

OLIO

Extra
Vergine
d'Oliva
Regalbutese



COMUNE DI
REGALBUTO



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale
e Pesca Mediterranea
DIPARTIMENTO DELL'AGRICOLTURA

Introduzione

Benvenuti nella scoperta dell'eccellenza olivicola di Regalbuto, un concentrato di tradizione e innovazione nel cuore della Sicilia.

Questo eBook è il nostro invito a esplorare le radici profonde delle aziende agricole locali che, con dedizione, producono e imbottigliano l'olio extra vergine d'oliva, un vero gioiello gustativo.

Il territorio collinare del Centro Sicilia, in cui è incastonato Regalbuto, dona all'olio le sue caratteristiche precise e inconfondibili.

La combinazione di clima mediterraneo e terreni fertili crea un ambiente ideale per la coltivazione di varietà di olive che danno vita a un olio straordinario.

Regalbuto, sebbene non vanti una storia millenaria, ha una produttività secolare, con le sue aziende agricole che tramandano generazione dopo generazione la passione per la produzione di un olio di qualità.

Le colline che abbracciano il paesaggio siciliano conferiscono all'olio un gusto autentico, trasmettendo la storia e l'amore per la terra.

Attraverso le pagine di questo eBook, esploreremo la ricca varietà di cultivar, ognuno con il suo profilo unico, e ci immergeremo nelle sfumature dei sapori che rendono ogni bottiglia un'esperienza sensoriale completa.

Unisciti a noi in questo viaggio attraverso le colline di Regalbuto, dove le aziende agricole locali custodiscono la tradizione e abbracciano l'innovazione per portare sulle vostre tavole un olio straordinario, ricco di storia, passione e autenticità.



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale
e Pesca Mediterranea
DIPARTIMENTO DELL'AGRICOLTURA

Festa
dell'Olio
d'Olive
Regalbutese

OLIO Extra
Vergine
d'Olive
Regalbutese



OLIO Extra
Vergine
d'Oлива
Regalbutese

Processo di estrazione tradizionale, con macinatura a pietra.

Nel rispetto della tradizione siamo un'alternativa ai più moderni impianti di estrazione a singola fase.

La molitura a pietra e l'estrazione a freddo tramite presse conferiscono all'olio extra vergine d'oliva un gusto inconfondibile ed eccezionale.

Baluardo della filosofia dello "slow food" l'estrazione di olio extra vergine di oliva tramite molitura a pietra e pressatura è una

scommessa che punta tutto sul particolarissimo sapore che il processo dona agli oli emunti esaltandone tutte le peculiarità che i tipici cultivar dell'entroterra siciliano hanno e garantendo al contempo un perdurare nel tempo degli stessi e dei nutrienti contenuti negli oli EVO grazie alla lavorazione che avviene a temperatura ambiente senza l'utilizzo di acqua calda.

Ai Frantoi SAMA spremiamo olive
"COMU FICIRU L'ANTICHI"

CONTATTI
www.frantoisama.it
345 5780038





Azienda artigianale a conduzione familiare rispettosa delle tradizioni e del territorio

Molitura a Freddo.

La nostra è un'azienda artigianale a conduzione familiare presente nel cuore della Sicilia orientale e capace di portare avanti un'antica tradizione caratterizzata da metodi di coltivazione sia biologica che convenzionale.

Nella produzione dell'olio mettiamo al primo posto la qualità del prodotto permettendo al cliente di giovare al meglio di un ingrediente indispensabile nella cucina.

Le olive vengono lavorate con procedimenti meccanici all'interno del nostro frantoio, ottenendo un olio di qualità esclusivamente italiano adatto sia per una consumazione a crudo sia per essere utilizzato in qualsiasi genere di ricetta.

CONTATTI

www.oleificiobaio.it
333 3503182





AZIENDA
AGRICOLA
CANTALI

OLIO Extra
Vergine
d'Oliwa
Regalbutese

100% Biologico

La nostra è una piccola azienda agricola a conduzione familiare situata nel cuore della Sicilia con una estensione di 30 ettari coltivati ad uliveto e grano.

Ci prendiamo cura dei nostri alberi molti dei quali anche centenari, con passione e nel pieno rispetto della natura, infatti da anni abbiamo deciso di dedicarci alla produzione biologica.

Le condizioni climatiche ed ambientali di cui si avvalevano già gli antichi Greci, le varietà e la modalità naturale di coltivazione degli Ulivi, il giusto grado di maturazione e la loro sapiente spremitura sono gli elementi che determinano il gusto armonioso e l'aroma fruttato del nostro olio extra vergine di oliva biologico.

Sono orgoglioso e soddisfatto dei risultati raggiunti fino ad oggi ma non ancora pienamente appagato ed è per questo che non smetto di studiare e approfondire le mie conoscenze, grazie anche alle potenzialità e ai tesori che il nostro territorio, isolano, ci offre!

– Santo Cantali –

CONTATTI

www.aziendaagricolacantali.it
370 1030215





Una tradizione lunga 100 anni

L'Azienda agricola nasce nel primo dopoguerra dalla famiglia La Marca. Negli anni, sono state affinate la coltivazione cerealicola e delle olive, un grande patrimonio che si è tramandato fino ai giorni nostri per quasi 100 anni.

Con la gestione dell'azienda da parte di Salvatore La Marca si è incrementata la coltivazione e la produzione dell'olio d'oliva, puntando sulla straordinaria biodiversità olivicola del territorio di Regalbuto.

Oggi, la moglie Carmela Guardione, titolare dell'azienda, continua a tramandare l'antica trazione, grazie al sostegno della famiglia.

L'olio d'oliva è diventata la nuova sfida che si propone l'azienda, che con tante energie punta ad elevati standard qualitativi.

CONTATTI

oliolamarca@gmail.com
338 1811709



Una grande storia di famiglia

L'azienda agricola Arcodia, nasce dalla volontà di Sebastiano, Francesca e Daniele, tre fratelli legati da un progetto di crescita e sviluppo agricolo del territorio di Regalbuto.

Negli anni si specializza nella produzione di piantine forestali, realizzando tra le diverse colture anche due aree boschive nei terreni poco consoni alla produzione.

Da sempre crede nello sviluppo e nel progresso sostenibile basato sull'agricoltura biologica, sistema che è stato adottato, sin dall'inizio, nella gestione della azienda ottenendo il primo Attestato di Agricoltura Biologica nel 2011.

Una delle Mission più significative punta alla valorizzazione dei prodotti locali, che costituiscono un'eccellenza nel nostro territorio, quali il grano e l'olio extra vergine di oliva, ottenendo per quest'ultimo la Certificazione IGP Sicilia, che viene riconosciuta per aver osservato e rispettato la rigosità del Disciplinare.

Con radici fortemente legati alla nostra terra e con spirito di crescita ha realizzato Rocca dei Saraceni, uno Charming Country Hotel nella campagna Regalbutese, in cui ci è possibile far vivere a pieno l'esperienza dell'accoglienza e della cultura enogastronomica siciliana.

Con uno sguardo rivolto sempre al futuro e a nuovi stimolanti progetti vi è l'idea di produrre vino e pasta artigianale utilizzando il nostro prezioso grano.

CONTATTI

www.roccadeisaraceni.it
0935 71978





OLIO Extra
Vergine
d'Oliwa
Regalbutese

Ricerca ed innovazione sulla produzione di Olio EVO

Tenute Omega è un'azienda giovane e dinamica, volta alla ricerca di novità ed innovazione sulla produzione di Olio extra vergine d'oliva.

Partecipando a diversi seminari di olivicoltura e cercando sempre l'innovazione sulle tecniche culturali ed estrattive delle olive è riuscita a creare un olio d'oliva di elevata qualità e raffinatezza.

La produzione del nostro olio non è solo raccogliere le olive ed estrarne il succo, ma valutare costantemente lo stato salutare delle piante e dei suoi frutti; e solo quando questi raggiungono il livello di invaiatura desiderata procediamo al raccolto.

Il nostro Olio viene estratto rigorosamente a freddo a temperatura controllata da impianto di ultima generazione; questo ci permette di darne aroma, profumo e gusto.

L'azienda lavora rigorosamente in regime BIOLOGICO, ottenendone la certificazione, con la quale lanceremo la nuova linea di Olio Bio nel 2023.

Ad oggi abbiamo una cospicua produzione di olio all'anno e grazie all'impianto di nuovi uliveti stiamo cercando non solo di aumentare il nostro quantitativo, ma di ottenere diverse tipologie di olio in modo da soddisfare sempre più palati.

CONTATTI

info@tenuteomega.it
338 9835421



OLIO

Extra
Vergine
d'Oliva
Regalbutese



COMUNE DI
REGALBUTO



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale
e Pesca Mediterranea
DIPARTIMENTO DEAGRICOLTURA