

CERASUOLA



Cerasuola

Nel versante nord-occidentale della Sicilia, tra le provincie di Trapani e Palermo a predominare è la Cerasuola, che troviamo, tuttavia, seppur con minore frequenza anche nella zona sud-occidentale dell'isola. Questa cultivar ha diverse denominazioni a seconda dell'area dove viene coltivata. "Ogliara" nel trapanese, "Palermitana" nell'area belicina.

La Cerasuola è una cultivar androsterile, coltivata per la produzione di olio. La sua maturazione avviene in epoca medio tardiva, è molto resistente e con ottime capacità di adattamento a terreni con scarso apporto idrico.

La Cerasuola è una delle cultivar delle D.O.P. Valli Trapanesi e Val di Mazara e IGP Sicilia.

L'olio extravergine di Cerasuola ha un contenuto nutrizionale molto benefico per l'organismo grazie alla presenza di beta-carotene, grassi insaturi e tocoferoli che svolgono un'efficace azione contro il colesterolo nel sangue, oltre che antiossidante e di difesa dalle patologie cardiovascolari, tumorali e contro l'invecchiamento cellulare. In cucina, grazie al suo carattere robusto è molto usato per il condimento di piatti a base di carni, sia lesse che alla griglia, o di zuppe e insalate. Va bene quindi sia per i cibi crudi che per quelli cotti.

CULTIVAR	100% Cerasuola
AREA GEOGRAFICA	Sicilia - Valle del Belice - Santa Ninfa (TP), Gibellina (TP), Salemi (TP)
ALTITUDINE	350 mt slm
METODO DI RACCOLTA	Brucatura manuale
METODO DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo a freddo - 2 fasi
FRANGITURA	Dischi particolari e martelli
ASPETTO	Non Filtrato da decantazione naturale
COLORE	Verde tenue con sinuosi riflessi dorati
AROMA	Profumo fresco ed intenso, fruttato ed erbaceo, retrogusto di carciofo e pomodoro maturo
GUSTO	Robusto, con note vegetali e sensazioni di amaro e piccante armoniche e ben equilibrate
STOCCAGGIO	In fusti inox a temperatura controllata
SUGGERIMENTI PER L'USO	Perfetto per esaltare le insalate di mare, le frittate con verdure di campo e la carne di maiale