



Il Viaggiatore Magazine –
Ulivo secolare, Sicilia

L'olio extravergine di oliva italiano è in buona salute: questa la sintesi dei commenti degli operatori convenuti a Trieste per la 12esima edizione della **rassegna Olio Capitale** da poco conclusa. La produzione stimata di 370.000 tonnellate nella campagna olearia 2017 è un raddoppio rispetto all'annata da dimenticare precedente, ma un dato ancora lontano dal potenziale produttivo di 500 mila tonnellate che l'Italia può sviluppare. Il quadro produttivo regionale è piuttosto disomogeneo: le regioni dell'Italia centrale registrano produzioni molto sotto la media, e anche per il lago di Garda è stata un'annata difficile, mentre la produzione ligure non desta preoccupazioni.



Il Viaggiatore Magazine –
Oleificio Bagni –
Monocultivar Zeitun –
Canicattini Bagni, Siracusa

Tra i produttori di questa regione il **Frantoio Ghiglione di Dolcedo**, un paese in collina della provincia di **Imperia**, oltre a olio da olive taggiasche prepara anche il pesto rosso alla ligure con olio d'oliva, pomodori secchi, olive, sale, aceto di vino e un pizzico d'aglio.

Molto bene invece è andata la produzione delle regioni del Sud: in Sicilia ad esempio è quasi triplicata rispetto alla deludente annata precedente. Tra i produttori dell'isola l'Azienda Agricola Barbara da tre generazioni produce diverse tipologie di olio extra vergine d'oliva: monocultivar di cerasuola, nocellara e biancolilla nonché una DOP Valli Trapanesi pluripremiate e dall'elegante disegno della bottiglia.



Il Viaggiatore
Magazine – Olio
Ghiglione –
Frantoio Ghiglione
– Dolcedo, Imperia

Si trova a Trapani, all'estremità occidentale della Sicilia in una superficie a forma di falce protesa sul mare di fronte alle isole Egadi.

L'Oleificio Bagni di Mozzicato Giuseppe si trova invece a Canicattini Bagni in provincia di Siracusa con varietà di coltivazione diverse. Produce un olio biologico dal sapore fruttato medio-intenso, da olive Zaituna, detta anche Siracusana, Tonda Iblea e Biancolilla, nonché l'olio monocultivar Zaitun biologico dal sapore fruttato medio e dal nome un po' arabo, nonché infine l'olio aromatizzato Agrumì.



Il Viaggiatore Magazine –
Uliveto in Sicilia

In provincia di Agrigento, a Racalmuto, l'Olio Costanza dell'Oleificio Bovo proviene da un'azienda con frantoio dalla capacità produttiva di 3000 litri al giorno con una gamma prodotti ottenuti da cinque cultivar diverse del territorio. Molti produttori siciliani suddividono le coltivazioni tra uliveti e frutteti e commercializzano così non soltanto l'olio, ma marmellate di frutta come l'Azienda Agricola Sinatra di Paternò(CT), che presenta sapori tradizionali e non, come limoni, arance amare, mele cotogne, ma anche gelsi neri e fichidindia.

Per informazioni:

Frantoio Ghiglione

Via Ciancergo 25, Dolcedo (IM)

Tel 0183 280043

Email info@frantoioighiglione.it

www.frantoioighiglione.it

Azienda Agricola Barbàra

Via Marsala 592, Rilievo(TP)

Tel. 0923 864346

Email info@agricolabarbara.it

www.agricolabarbara.it

Oleificio Bagni di Mozzicato Giuseppe

Via Bagni 7, Canicattini Bagni(SR)

Tel 0931 945137

Email info@oleificiobagni.it

www.oleificiobagni.it

Oleificio Bovo – Olio Costanza

Via Spalanca 21, Racalmuto(AG)

Tel. 0922 94331

Email: oliocostanza@tiscali.it

www.oliocostanza.com

Azienda Agricola Sinatra

Via Metastasio 6, Paternò(CT)

Tel 095 846789

Email: toninosinatra@libero.it

Leonardo Felician