

NOCELLARA DEL BELICE



Nocellara del Belice

Nella parte occidentale della Sicilia, tra la provincia di Trapani e di Agrigento, lungo il corso inferiore del fiume Belice, grazie alle peculiari caratteristiche climatiche e alla presenza di vaste pianure interrotte da dolci colline e da ampie vallate, è l'olivo assieme alla vite a caratterizzare il paesaggio.

La Nocellara del Belice è la cultivar predominante in provincia di Trapani, la sua presenza più massiva la troviamo nell'area sud-occidentale, nella Valle del Belice. Grazie alla tardiva epoca di maturazione, ad un nocciolo piccolo, liscio e di facile distacco dalla polpa, essa ha un duplice impiego: nella preparazione di olive verdi da mensa e nella produzione di un olio extra vergine molto saporito. La Nocellara del Belice, proprio per questa sua duplice vocazione, è tutelata da due distinti marchi a Denominazione di Origine Protetta: Nocellara del Belice, per le olive da tavola, e Valle del Belice, riservata all'olio extravergine di oliva; ha inoltre ricevuto la denominazione IGP Sicilia.

L'olio extra vergine della Nocellara del Belice, ha un alto contenuto di polifenoli e quindi il suo consumo favorisce la riduzione del rischio di malattie cardiovascolari, mentre l'alto contenuto di grassi ad alta digeribilità favorisce la riduzione del colesterolo e degli zuccheri nel sangue. In cucina, quest'olio fruttato al palato dà il meglio di sé sia crudo, per il condimento di minestrone, verdure ed insalate, che cotto, nella preparazione di arrosti e frittiture, sia di carne che di pesce, grazie al suo più alto punto di fumo rispetto alle altre tipologie di oli.

CULTIVAR	100% Nocellara del Belice
AREA GEOGRAFICA	Sicilia - (Valle del Belice) - Santa Ninfa (TP), Partanna (TP), Castelvetrano (TP), Campobello di Mazara (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 intenso con riflessi oro
AROMA	Spiccati sentori di erba fresca, con un retrogusto di mandorla, pomodoro e carciofo
GUSTO	Fruttato intenso, rotondo e pieno in un perfetto equilibrio tra amaro e piccante
STOCCAGGIO	In fusti inox a temperatura controllata
SUGGERIMENTI PER L'USO	Ideale su carni rosse, per condire le zuppe di legumi, il pesce e le verdure grigliate