

Olivo AlmaSole, olio siciliano IGP

Pubblicato: Lunedì 9 Gennaio 2023



Un progetto può nascere dalla passione, come spesso accade nel settore alimentare. L'amore per la propria terra e per i frutti che dona, rende in questo modo speciale una coltivazione e una preparazione come quelle dell'olio d'oliva.

Da questi valori è nata la storia di **Olivo AlmaSole Siciliano IGP**: un "oro verde" extravergine, pregiato che si sta preparando sotto il sole di Sicilia.

Olivo Nocellara del Belice

Non è un olio qualsiasi, perché il suo gusto intenso e il profilo aromatico fruttato derivano dalle **varietà di olive prescelte**.

Sono le Nocellara del Belice, che danno vita ad un olio extravergine siciliano unico, **ricco di polifenoli** oltre che di sapore, e noto per la sua eccellenza a livello internazionale.

Nate originariamente nel territorio della Valle del Belice, queste olive si sono diffuse anche in altre zone della Sicilia, dove una tradizione secolare apprezza la loro bontà per creare l'EVO Nocellara del Belice.

Questo olio extravergine di oliva presenta **aromi vegetali** (mandorla, pomodoro verde, carciofo, erbe aromatiche...) e con un'**intensità media** (note di amaro e piccante non eccessive) e una bassa acidità.

Il gusto leggermente piccante, con una punta dolce lo rende in EVO perfetto da **abbinare a verdure**,

pesce, carni arrosto. Dona il meglio del suo profilo nel condimento a crudo ma è speciale anche nella preparazione di frittture e secondi. Il suo punto di fumo è più alto rispetto ad alcuni oli.

Una curiosità? Nocellara è l'unico prodotto in Europa ad avere due marchi DOP (denominazione di origine protetta): quello dell'oliva Nocellara del Belice, gustosa al palato, e quello dell'olio Valle del Belice.

Derivano entrambi da un territorio speciale. La valle dove scorre il fiume Belice in un'area chiamata Città degli Ulivi e dei Templi: le cultivar della zona di Nocellara, crescono vicine all'antica Selinunte, nella cui area archeologica si trovano gli imponenti resti di templi greci e un panorama spettacolare.

Olio IGP, siciliano e italiano

In particolare, l'olio siciliano IGP di Alma Sole, è un olio di **Indicazione Geografica Protetta**: frutto di produzioni che avvengono nel territorio di Sicilia e ne riportano profumi, sapori, energia...

Un **olio rigorosamente Made in Italy** che nasce da una tradizione millenaria di olivicoltura locale. Non è un dettaglio da poco, valutando che molte produzioni che troviamo come olio extravergine d'oliva (anche bio), derivano in realtà da olive di diverse parti d'Europa.

Nell'Olio Alma Sole le olive sono sempre legate al territorio siciliano, e di alta qualità. Variano in base alla coltivazione sull'isola – dalla fascia costiera agli oliveti terrazzati in altezza, fino agli ulivi più antichi, i saraceni.

In ogni caso, la produzione di olio EVO tratta **varietà pregiate e miscele innovative**, ma sempre di Trinacria!

Un progetto può nascere dalla passione, come spesso accade nel settore alimentare. L'amore per la propria terra e per i frutti che dona, rende in questo modo speciale una coltivazione e una preparazione come quelle dell'olio d'oliva.

Da questi valori è nata la storia di **Olio AlmaSole Siciliano IGP**: un "oro verde" extravergine, pregiato che si sta preparando sotto il sole di Sicilia.

Olio Nocellara del Belice

Non è un olio qualsiasi, perché il suo gusto intenso e il profilo aromatico fruttato derivano dalle **varietà di olive prescelte**.

Sono le Nocellara del Belice, che danno vita ad un olio extravergine siciliano unico, **ricco di polifenoli** oltre che di sapore, e noto per la sua eccellenza a livello internazionale.

Nate originariamente nel territorio della Valle del Belice, queste olive si sono diffuse anche in altre zone della Sicilia, dove una tradizione secolare apprezza la loro bontà per creare l'EVO Nocellara del Belice.

Questo olio extravergine di oliva presenta **aromi vegetali** (mandorla, pomodoro verde, carciofo, erbe

aromatiche...) e con un'**intensità media** (note di amaro e piccante non eccessive) e una bassa acidità.

Il gusto leggermente piccante, con una punta dolce lo rende in EVO perfetto da **abbinare a verdure, pesce, carni arrosto**. Dona il meglio del suo profilo nel condimento a crudo ma è speciale anche nella preparazione di frittture e secondi. Il suo punto di fumo è più alto rispetto ad alcuni oli.

Una curiosità? Nocellara è l'unico prodotto in Europa ad avere due marchi DOP (denominazione di origine protetta): quello dell'oliva Nocellara del Belice, gustosa al palato, e quello dell'olio Valle del Belice.

Derivano entrambi da un territorio speciale. La valle dove scorre il fiume Belice in un'area chiamata Città degli Ulivi e dei Templi: le cultivar della zona di Nocellara, crescono vicine all'antica Selinunte, nella cui area archeologica si trovano gli imponenti resti di templi greci e un panorama spettacolare.

Olio IGP, siciliano e italiano

In particolare, l'olio siciliano IGP di Alma Sole, è un olio di **Indicazione Geografica Protetta**: frutto di produzioni che avvengono nel territorio di Sicilia e ne riportano profumi, sapori, energia...

Un **olio rigorosamente Made in Italy** che nasce da una tradizione millenaria di olivicoltura locale. Non è un dettaglio da poco, valutando che molte produzioni che troviamo come olio extravergine d'oliva (anche bio), derivano in realtà da olive di diverse parti d'Europa.

Nell'Olio Alma Sole le olive sono sempre legate al territorio siciliano, e di alta qualità. Variano in base alla coltivazione sull'isola – dalla fascia costiera agli oliveti terrazzati in altezza, fino agli ulivi più antichi, i saraceni.

In ogni caso, la produzione di olio EVO tratta **varietà pregiate e miscele innovative**, ma sempre di Trinacria!

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it