated to the cultivation of olives, a profession carried out with true love and dedication. The business, moreover, comes from years of international recognition for the production of quality, always resulting in winning or being mentioned in the most prestigious awards.

Soc. Agric. Sempl. Eurocantina Savasta s.s.

Soc. Agric. Sempl. **Eurocantina Savasta s.s.**
Via San Vito, 22
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932 927510
info@eurocantina.com
www.eurocantina.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 350 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione e vendita di olio e altri prodotti da agricoltura biologica

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 350 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: sale of organic olive oil and of other organic crops.

Notizie dell'azienda
Azienda unifamiliare ad indirizzo produttivo prevalentemente viticolo-olivicolo in biologico. È dotata di piccolo laboratorio di confezionamento prodotti e locali di stoccaggio. Si produce olio sia biologico sia a denominazione d'origine DOP "Monti Iblei". Dal vigneto, con vitigni Frappato, Nero d'Avola e Grosso Nero si produce vino rosso IGT Sicilia.

Riconoscimenti
2008 Gran Menzione Sol d'Oro
2008 Gran Menzione L'Orciolo d'Oro
2007 Attestato partecipazione selezione finale premio Montiferru
2007 Gran Menzione L'Orciolo d'Oro.

Notice of the farm
The family run farm has vineyards and olive groves cultivated according to the rules of organic farming. They have also small bottling and storing facilities. They produce also extra virgin olive oil D.O.P. "Monti Iblei" and red wine IGT Sicilia from Frappato, Nero d'Avola and Grosso Nero grapewines.

GOCCIA IBLEA BIO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Tonda Iblea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato, amaro e piccante medi.
Sentori di erba falciata e pomodoro verde.
PRODUZIONE: 80 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Tonda Iblea
SENSORY PROFILE: medium intensity of fruitiness, of bitterness and of pungency. Notes of fresh cut grass and green tomato.
PRODUCTION: 8,0 tons

Az. Agricola **Matarazzo Vincenzo**

Matarazzo Vincenzo Azienda agricola
Contrada Bellamagna
97015 Modica (RG)
Tel. e Fax 0932 251169
Cell. 335 8247293
p.scrofani@virgilio.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 100 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: degustazione guidata dell'olio
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 100 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: guided oil tasting
SPOKEN LANGUAGE: english

CONTI CABRERA FRUTTATO INTENSO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Verdese 80%, Cetrale 20%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro medio, piccante intenso. Erbaceo, pomodoro, carciofo
PRODUZIONE: 11 hl
VARIETAL COMPOSITION: Verdese 80%, Cetrale 20%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, medium bitterness, intense pungency. Herbaceous, tomato, artichoke
OIL PRODUCTION: 0,9 ton

CONTI CABRERA FRUTTATO LEGGERO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Moresca 40%, Biancolilla 40%, Nocellara etnea 10%, Nocellara belice 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro leggero, piccante medio. Leggermente erbaceo, mandorla e leggero pomodoro
PRODUZIONE: 6 hl
VARIETAL COMPOSITION: Moresca 40%, Biancolilla 40%, Nocellara etnea 10%, Nocellara belice 10%
SENSORY PROFILE: slightly fruity and bitter, medium pungency. Nice hints of fresh grass, almond and tomato
PRODUCTION: 0,5 ton

Notizie dell'azienda
La decennale esperienza e i prestigiosi riconoscimenti ottenuti confermano la particolare attenzione che l'azienda rivolge alla produzione di olio di alta qualità. L'azienda produce due oli di diversa composizione varietale per incontrare al meglio le esigenze dei consumatori.

Riconoscimenti:
2000, 2001, 2002 Gran Menzione SOL di Verona
2000 2º classificato L'Orciolo d'Oro di Gradara
2000, 2002 Distinzione L'Orciolo d'Oro di Gradara
2001 1º classificato L'Orciolo d'Oro di Gradara

Notice of the farm
The decadal experience and the prestigious awards gained confirm that the company directs their attention to the high quality olive oil production. To meet better the consumer's needs the firm produces two different olive oils from different varietal compositions.

Azienda Agricola Natura Iblea

Notizie dell'azienda

L'azienda agricola Natura Iblea, sorge in terra di Ispica e nasce dall'amore e dalla passione dei proprietari per la natura e per il mondo agricolo. L'azienda produce ortofrutta secondo il metodo di coltivazione biologico avendo a disposizione ampie superfici protette (serre, tunnels). Vengono prodotti anche l'olio Extra vergine d'oliva biologico Dop e ben sette etichette di vini tra cui pregiati DOC e Igt. In azienda è possibile trovare anche marmellate, conserve, ecc.
A breve si inaugurerà l'apertura di un agriturismo sorto sulla struttura di una antica torre di avvistamento saracena in cui sarà possibile degustare i prodotti aziendali.

Notice of the farm

Product of great territorial evidence and qualitative excellence, of green colour with golden shadings, perfumes intensely of olives as soon as pressed, yielded and velvety taste with aftertaste of wild chicory. Traceability rules carried out by "Natura Iblea" complete the quality cycle of the product.

Natura Iblea s.r.l Azienda agricola
Contrada Marabino
97014 Ispica (RG)
Tel. 0932 955696 Fax 0932 954489
naturaiblea@naturaiblea.it
www.naturaiblea.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 300 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazioni guidate e vendita prodotti. Azienda agrituristica e ristorazione a base di prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese, francese, tedesco

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 300 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: visitors welcom centre with guided oil tasting and sale of farm's organic products. Farm holiday accommodation and restaurant with organic ingredients based meal.
SPOKEN LANGUAGE: english, french, german

ARCHIA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTI IBLEI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTI IBLEI"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Moresca 70%, Verdese 30%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro e piccante leggero. Sensazione erbacea con sentori di carciofo
PRODUZIONE: 25 hl
VARIETAL COMPOSITION: Moresca 70%, Verdese 30%
SENSORY PROFILE: slightly fruity, bitter and pungent. Herbaceous with notes of artichoke
PRODUCTION: 2 tons

Azienda Agrobiologica Rosso

Rosso Azienda agrobiologica
Società agricola semplice
Contrada Roccazzo-Villa Zottopera
97010 Chiaramonte Gulfi (RG)
Fax 0932 621442
Cell. 335 6633052
agrobiologicarosso@tiscali.it
www.agrobiologica-rosso.it

Ruolo nella filiera: produttore
Altitudine: 280 m.s.l.m.
Metodo di raccolta: brucatura a mano
Sistema di estrazione: ciclo continuo
In azienda: azienda agrituristica con centro accoglienza visitatori, degustazione guidata e vendita dei prodotti.
Lingua parlata: inglese

Role in chain: olive grower
Elevation: 280 m.a.s.l.
Harvesting method: hand picking
Oil extraction system: continuous
In the farm: agritourism with hospitality desk, guided oil tasting and sale of products
Spoken language: english

VILLA ZOTTOPERA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTI IBLEI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTI IBLEI"

Composizione varietale: Tonda Iblea
Qualità sensoriali: fruttato intenso, amaro medio, piccante intenso. Pomodoro, frutta matura, mela
Produzione: 80 hl

Varietal composition: Tonda Iblea
Sensory profile: intense fruitiness, medium bitterness, intensely pungent. Tomato, ripe fruit, apple
production: 6,6 tons

Notizie dell'azienda

L'azienda, situata nel comune di Chiaramonte Gulfi, ha la sua sede a "Villa Zottopera", antico casale dei primi del '700, costruito sui ruderi di un antico castello medioevale, distrutto dal devastante terremoto del 1693; oggi prestigiosa residenza turistica di charme, centro vitale della tenuta, che da secoli appartiene alla stessa famiglia; circondata dall'ubertosa campagna dell'agro di Chiaramonte Gulfi, cuore della DOP Monti Iblei.

Notice of the farm

Villa Zottopera is an old 17th-18th century villa surrounded by century old olive trees from which a renowed oil is obtained. For centuries the owners of Agrobiologica Rosso have taken care of the family olive-groves, with experience, passion and respect of the great family tradition. Furthermore, the cultures are selected following the teachings of organic agriculture. Today the villa is a charming holiday house.

Azienda Agricola Schininà

Schininà Azienda agricola
di Arturo e Umberto Schininà
Via Dante 107
97100 Ragusa (RG)
Tel. 0932 226522 Fax 0932 226523
Cell. 335 8485545
info@niscia.it
www.niscia.it

Ruolo nella filiera: produttore
Altitudine: 100-150 m.s.l.m.
Metodo di raccolta: brucatura a mano con pettini e meccanica con scuotitore al tronco
Sistema di estrazione: ciclo continuo
In azienda: centro accoglienza visistatori
Lingua parlata: inglese, francese

Role in chain: olive grower
Elevation: 100-150 m.a.s.l.
Harvesting method: picking by hand and by use of trunk shaker
Oil extraction system: continuous
In the farm: hospitality desk
Spoken language: english, french

Notizie dell'azienda
La nostra azienda ha una tradizione centenaria nella coltivazione delle olive da olio. Si estende nella zona dei Monti Iblei in Provinca di Ragusa. Dal 1993 pratica il metodo di agricoltura biologica. L'olio viene estratto a freddo e a ciclo continuo, rigorosamente entro le 8-10 ore dalla raccolta.

Riconoscimenti:
2003, 2005, 2006 Gran Menzione SOL di Verona
2006 2 olive Guida Slow Food
2006 Medaglia d'argento, Los Angeles County Fair Extra Virgin Olive Oil Competition

Notice of the farm
The firm has a centenary tradition in olive growing and oil production. It is located in Iblei Mountains in province of Ragusa. It runs organic farming since 1993. After the harvest olives are processed within 8-10 hours of picking in a continuous centrifugation cycle oil mill.

NISCIA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTI IBLEI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTI IBLEI"

Composizione varietale: Moresca 60%, Tonda iblea 30%, Carolea 10%
Qualità sensoriali: fruttato medio, amaro e piccante leggero. Erbaceo
Produzione: hl 100
Varietal composition: Moresca 60%, Tonda iblea 30%, Carolea 10%
Sensory profile: medium fruitiness, slightly bitter and pungent. Herbaceous
production: 8,3 tons

Azienda Agricola Terre Iblee

Terre Iblee Azienda agricola
Contrada Cicimia 119
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932 928588
Cell. 338/807840
info@terreiblee.com
www.terreiblee.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 350 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazione guidata e vendita dei prodotti biologici aziendali.

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 350 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with guided tasting of olive oil and sale of several organic products.

SECULARIS

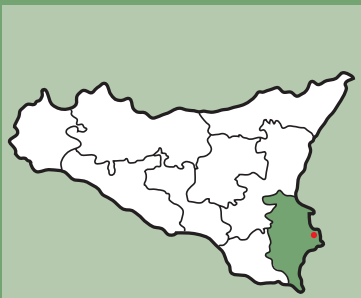
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Tonda iblea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro leggero, piccante medio. Pomodoro, erbe di campo, mandorla e mela.
PRODUZIONE: 20 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Tonda iblea
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, slightly bitter, medium pungency. Tomato, wild grass, almond and apple.
PRODUCTION: 2 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda di famiglia, di circa 4 ettari, è stata rilevata intorno al 1950. La proprietà è quasi totalmente coltivata ad olivi, ma non mancano altre produzioni tipiche come l'origano, lamponi ed ortaggi, il tutto dal 2003, da agricoltura biologica.

Notice of the farm
The family run farm estate consists of about 4 hectars. Since 2003, besides olives they produce other organic products as oregano, raspberries and vegetables.

Olivo, albero essenziale, dall'ombra lieve come una carezza, eppure ossuto, e nodoso, e carico di ferite, uguale alla vita...



«L'albero dall'ombra lieve»
[*David Maria Turoldo*]

Siracusa

Soc. Coop. Agricola Agrestis

Agrestis Società Cooperativa Agricola
Referente: Giuseppe Paparone
Via Pappalardo, 11
96010 Buccheri (SR)
Tel. 0931 873939 Fax 0931 880256
Cell. 333 2618547
paparone1@interfree.it
www.agrestis.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 600 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori, vendita dei prodotti da agricoltura biologica aziendali.
LINGUA PARLATA: inglese, francese, tedesco, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 600 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk, and sale of farm's organic products.
SPOKEN LANGUAGE: english, french, german, spanish

Notizie dell'azienda
La Società Cooperativa Agrestis opera in un'area dove l'ulivo rappresenta una cultura plurisecolare. Nasce nel 2003 dall'idea di valorizzare il prodotto tipico della zona: l'olio extravergine d'oliva. L'azienda si estende su circa 19 ettari di cui 8 di proprietà e la restante parte in affitto. Complessivamente la produzione di olio raggiunge i 12.000 lt, ma soltanto una parte di questi viene commercializzata come prodotto biologico, circa 1.500 lt.

Riconoscimenti:
2008, 3º classificato, categoria fruttato medio, L'Orciolo d'Oro 2008, menzione come "Olio di Qualità" alla XVª edizione del Premio BIOL 2008, Gran Menzione, categoria fruttato medio, SOL Verona 2005, inserito nella Guida Slow Food con la classificazione di due olive.

Notice of the farm
The Società Cooperativa Agrestis is located in an area where olive tree is witness of ancient culture from centuries.
The firm was born in 2003 with a specific commitment: to enhance the use of extra virgin olive oil produced in that area.
The farm consists of about 19 hectars and is able to produce 12000 litres of extra virgin olive oil which is only for a small quantity, about 1500 litres, destined to organic market.

AGRESTIS DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Tonda Iblea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio-intenso, amaro medio, piccante medio. Pomodoro, erbe aromatiche, carciofo.
PRODUZIONE: 15 hl
VARIETAL COMPOSITION: Tonda Iblea
SENSORY PROFILE: medium-light fruity. Medium bitterness and pungency. Tomato, aromatic herbs, artichoke.
PRODUCTION: 1,2 tons

Az. Agricola Aita Davide Michele

Aita Davide Michele
Via Filippo Liardo, 40
95125-Catania
Contrada Sant'Andrea-Buccheri (SR) (azienda)
Tel. 095 339955 800019909
Fax 095 7336210
azienda.agricola@aitagroup.com
www.aitagroup.com
www.electo.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 550 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
IN AZIENDA: degustazione guidata dell'olio e vendita dei prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 550 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
IN THE FARM: guided oil tasting and sale of organic products
SPOKEN LANGUAGE: english

ELECTO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Tonda Iblea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Foglia di pomodoro e sentori erbacei
PRODUZIONE: 14 q.li

VARIETAL COMPOSITION: Tonda Iblea
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter, mildly punget. Tomato leaf and herbaceous hints
PRODUCTION: 1,4 tons

Notizie dell'azienda
Nella zona DOP Monti Iblei, in Contrada Sant'Andrea a Buccheri, sorge l'uliveto dell'azienda agricola AITA coltivato biologicamente con la sola varietà Tonda Iblea. La raccolta a mano di olive perfettamente sane, la spremitura a freddo entro pochissime ore dalla raccolta e la conservazione del prodotto in atmosfera inerte fanno sì che l'olio extravergine di oliva ELECTO sia particolarmente pregiato.

Riconoscimenti:
2007 Medaglia di bronzo, cat. fruttato delicato, Los Angeles Extra Virgin Olive Oil Competition
2006 3º classificato alla pre-selezione regionale del Premio BIOL

Notice of the farm
The perfectly sound olives hand harvest, the cold pressing within few hours of picking and the product storage in inert gas atmosphere, concur to obtain the extra-virgin olive oil "ELECTO", particularly prestigious thanks to its distinctive chemical, nutritional and organoleptic charateristics which last longer in time.

Azienda Agricola **Di Pietro Maria**

Di Pietro Maria Azienda agricola
di Maria Di Pietro
Via Macello 25
96010-Palazzolo Acreide (SR)
Tel. e Fax 0931 882908
Cell. 333 4976503
paolo.gallo4@tin.it
www.cugnodellanito.it

RUOLO NELLE FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 400 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 400 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk
SPOKEN LANGUAGE: english

CUGNO DELL'ANITO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Tonda iblea 70%, Moresca 30%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio e piccante leggero. Pomodoro e carciofo
PRODUZIONE: 40-50 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Tonda iblea 70%, Moresca 30%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness and bitterness, slightly pungent. Tomato, Artichoke
PRODUCTION: 4-5 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda coltiva 1500 ulivi di Tonda iblea e Moresca. Costituita nel '90 dal '96 pratica l'agricoltura biologica, acquisendo un'immagine prestigiosa da proporre fuori dai confini locali. Le olive, raccolte nel mese di ottobre, rigorosamente a mano, vengono trasformate in olio nel corso della stessa giornata..

Riconoscimenti:
2003, 2005, 2006 Menzioni al concorso L'Orciolo d'Oro

Notice of the farm
The farm grows 1500 olive trees of Tonda Iblea and Moresca. Established in 1990 it successfully started organic farming in 1996 gaining the confidence of national and international customers. Olives, usually collected in October, are processed in oil within few hours of picking.

Agricola Biologica Jancarossa

Jancarossa Agricola Biologica
di Monica Fiumara
Contrada Jancarossa, 17
96100-Siracusa (SR)
Tel. e Fax 0931 717479
Cell. 338 9216745
info@jancarossa.it
www.jancarossa.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori, azienda agrituristica, degustazione guidata degli oli, produzione di altri prodotti biologici, vendita dei prodotti
LINGUA PARLATA: inglese, francese, tedesco

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: hand picking and by rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: agritourism and hospitality desk. Guided oil tasting, productione and sale of organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french, german

JANCAROSSA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Coratina 50%, Carolea 20%, Nocellara Belice 20%, Zaituna 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante intenso. Scorza di limone, erba sfalciata
PRODUZIONE: 10 q.li
VARIETAL COMPOSITION: Coratina 50%, Carolea 20%, Nocellara Belice 20%, Zaituna 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness and bitterness, intense pungency. Lemon peel, fresh cut grass
PRODUCTION: 1 ton

Notizie dell'azienda
L'Azienda Agricola Biologica Jancarossa dal 1994 è condotta con il metodo dell'agricoltura biologica. Si producono inoltre Limoni di Siracusa IGP e Arance Valencia.
Le olive vengono raccolte tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre, non appena mostrano i primi segni di invaiatura e vengono immediatamente trasportate al frantoio per essere molite entro 24-36 ore.

Notice of the farm
Jancarossa organic farm runs organic farming since 1994. They produce also Lemons of Syracuse IGP and Valencia oranges. Olives are picked between last week of september and first week of october, when the fruits are just ripe, to be processed 24-36 hours of picking.

Azienda Agricola Nobile Emanuele

Nobile Emanuele Azienda agricola
di Emanuele Nobile
Via Immacolata, 113
96019-Rosolini (SR)
Tel. e Fax 0931 856369
Cell. 338 7692231
info@aziendanobile.com
www.aziendanobile.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 200 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e meccanica con scuotitore al ramo
SISTEMA DI ESTRAZIONE: continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori, degustazione guidata oli aziendali
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
ELEVATION: 200 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by limb shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk, guided oil tasting
SPOKEN LANGUAGE: english

NOBILE

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Moresca 50%, Verdese 50%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggero. Pomodoro acerbo, carciofo, erba, mela verde
PRODUZIONE: 50 hl
VARIETAL COMPOSITION: Moresca 50%, Verdese 50%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, light bitterness and pungency. Green tomato, artichoke, grass, green apple
PRODUCTION: 4 tons

Notizie dell'azienda

Il frantoio di famiglia sorge nel cuore dell'antico borgo feudale di Rosolini. Da diverse generazioni la famiglia Nobile lavora con successo nell'olivicoltura, contando su un'antica tradizione e su un presente caratterizzato da forte innovazione tecnologica e ricerca, a garanzia dell'assoluta qualità.

Riconoscimenti:

2006 Distinzione fruttato medio oli biologici L'Orciolo d'Oro
2006 Gran Menzione fruttato delicato, Leone d'Oro Parma
2005 Finalista, Ercole Olivario
2005 Gran Menzione fruttato delicato, Leone d'Oro Parma
2004 Diploma di Gran Menzione, categoria fruttato leggero, Sol d'Oro, Verona
2004 Fruttato medio, Leone d'Oro, Parma
2004 Guida Slow Food, 3 olive
2002 1º Classificato categoria fruttato delicato, Leone d'Oro, Parma;
2002 Gran Menzione, Sol d'Oro

Notice of the farm

The estate is in the historical centre of Rosolini, in the heart of the ancient feudal district. The Nobile family has worked with great success in the field of olive production for some generations, and counts on an old tradition and on the present characterised by a considerable technological innovation, absolutely guaranteeing the quality.

Azienda Agricola **Palumbo Giovanni**

Palumbo Giovanni Azienda agricola
Contrada Trigona, Lentini (SR) (azienda)
Corso Italia 45 (sede legale)
95129-Catania (CT)
Tel. 06 30880592 Fax 095 30880561
Cell. 328 7139616
oliopalumbo@virgilio.it
xoomer.alice.it/oliveoilpalumbo/home.htm

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 150 m.s.l.m.
LINGUA PARLATA: inglese, francese, tedesco, portoghese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 150 m.a.s.l.
SPOKEN LANGUAGE: english, french, german, portuguese

PALUMBO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTI IBLEI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTI IBLEI"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara etnea 60%, Tonda iblea 25%, Biancolilla 10%, Altre varietà 5%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro e piccante leggero con note olfattive floreali e sentori di pomodoro e carciofo chiaramente presenti all'assaggio.
PRODUZIONE: 300 hl

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara etnea 60%, Tonda iblea 25%, Biancolilla 10%, Altre varietà 5%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter and pungent
PRODUCTION: 25 tons

Notizie dell'azienda
L'olio Palumbo è ottenuto dalla selezione delle migliori olive e si caratterizza per la bassa acidità e le elevate qualità organolettiche. Per garantire la qualità si adottano brevissimi tempi di raccolta e trasformazione delle olive. Significativi sono i rapporti commerciali con USA e Giappone.

Riconoscimenti:
Distinzioni e Gran Menzioni a L'Orciolo d'Oro 1993, Ercole olivario 1993 e vari attestati istituzionali e di organizzazioni culinarie.

Notice of the farm
The organic Extra Virgin Olive Oil "Palumbo" is obtained from premium olives early harvested and cold pressed within 24 hours. This product is unfiltered, with a fruity flavour and extremely low acidity. Its harmonious characteristics let it be qualified for every kind of food. Abroad, the extra virgin olive oil "Palumbo" is exported mainly to U.S.A. and Japan.

Azienda Agricola Pantalica Ranch

Notizie dell'azienda

L'azienda, estesa circa 8 ettari, è ubicata ai confini della riserva naturale della Valle dell'Anapo e offre, oltre ad un servizio completo di ospitalità agrituristica e di ristorazione, la possibilità di acquistare olio Extra vergine, olive in salamoia e marmellate a base di prodotti da agricoltura biologica.

Notice of the farm

The farm estate, extended about to 8 hectars, is on the borderline of Natural Reserve Valle dell'Anapo. It has, besides a complete Agritourism and restaurant services, a store where it is possible to purchase olive oil, table olives, and organic ingredients based jams.

Pantalica Ranch Azienda agricola e agrituristica
di Virgilio Valenti
Contrada Chianazzo Fiumara di Sotto
96010 Sortino (SR)
Tel. e Fax 0931 954425
Cell. 333 3258612 368 680181
info@pantalicaranch.it
www.pantalicaranch.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 230 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: azienda agrituristica con degustazione, produzione e vendita di vari prodotti da agricoltura biologica. Servizio di ristorazione a base di prodotti da agricoltura biologica.
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 230 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: Agritourism with production, tasting and sale of organic products. Restaurant with organic ingredients based meal
SPOKEN LANGUAGE: english, French

FRAGRANZA E GUSTO DI MADRE NATURA

OLIO EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Biancolilla 30 %, Nocellara Etnea 30 %, Tonda Iblea 30%, Carolea 10 %
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio/leggero, amaro leggero, piccante medio con sentori di pomodoro verde
PRODUZIONE: 10 hl
VARIETAL COMPOSITION: Biancolilla 30 %, Nocellara Etnea 30 %, Tonda Iblea 30%, Carolea 10 %
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, light bitterness, medium pungency, with hints of green tomato
PRODUCTION: 0,8 ton

Azienda Agricola Salemi Pina

Salemi Pina Azienda Agricola
di Pina Salemi
Contrada Monte Mussotto
96010-Sortino (SR)
Tel. e Fax 0931 956241
Cell. 339 4086624 339 7105600
info@olea.sicilia.it
www.olea.sicilia.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 838 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con scuotitore al ramo e al tronco
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazione guidata e vendita prodotti
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 838 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and with limb and trunk shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with guided tasting and sale of farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english

OLEA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara messinese
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro intenso, piccante intenso. Erba appena tagliata, pomodoro verde
PRODUZIONE: 40 hl

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara messinese
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, bitterness and pungency. Fresh cut grass and green tomato
PRODUCTION: 3,3 tons

Notizie dell'azienda

L'azienda è situata nel cuore dei Monti Iblei da sempre rinomati per la storia e la bellezza dei luoghi e per la qualità unica delle produzioni agricole che offrono al visitatore: il miele, l'olio, i formaggi acquisiscono in questa terra caratteristiche organolettiche veramente uniche. A pochi chilometri da Sortino, in contrada Monte Mussuto, l'azienda olivicola offre agli ospiti la possibilità di riscoprire la civiltà contadina con i suoi antichi sapori, le sue tradizioni e la sua cultura.

Riconoscimenti:

2003 Primo classificato al Concorso "La Buona Terra" Oli Biologici, Brescia
2002 premio Fruttato intenso al premio Caro Olio, Caronia (ME)

Notice of the farm

The farm estate is situated in the district of Sortino, which is also famous for traditional honey production. The Salemi family pays great attention to every stage of organic production obtaining a very good olive oil with a high organoleptic charatheristics.

Azienda Agricola Santocanale Valeria

Notizie dell'azienda
Azienda agrumicola che ha in parte riconvertito le proprie superfici in olivicole e che ha anche realizzato una struttura recettiva con possibilità di degustazione e pernottamento. Si producono anche agrumi, miele e olive da mensa.

Riconoscimenti:
2006 Guida Slow Food, 2 olive (Carolea), 1 oliva (Tonda Iblea)
2003 Gran Menzione, SOL Verona

Notice of the farm
The farm estate was originally devoted to citrus growing but, nowadays, about 13 hectars are of olive groves. Besides citrus crops and olive oil they produce also table olives and honey. Agritourism and organic meals are also available.

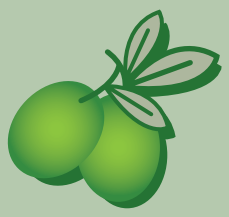
Santocanale Valeria
Via Partanna Mondello, 78
91100 Palermo (sede legale)
Contrada S.Leonardo Carlentini (SR) (azienda)
Fax 095 905919 Cell. 339 7771551
gioacchinobat@tiscali.it
www.pirrerasanleonardo.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 250 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazione guidata e vendita prodotti. Agriturismo e ristorazione a base di prodotti da agricoltura biologica
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 250 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with guided tasting and sale of farm's organic products. Agritourism, organic meals.
SPOKEN LANGUAGE: english, french

TENUTA BENFATTO CAROLEA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE
COMPOSIZIONE VARIETALE: Carolea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato, amaro e piccante medi.
Erba appena tagliata, mandorla dolce
PRODUZIONE: 8 hl
VARIETAL COMPOSITION: Carolea
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency. Fresh cut grass and sweet almond
PRODUCTION: 0,6 tons



TENUTA BENFATTO TONDA IBLEA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

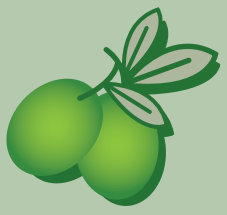
COMPOSIZIONE VARIETALE: Tonda Iblea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro leggero, piccante medio.
Carciofo, foglia di pomodoro, pomodoro maturo
PRODUZIONE: 14 hl
VARIETAL COMPOSITION: Tonda Iblea
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, light bitterness, medium pungency.
Artichoke, tomato leaf and ripe tomato
PRODUCTION: 1,1 tons

TENUTA BENFATTO NOCELLARA ETNEA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara Etnea
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio.
Erbaceo e foglia di olivo
PRODUZIONE: 8 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara Etnea
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, light bitterness, medium pungency.
Herbaceous and olive leaf
PRODUCTION: 0,6 tons

Azienda Agricola Terra di Solimano



Notizie dell'azienda
Villa signorile dell'800 con masseria a "baglio" situata a 2 Km da Noto in ambiente pedemontano. Azienda agricola dal 1832 coltiva mandorli, limoni carrubi ed olivi. Ristrutturata in azienda agrituristica mantenendo inalterate le tipologie architettoniche, oltre ai prodotti agricoli offre ospitalità e ristorazione biologica al proprio interno.

Notice of the farm
Located in a hilly zone not far from the beautyful town of Noto, this old farm estate grows, since 1832, almond trees, lemons, carobs and olives. Recently it has been restored as holydays farm house, where they offer to visitors a pleasant hospitality and excellent organic meals.

Terra di Solimano Agriturismo bioecologico
di Andrea Mingo
Contrada Romanello S.P.24
96017 Noto (SR)
Tel. e Fax 0931 836606
Cell. 339 4878781
info@terradisolimano.it
www.terradisolimano.it

Ruolo nella filiera: produttore
Altitudine: 180 ms.l.m.
Metodo di raccolta: brucatura a mano
Sistema di estrazione: ciclo continuo
In azienda: azienda agrituristica con centro accoglienza visitatori, degustazioni guidate, produzione, vendita e ristorazione a base di prodotti biologici.
Lingua parlata: inglese, francese

Role in chain: olive grower
Elevation: 180 m.a.s.l.
Harvesting method: hand picking
Oil extraction system: continuous
In the farm: agritourism with hospitality desk, guided tastings, production and sale of several organic products. Organic restaurant.
Spoken language: english, french

BAROCCO DI NOTO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

Composizione varietale: Moresca 70%, Nocellara Etnea 20%, Carolea 10%
Qualità sensoriali: fruttato intenso, amaro leggero, piccante medio. Carciofo
Produzione: 110 hl
Varietal composition: Moresca 70%, Nocellara Etnea 20%, Carolea 10%
Sensory profile: intense fruitiness, light bitterness, medium pungency. Artichoke
production: 9 tons

Azienda Agricola Terraliva

Terraliva di Giuseppina Frontino
Contrada S.Andrea
96010-Buccheri (SR)
Tel. e Fax 0931 414863 0931 880062
Cell. 339 6585785
info@terraliva.com
www.terraliva.com

Ruolo nella filiera: produttore
Altitudine: 700 m.s.l.m.
Metodo di raccolta: brucatura a mano
Sistema di estrazione: ciclo continuo
In azienda: centro accoglienza e agriturismo con degustazione guidata, vendita prodotti e ristorazione con prodotti da agricoltura biologica.
Lingua parlata: inglese, francese

Role in chain: olive grower
Elevation: 700 m.a.s.l.
Harvesting method: hand picking
Oil extraction system: continuous
In the farm: hospitality desk with guided tasting and sale of farm's organic products. Agritourism and organic meals.
Spoken language: english, french

CHERUBINO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "MONTI IBLEI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "MONTI IBLEI"

Composizione varietale: Tonda iblea
Qualità sensoriali: fruttato intenso, amaro e piccante intensi. Pomodoro, erba appena falciata, mandorla. Armonico ed equilibrato nelle note amare e piccanti
Produzione: 30 q.li

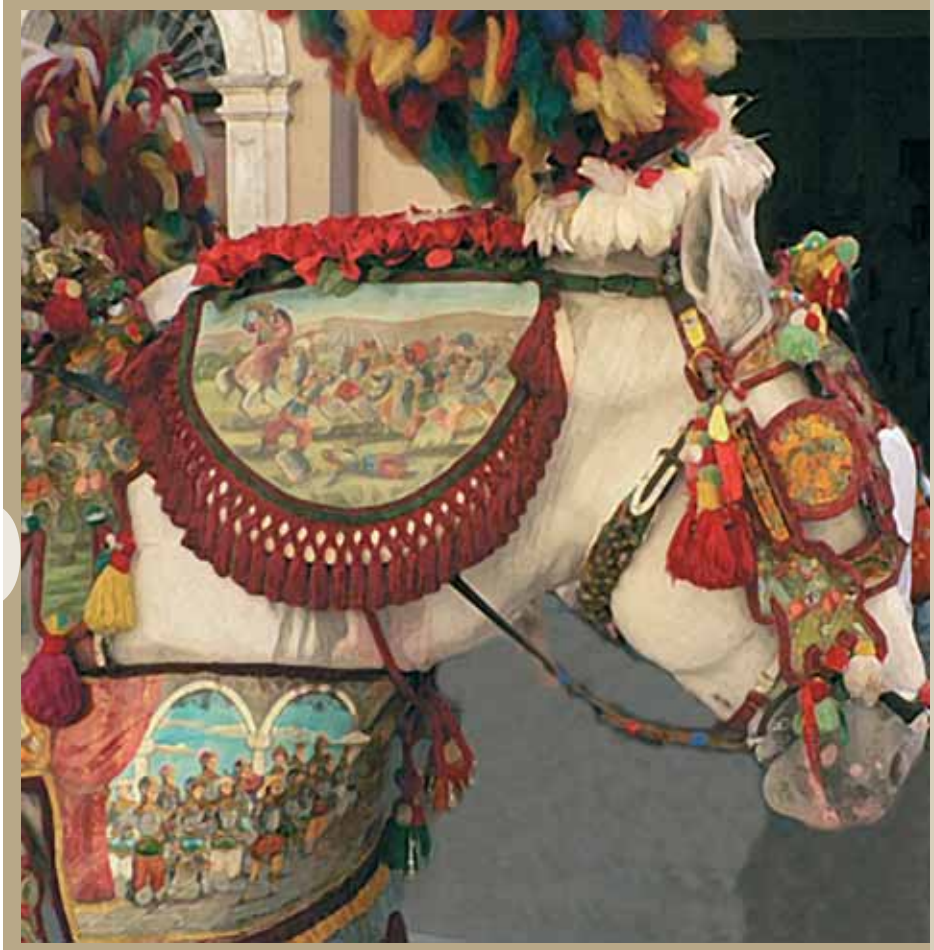
Varietal composition: Tonda iblea
Sensory profile: intense fruitiness, bitterness and pungency. Tomato with feelings of fresh cut grass and almond. Bitterness balanced to pungency
production: 3 tons

Notizie dell'azienda
Terraliva nasce dalla passione per l'olivicoltura e le antiche tradizioni siciliane. La coltivazione non è irrigua per ottenere grandi qualità organolettiche.
La conservazione in recipienti sotto azoto conserva le caratteristiche per lungo tempo.

Riconoscimenti:
2004 Distinzione categoria fruttato medio, L'Orciolo d'Oro;
2004 Un'oliva guida Slow Food;
2004 2º class. categoria fruttato intenso, Concorso Carolio, Caronia;
2004 15º classificato nella rivista Merum, Svizzera
2005 Inserito nella Guida "L'Extra vergine" 2005.
2006 1º classificato VII Conc.Oli Biologici, L'Orciolo d'Oro
2007 2º classificato VIII Conc.Oli Biologici, L'Orciolo d'Oro
2007 1º classificato, cat. fruttato intenso, Leone d'Oro
2008 1º classificato, BIOL International Prize
2008 1º classificato oli DOP cat.frutt.int., Premio Montiferru
2008 1º classificato cat. fruttato intenso, Olio Capitale
2008 Gran Menzione, SOL Verona
2008 Cinque gocce nella Guida Oli d'Italia A.I.S.
2008 tra i migliori 10 oli nel mondo nella rivista Merum, Svizzera

Notice of the farm
Terraliva rising from big love to the Sicilian ancients' traditional culture. The farm is located in Buccheri, in the heart of southestern Sicily, a territory with a very high vocation for olive growing and for making high quality extravirgin olive oil.

Se qualcuno avrà sradicato o avrà abbattuto un olivo... sarà giudicato dal Tribunale... punito la pena



e verrà con di morte.

«Costituzione degli Ateniesi» [*Aristotele*]

Trapani

Azienda Agricola Adamo Vincenzo

Notizie dell'azienda
Fondata nel 1913, l'azienda Adamo coltiva, seguendo le norme vigenti dell'agricoltura biologica, anche vite, grano e mandorlo.

Riconoscimenti:
2005 1º classificato al premio "Olio En Primeur" di Mazara del vallo (TP)

Notice of the farm
Established in 1913 the Adamo farm estate, in accordance with the EU organic standards, grows olives, vineyard, durum wheat and almond trees.

Adamo Vincenzo Azienda agricola
Via Gaetano Martino, 97
91011 Alcamo (TP) (sede legale)
Contrada Pergole-Calatafimi (TP)-(azienda)
Tel. e Fax 0924 21613
Cell. 3339021791
info@adamobio.it
www.adamobio.it

Ruolo nella filiera: produttore
Altitudine: 160 m.s.l.m.
Metodo di raccolta: brucatura a mano e con pettini
Sistema di estrazione: ciclo continuo
In azienda: centro accoglienza visitatori e vendita di prodtti da agricoltura biologica
Lingua parlata: inglese

Role in chain: olive grower
Elevation: 160 m.a.s.l.
Harvesting method: hand picking and by rakes
Oil extraction system: continuous
In the farm: hospitality desk and sale of organic products
Spoken language: english

ADAMO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

Composizione varietale: Cerasuola 70%, Biancolilla 15%, Nocellara del Belice 15%
Qualità sensoriali: fruttato medio, amaro e piccante medi.
Pomodoro, erba fresca, carciofo, mandorla
Produzione: 25 hl
Varietal composition: Cerasuola 70%, Biancolilla 15%, Nocellara del Belice 15%
Sensory profile: medium fruitiness, bitterness and pungency.
Tomato, fresh grass, artichoke, almond
production: 2 tons

Az. Agricola Agrobiologica Agate

Agrobiologica Agate
di Nicolò Salvatore Agate
Via XX Settembre 15
91021 Campobello di Mazara (TP)
Tel. e Fax 0924 911112
Cell 320 6737159 329 5861848
agatenicolo@tiscalinet.it
www.agrobiologicagate.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo-Sinolea
IN AZIENDA: vendita di prodotti bio e non a clienti/visitatori

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous - Sinolea
IN THE FARM: sale of organic and typical products

AGROBIOLOGICA AGATE

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato, amaro e piccante medio, con sentori di oliva verde e carciofo
PRODUZIONE: hl 150
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency, with notes of green olive and artichoke
PRODUCTION: 12,5 tons

Notizie dell'azienda
L'azienda, fondata nel 1935 dalla madre Biondo Maria, produce olio monocultivar della Nocellara del Belice e anche agrumi da agricoltura biologica.

Riconoscimenti:
2004 Concorso "Olio Award" Amburgo (Germania) Top 35
2005 Concorso "Olio Award" Monaco (Germania) Top 10
2005 Concorso L'Orciolo d'Oro Gran Menzione

Notice of the farm
The farm consists of about 24 hectares of olive grove with 4500 olive trees of the variety "Nocellara del Belice".
The olives, intact, not ripe yet, are hand picked and pressed on the very day of picking by cold extraction in continuous centrifugation plant.

Az. Agricola Antico Frantoio Vallone

Notizie dell'azienda
Nel cuore del territorio delimitato della DOP Valli Trapanesi, l'azienda perpetua l'antica tradizione familiare producendo nel proprio frantoio un olio da agricoltura biologica altamente pregiato.

Riconoscimenti:
2003 distinzione L'Orciolo d'Oro
2006 Gran Menzione, L'Orciolo d'Oro
2003 e 2005 Guida Slow Food

Notice of the farm
In the heart of the territory that marks the boundary of the DOP Valley of Trapani, the firm carries on the age old family tradition of producing an excellent extra virgin olive oil from organic farming.

Antico Frantoio Vallone Azienda agricola
Contrada Fontana della Pietra, 2
91011 Alcamo (TP)
Tel. 0924 25087 Fax 0924 514476
Cell. 335 8410494
info@frantoiovallone.it
www.frantoiovallone.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 250 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo, Sinolea
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori, degustazione guidata oli aziendali, produzione di altri prodotti biologici, vendita di altri prodotti da agricoltura biologica aziendali e non aziendali
LINGUA PARLATA: inglese, francese, spagnolo

ROLE IN CHAIN: olive grower, oil mill
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
ELEVATION: 250 m.a.s.l.
IN THE FARM: hospitality desk with guided oil tasting and sale of farm's organic products
SPOKEN LANGUAGE: english, french, spanish

ANGELICUM
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Cerasuola 90%, Nocellara del Belice 5%, Biancolilla 5%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio-intenso, amaro e piccante medio.
Pomodoro, carciofo
PRODUZIONE: 71 hl
VARIETAL COMPOSITION: Cerasuola 90%, Nocellara del Belice 5%, Biancolilla 5%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness bitterness and pungency.
Tomato, artichoke
PRODUCTION: 6 tons

Biobelice
Piccola cooperativa agricola a.r.l.
Contrada Magaggiari
91028 Partanna (TP)
Tel. e Fax 0924 49898
Cell. 347 2996555
biobelice@alice.it
info@biobelice.it
www.biobelice.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk
SPOKEN LANGUAGE: english

BIOBELICE

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VALLI TRAPANESI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VALLI TRAPANESI"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro medio, piccante intenso. Mandorla, carciofo
PRODUZIONE: 5000 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice
SENSORY PROFILE: intense fruitiness-medium bitterness and intense pungency. Almond, artichoke
PRODUCTION: 400 tons

Notizie dell'azienda
Piccola cooperativa che coltiva 100 ettari di agrumeto, vigneto e oliveto con metodi biologici.

Riconoscimenti
2004 1º classificato, Cat. Fruttato intenso, L'Orciolo d'Oro
2003 2º classificato, Cat. Fruttato intenso, Fest'Ambiente
2002 1º°classificato Festambiente di Grosseto
2001 1º°classificato Enohobby di Gradara

Notice of the farm
Biobelice is a small co-operative company which started working in 2000; it occupies a total surface of 100 hectares and its activity consists in processing, packaging and marketing organic products (citrus, grapes, olives), grown by the member farms.

Azienda Agricola Casa dei Giovani

Notizie dell'azienda

L'azienda opera su terreni confiscati alla mafia nel territorio di Castelvetrano ed affidati alla Casa dei Giovani, associazione che opera nella prevenzione, recupero e reinserimento sociale dei tossicodipendenti. L'azienda è costituita da diversi appezzamenti di terreno siti in varie contrade: Zangara, Latomie, Seggio Fiorito e Dimina.

Notice of the farm

The farm is located in lands confiscated to the Mafia in the Castelvetrano district and committed to Casa dei Giovani, association which runs activities in the prevention, treatment and rehabilitation from drug addiction.

Casa dei Giovani
Associazione O.N.LU.S.
C.da Zangara (azienda)
91022 Castelvetrano (TP)
Corso Umberto I, 65 (sede legale e amministrativa)
90011 Bagheria (PA)
Tel. 091 903068 Fax 091 904426
Cell. 337 895081 335 7717784
oliolibera@casadeigiovani.it
www.casadeigiovani.it - www.oliolibera.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 70 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori con degustazione guidata e vendita dell'olio e degli altri prodotti da agricoltura biologica dell'azienda.

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 70 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with guided oil tasting and sale of farm's organic products

LIBERA TERRA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

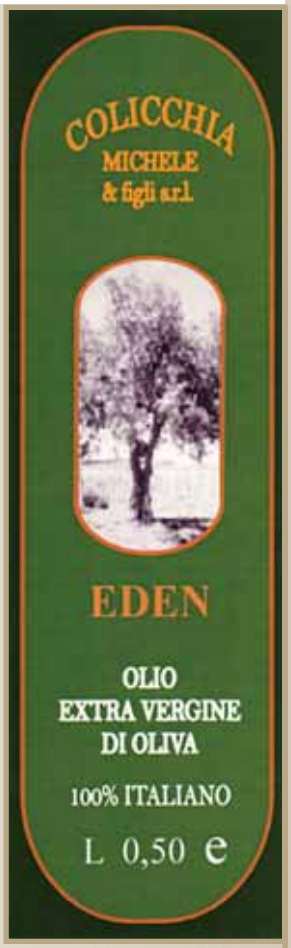
COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 98%, Biancolilla 2%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro e piccante medi. Pomodoro, mandorla
PRODUZIONE: 400 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 98%, Biancolilla 2%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, medium bitterness and pungency. Tomato, almond
PRODUCTION: 33 tons

Oleificio Colicchia Michele e Figli

Colicchia Michele e Figli s.r.l.
Ref.: Sebastiano Colicchia
Via Tunisi contrada Ciancio 615
91025 Marsala (TP)
Tel. e Fax 0923 981318
Cell. 320 086852
oleificiocolicchia@libero.it
www.oleificiocolicchia.it

Ruolo nella filiera: frantoiano
Metodo di raccolta: brucatura a mano
Sistema di estrazione: ciclo continuo
In azienda: centro accoglienza visitatori, degustazione guidata

Role in chain: oil mill
Harvesting method: hand picking
Oil extraction system: continuous
In the farm: hospitality desk and guided oil tasting



Notizie dell'azienda
Frantoio oleario da anni impegnato nella selezione dei migliori oli della provincia di Trapani, da 7 anni in produzione biologica e con certificazioni di filiera per la valorizzazione del buon Extra vergine d'oliva.

Riconoscimenti:
2005 Attestato Premio BIOL

Notice of the farm
Oil mill operating for seven years in the selection of the best organic olive oils in the province of Trapani.

EDEN

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

Composizione varietale: Cerasuola 40%, Nocellara del Belice 30%, Biancolilla 30%
Qualità sensoriali: Fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Erba, pomodoro, carciofo
Produzione: 7 hl

Varietal composition: Cerasuola 40%, Nocellara del Belice 30%, Biancolilla 30%
Sensory profile: Medium fruitiness, slightly bitter and pungent. Grass, tomato, artichoke
production: 0,6 tons

Azienda Agricola Pergole

Notizie dell'azienda
L'azienda risale al XIX sec. e dal 1996 produce in regime biologico.

Notice of the farm
The firm was established in XIX century and runs organic farming since 1996

Pergole Azienda agricola
di Vincenzo Palermo
Via Palermo, 103
91028 Partanna (TP)
Tel. 0924 67031
Cell. 339 3281186
oliopergole@yahoo.it
www.oliopergole.emercatino.net

Ruolo nella filiera: produttore
Metodo di raccolta: brucatura a mano e con pettini
Sistema di estrazione: ciclo continuo
Lingua parlata: Inglese

Role in chain: olive grower
Harvesting method: hand picking and by rakes
Oil extraction system: continuous
Spoken language: english

PERGOLE
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICOLTURE

Composizione varietale: Nocellara del Belice
Qualità sensoriali: fruttato medio
Produzione: 80 hl.
Varietal composition: Nocellara del Belice
Sensory profile: medium fruitiness
production: 6,6 tons

Azienda Agricola Pietratagliata

Pietratagliata Azienda agricola
di Luigi Bianco
Via San Pietro,18
91100 Trapani (TP)
Tel e Fax 0923 873896
Cell. 349 7845200
info@pietratagliata.com
www.oliopietratagliata.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 70 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con scuotitore al ramo
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 70 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by trunk shaker
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
SPOKEN LANGUAGE: english, french

DUE SIGILLI

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VALLI TRAPANESI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VALLI TRAPANESI"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Cerasuola 65%, Nocellara del belice 30%, Biancolilla 5%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Sentori di carciofo, erba tagliata e mandorla
PRODUZIONE: 110 hl

VARIETAL COMPOSITION: Cerasuola 65%, Nocellara del belice 30%, Biancolilla 5%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness-slightly bitter and medium pungency. Nice hints of artichoke, fresh cut grass and almond
PRODCUTION: 9 tons

Notizie dell'azienda
L'Azienda Agricola Pietratagliata, nel cuore della zona di produzione degli oli con DOP "Valli Trapanesi", si estende su una superficie di 28 ettari, di cui 11 olivetati con 2000 piante. Produce un olio extra vergine di oliva di qualità. Il nome "Due Sigilli" fa riferimento ai due marchi "DOP Valli Trapanesi" e "Agricoltura Biologica" di cui quest'olio può fregiarsi..

Riconoscimenti:
2004, 2005 Guida agli Extra vergini, Slow Food, una oliva
2005, 2006 Guida agli Extra vergini, Slow Food, due olive
2005 Menzione Olio di Qualità, Premio Biol
2006 Distinzione, Categoria fruttato medio, 7º Concorso Nazionale Oli Biologici - L'Orciolo d'Oro
2006 Distinzione - Categoria fruttato leggero, 15º Concorso Nazionale Oli Extra vergini d'Oliva L'Orciolo d'Oro

Notice of the farm
The Pietratagliata farm estate, located in the heart of DOP Valli Trapanesi oil production area, extends to 28 hectars, 11 of which are of olive groves with 2000 trees. It produces a valuable extra virgin olive oil named "Due Sigilli" ("Two seals") because of its two gained certifications "DOP Valli Trapanesi" and "from organic agriculture"as well.

Azienda Agricola Polizzi Giovanni

Polizzi Giovanni Azienda agricola
Loc. Gallitello-Calatafimi (TP) (azienda)
Corso 6 aprile, 165 (ufficio)
91011 Alcamo (TP)
Tel e Fax 0924 25061
Cell. 339 4074073 338 6741213
info@olionostrum.com
www.olionostrum.com

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 250 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: degustazione guidata e produzione di altri prodotti biologici
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 250 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: guided oil tasting and production of other organic crops.
SPOKEN LANGUAGE: english

Notizie dell'azienda
L'azienda, di proprietà sin dal 1749, è sita in un incantevole paesaggio collinare dell'entroterra trapanese, nelle valli di Gallitello (Calatafimi-Segesta). La coltivazione avviene con metodi tradizionali nel rispetto del metodo biologico e le olive vengono raccolte a mano e molite entro le 24 ore. È in programmazione la produzione di pathè di olive e di vino.

Notice of the farm
Olio Nostrum comes from the sunny valleys of Gallitello (Calatafimi-Segesta). Lands belonging to the family since 1749. Olive growing is run with care: olives are picked by hand and processed in a cold extraction plant within 24 hours of picking.

OLIO NOSTRUM

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VALLI TRAPANESI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VALLI TRAPANESI"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Cerasuola 75%, FS17 25%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro leggero e piccante medio
PRODUZIONE: 90 hl
VARIETAL COMPOSITION: Cerasuola 75%, FS17 25%
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, light bitterness and medium pungency
PRODUCTION: 7,5 tons

Azienda Agricola Rocche della Sala

Rocche della Sala
di Benedetto Romeo e C.
Via Palermo, 76
91028 Partanna (TP)
Tel. e Fax 0924 87950
Cell. 333 9537800
rocchedellasala@libero.it
www.rocchedellasala.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
ALTITUDINE: 300 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza visitatori
LINGUA PARLATA: inglese

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 300 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk
SPOKEN LANGUAGE: english

MADONNA ALVIRA

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato intenso, amaro medio, piccante medio. Pomodoro
PRODUZIONE: 95 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice
SENSORY PROFILE: intense fruitiness, medium bitterness and pungency. Tomato
PRODUCTION: 8 tons

Notizie dell'azienda
Ubicata in contrada Pergole, in comune di Salaparuta, territorio di grande vocazione viticola e olivicola i cui prodotti hanno ottenuto negli ultimi anni sia il riconoscimento della qualifica DOP "Valle del Belice" per l'olio Extra vergine d'oliva sia la qualifica DOC "Salaparuta" per i vini.

Riconoscimenti:
2001 Diploma di Gran Menzione al SOL di Verona

Notice of the farm
The farm is located in the town district of Pergole in the municipality of Salaparuta, a particularly suitable land for vineyards and olive growing.

S.I.P.A. s.r.l.

Notizie dell'azienda
Sorta nel 1916 come frantoio, nel 1925 inizia anche il confezionamento e l'esportazione verso gli Stati Uniti. Oggi è condotta dalla quarta generazione della famiglia Asaro. È ubicata nel cuore della Valle del Belice, zona ad altissima densità olivicola, dove si produce l'olio della Nocellara del Belice una fra le migliori cultivar di tutto il bacino del Mediterraneo.

Notice of the farm
The company, founded in 1916 as a olive mill, in 1925 starts packaging and export to U.S.A. market. Today it is run by the fourth generation of Asaro family. It is located in the heart of Belice Valley, a high density olive growing area, where the olive oil comes from Nocellara del Belice, one of the most appreciated mediterranean olive cultivars.

S.I.P.A. s.r.l.
Società Industriale Prodotti Agroalimentari
Contrada Formeca Camarro
91028 Partanna (TP)
Tel. e Fax 0924 49933 - 921142
Cell. 3496614233 3357629634
sipa@oliosipa.com
www.oliosipa.com

RUOLO NELLA FILIERA: frantoiano
ALTITUDINE: 450 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione.
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive mill
ELEVATION: 450 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with oil tasting
SPOKEN LANGUAGE: english, french

PAESANO
EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 60%, Cerasuola 20%, Biancolilla 20%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio.
Fruttato netto di oliva, carciofo, mandorla
PRODUZIONE: 500 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 60%, Cerasuola 20%, Biancolilla 20%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter, medium pungency. Fresh green olive, artichoke, almond
PRODUCTION: 41 tons

Azienda Agricola Titone

Titone Azienda agricola biologica
Via Piro 68
Contrada Locogrande-Marausa
91100 Trapani (TP)
Tel. e Fax 0924 981444 0923 989426
Cell. 3496614233 3357629634
info@titone.it
www.titone.it

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, frantoiano
ALTITUDINE: 15 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: centro accoglienza con degustazione e vendita dei prodotti.
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower, olive mill
ELEVATION: 15 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: hospitality desk with tasting and sale of products
SPOKEN LANGUAGE: english, french

TITONE DOP

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VALLI TRAPANESI"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VALLI TRAPANESI"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 45%, Cerasuola 45%, Biancolilla 10%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro leggero, piccante medio. Erbaceo, carciofo, pomodoro, erba tagliata
PRODUZIONE: 50 hl

VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 45%, Cerasuola 45%, Biancolilla 10%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, slightly bitter, medium pungency. Herbaceous, artichoke, tomato, fresh cut grass
PRODUCTION: 4 tons

Notizie dell'azienda

L'azienda Titone è stata una delle prime in Sicilia a convertirsi all'agricoltura biologica adottando, sin dagli anni ottanta, sistemi di recupero e valorizzazione delle risorse naturali, utilizzando ad esempio trappole alternative per la cattura della mosca dell'olivo a basso impatto ambientale o recuperando le acque piovane per l'irrigazione dei terreni; inoltre i residui della lavorazione sono trasformati in compost. L'azienda opera nel territorio di Trapani e si estende su una superficie di 19 ettari, coltivata esclusivamente ad oliveto con 4500 piante (Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla). Produce due tipologie di oli: Titone e Titone DOP, entrambi da agricoltura biologica.

Notice of the farm

The family Titone has always paid particular attention to Man's health. It is not a casual accident the generation after generation of the family have been pharmacists, with a special passion for agriculture and olive growing. The Company was one of the first in Sicliy to run organic farming since 1980's. Beginning in 1992, all manufacturing phases are controlled and certified. Today the Titone Company produces two types of olive oil from hand picked olives which are almost immediately pressed in the company olive oil mill.

Azienda Agricola **Titone**

Riconoscimenti:
1997, 1999, 2000 1º classificato BIOL Andria (Titone)
2003 1º classificato BIOL Andria
2004 2º classificato BIOL Andria (Titone DOP)
1999, 2000, 2003 (Titone), 2004, 2005 (Titone DOP) 1º classificato Festambiente di Grosseto, sez. oli biologici
2003, 2004 1º classificato "Ercole Olivario" di Spoleto, cat. fruttato intenso (Titone DOP)
2004 1º classificato oli DOP a Montiferru (Titone DOP)
2003 1º classificato "Migliore olio biologico" a Montiferru (Titone)
2003 3º classificato Orciolo d'Oro di Gradara (Titone)
2000 1º classificato Orciolo d'Oro di Gradara (Titone)
1999, 2000, 2003, 2006 (Titone), 2003, 2004, 2005 (Titone DOP) diploma di Gran Menzione Leone d'Oro dei Maestri Oleari
2003, 2004, (Titone), 2003, 2004, 2005, 2006 (Titone DOP) diploma di Gran Menzione SOL di Verona
1995, 1998, 1999, 2001, 2002, 2003, 2004 distinzione Orciolo d'Oro
2003 Golden Olive, 2002 Silver Olive (Titone) International Olive Oil Award, Zurich
2002, 2005, 2006 Golden Olive e 2003, 2004, Silver Olive (Titone DOP) International Olive Oil Award, Zurich
2005 (Titone DOP) 3º classificato cat.fruttato medio, Sirena d'Oro di Sorrento
2005 "Gold Medal", 2006 "Silver Medal" (Titone DOP) "Olive Oil Competition of the Worl at Fairplex" Los Angeles
2005 "TOP 10", 2006 "Best 120" "Der Feinschmecker Olio Award" Amburgo (Titone DOP)
2003 (Titone DOP) "Migliore olio biologico dell'anno", "L'Extra vergine" di Marco Oreggia
2004 1º "Guida agli oli da agricoltura biologica"di Luigi Caricato

TITONE

Composizione varietale: Nocellara del Belice 50%, Cerasuola 40%, Biancolilla 5%, Varie 5%
Qualità sensoriali: fruttato medio, amaro medio, piccante intenso. Erbaceo, pomodoro, erba tagliata
Produzione: 50 hl
Varietal composition: Nocellara del Belice 50%, Cerasuola 40%, Biancolilla 5%, Varie 5%
Sensory profile: medium fruitiness and bitterness, intense pungency. Herbaceous, tomato, fresh cut grass.
production: 4 tons

Azienda Agricola Villa del Bosco

Villa del Bosco
di Gianfranco De Gaetano
Contrada Marzuco
91013 Calatafimi (TP)
Tel. 0924 34649 Cell. 330 849216
degaeta@neomedia.it
http://web.neomedia.it/degaeta

RUOLO NELLA FILIERA: produttore
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano e con pettini vibranti
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: azienda agrituristica con produzione, vendita e ristorazione a base di prodotti da agricoltura biologica.
LINGUA PARLATA: inglese, francese

ROLE IN CHAIN: olive grower
HARVESTING METHOD: hand picking and by pneumatic rakes
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: agritourism with production, sale and catering of organic products.
SPOKEN LANGUAGE: english, french

VILLA DEL BOSCO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE

COMPOSIZIONE VARIETALE: Cerasuola
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato leggero, amaro leggero, piccante leggero con sentori di mandorla
PRODUZIONE: 25 hl

VARIETAL COMPOSITION: Cerasuola
SENSORY PROFILE: light fruitiness, bitterness and pungency. Nice hints of almond
PRODUCTION: 2 tons

Notizie dell'azienda
Nell'azienda si producono olio di oliva e vino bianco che sono messi in vendita. C'è anche una piccola produzione di vino rosso, frutta, ortaggi e miele riservati agli ospiti.

Notice of the farm
The company produces and sales olive oil and white wine. Besides, they also produce small quantities of red wine, fruit crops, vegetables and honey which are served to the farmhouse guests.

Azienda Agricola Zù Federico

Notizie dell'azienda
L'azienda è condotta secondo i metodi dell'agricoltura biologica dal 1995: oltre agli olivi, si coltivano viti, alberi da frutta, ortaggi e grano duro.

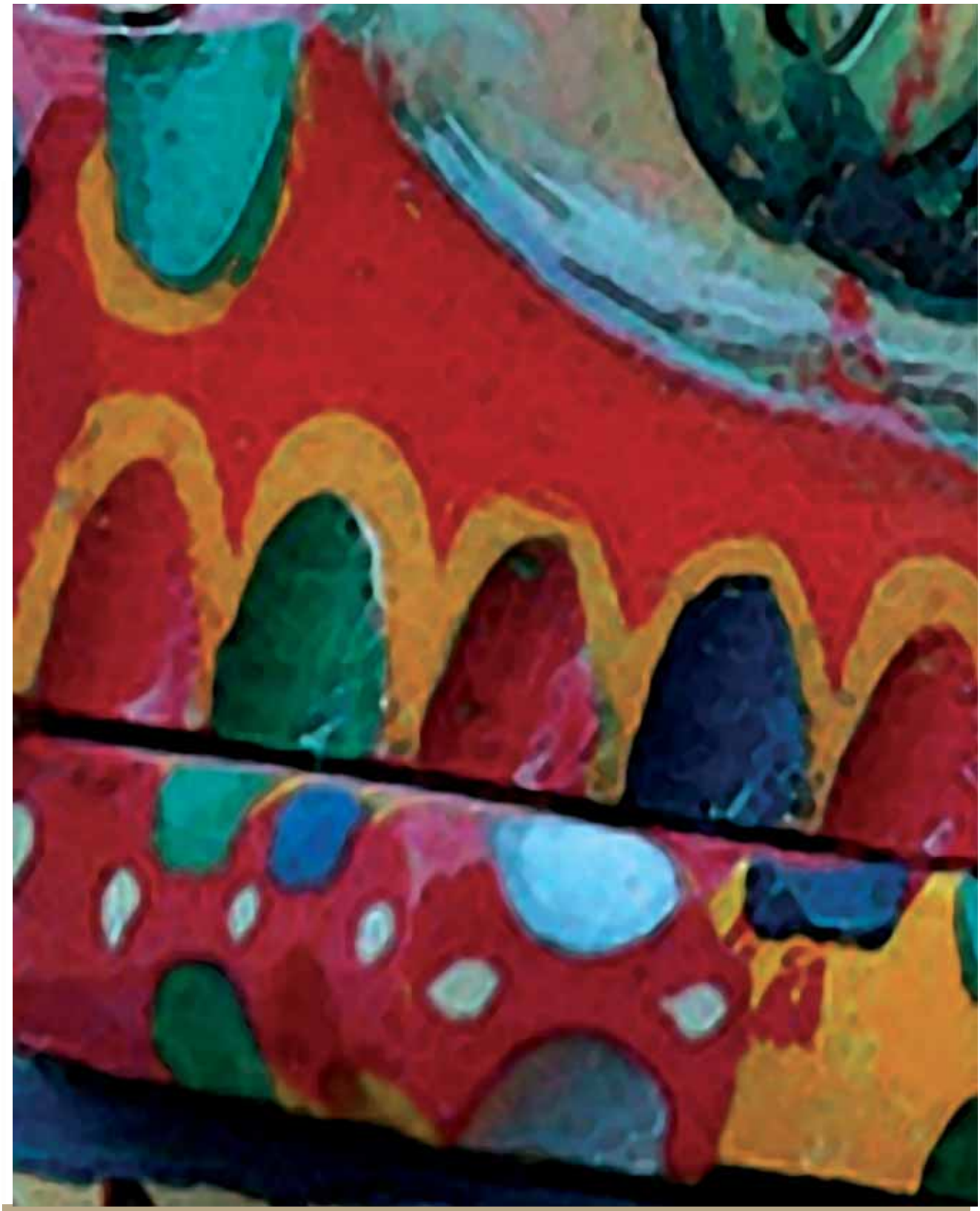
Notice of the farm
The farm is run according to the rules of organic farming since 1995: besides olive trees, they grow also vineyards fruit trees, vegetables and durum wheat.

Zù Federico Azienda agricola
di Enzo Mazza
C.da Belice di Mare
91022 Castelvetrano (TP)
Tel e Fax 091 512432
Cell. 337 893842

RUOLO NELLA FILIERA: produttore, confezionatore
ALTITUDINE: 70 m.s.l.m.
METODO DI RACCOLTA: brucatura a mano
SISTEMA DI ESTRAZIONE: ciclo continuo
IN AZIENDA: produzione di altri prodotti da agricoltura biologica

ROLE IN CHAIN: olive grower
ELEVATION: 70 m.a.s.l.
HARVESTING METHOD: hand picking
OIL EXTRACTION SYSTEM: continuous
IN THE FARM: production of several organic crops

ZÙ FEDERICO

EXTRA VERGINE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, DOP "VALLE DEL BELICE"
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ORGANIC AGRICULTURE, DOP "VALLE DEL BELICE"

COMPOSIZIONE VARIETALE: Nocellara del Belice 75%, Cerasuola e altre 25%
QUALITÀ SENSORIALI: fruttato medio, amaro medio, piccante medio
PRODUZIONE: 10 hl
VARIETAL COMPOSITION: Nocellara del Belice 75%, Cerasuola e altre 25%
SENSORY PROFILE: medium fruitiness, bitterness and pungency
PRODUCTION: 0,8 ton