



I migliori oli d'Italia Italy's top olive oils

Proseguo la panoramica delle Regioni più significative per la produzione olearia con una Terra che rimane inevitabilmente nel cuore di chiunque abbia il privilegio di conoscerla:

The next stop in my overview of Italy's major olive oil producing regions is on an island that has a way of getting under the skin of everyone who has ever had anything to do with it:

La Sicilia - Sicily

Diodoro Siculo testimonia che furono presumibilmente i Fenici ad introdurvi l'olivo. La mitologia, a conferma della importanza quasi divina di questa pianta (che i Romani poi definirono "prima omnium arborum") narra invece che fu direttamente Atena a farlo. Certo è che qui questa coltura ha trovato condizioni pedoclimatiche molto favorevoli, tanto da permetterle una costante espansione nell'epoca della dominazione dei Greci, per arrivare con i Romani alla massima diffusione dell'epoca antica. Gli Arabi, lontani dalla cultura dell'olivo, ne determinarono poi l'unico periodo di decadenza, superato con l'arrivo dei Normanni. Il costante incremento della coltivazione è quindi proseguito con gli Spagnoli ed i Borboni, per arrivare a 21 milioni di piante su circa 160.000 ettari olivati dei nostri giorni, che significano circa 500.000 quintali di olio prodotto annualmente, quasi il 15% del totale nazionale ed il terzo posto di una graduatoria che vede al primo posto la Puglia, seguita dalla Calabria. La Sicilia primeggia però nel numero di cultivar autoctone, tra cui spiccano la Nocellara del Belice, la Biancolilla, la Cerasuola, la Moresca, la Tonda Iblea, la Nocellara Etnea, la Giarraffa, la Nocellara Messinese, l'Ogliarola, l'Ottobratica. La lodevole tendenza al miglioramento continuo della qualità del prodotto, ben espressa in tutta l'isola e soprattutto associata spesso ad ottimo rapporto qualità-prezzo, è testimoniata, oltre che dai numerosi riconoscimenti in importanti concorsi, anche dallo sforzo di istituzione di nuove DOP, quali la Valdemonte, la Valle del Belice e le Colline Ennesi, che presto si aggiungeranno alle già affermate Monti Iblei, Monte Enna, Val di Mazara e Valli Trapanesi. Quali alfiere di questa realtà vi presento:

According to Diodoro Siculo it was probably the Phoenicians who introduced the olive to Italy. As confirmation of the almost divine importance of this plant, which the Romans later called prima omnium arborum (the first of all trees), mythology would have that it was introduced by Athena. In any case, the trees found such favourable soil and weather conditions that it was increasingly cultivated during the period of Greek domination up until its peak during Roman times. The Arabs who would not come to olive cultivation for a long time yet, were responsible for its sole period of decline, which was overcome with the arrival of the Normans. Olive cultivation continued to expand during the Spanish period with the Bourbons. These days some 21 million trees are cultivated on around 160,000 hectares, representing oil production of approximately 50,000 tonnes per year, that is, almost 15% of national production. Sicily is now the third largest oil-producing region behind Apulia and Calabria. Sicily has the largest number of native cultivars, including Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola, Moresca, Tonda Iblea, Nocellara Etnea, Giarraffa, Nocellara Messinese, Ogliarola and Ottobratica. Laudably, there seems to be a constant concern with quality improvement throughout the entire island, which is often manifested by an excellent quality-price ratio. Furthermore, not only do Sicilian olive oils achieve considerable acclaim in major competitions but there is also an effort to create new labels guaranteeing the origin of locally produced oils such as Valdemonte, Valle del Belice and Colline Ennesi that will soon join older labels such as Monti Iblei, Monte Enna, Val di Mazara and Valli Trapanesi. Some of the best are presented below:

Baglio Ingardia

Via Salemi, 162 - Contrada Porticalazzo - Paceco (TP) - Tel. 0923-881279 - Fax 0923-882863
E-mail: baglioringardia@libero.it

Costruito nel '700 dal Barone Todaro della Galia questo Baglio, oggi di proprietà di Mariella e Rosa Ingardia, si estende su 40 ettari e vanta 5.000 piante di olivo delle varietà Cerasuola, Biancolilla e Nocellara, da cui deriva l'olio extravergine di Oliva Baglio Ingardia, ottenuto da olive raccolte all'invasatura e lavorate in giornata con impianto continuo. Lievemente velato per decantazione naturale, appare giallo dorato con lievi sfumature verdine. Profumi di pomodoro quasi maturo, erba fresca, mandorla verde e lieve carciofo arricchiscono un fruttato di media intensità. Ben corrispondente in bocca, trasmette notevole fluidità e buon equilibrio dei toni dolce e amaro piacevolmente vivacizzati dal piccante: prodotto di notevole finezza, può trovare ampio impiego in abbinamento con cibi sia delicati che ben strutturati.



Baglio Ingardia was built by Baron Todaro della Galia in the 18th Century and is now owned by Mariella and Rosa Ingardia. It spreads across 40 hectares and boasts 5,000 olive trees of the Cerasuola, Biancolilla and Nocellara varieties, from which they produce their Olio Extravergine di Oliva Baglio Ingardia. This blend is obtained from olives harvested at maturity and processed the same day with a continuous extraction system. Natural decanting has produced a golden, slightly opaque oil with a delicate green tinge. It has a medium fruitiness enhanced by notes of ripe tomatoes, fresh grass, fresh almonds and a hint of artichoke. In the mouth, the oil fulfils its promises with remarkable fluidity and a nice balance between sweet and bitter flavours with a pleasantly vibrant pungency. This elegant olive oil is perfect for everything from subtle to well-structured dishes.

Azienda Agricola Felice Modica di San Giovanni

Via Ruggero Settimo, 25 - 96017 Noto (SR) Tel/Fax: 0931-573576 - E-mail: felice.modica@tin.it - www.olioevinobufalefi.it

Dei 300 ettari, appartenenti ai Modica di San Giovanni da oltre due secoli e situati a Bufaleffi, 42 sono coltivati ad oliveto con 6.000 piante prevalentemente di Moresca e minor parte di Verdesse, potate per ottimizzare la raccolta meccanizzata. La lavorazione rigorosamente in giornata con tecnologia continua e lo stoccaggio dell'olio, non filtrato, in recipienti di acciaio sotto azoto sono soltanto le più evidenti tra tutte le cure profuse nella filiera produttiva. Punta di diamante della produzione di 300-400 quintali annui è l'Olio Extravergine di Oliva D.O.P. Monti Iblei, Sottozona Val Tellaro "Bufaleffi": giallo-verdino e dotato di fruttato mediamente intenso, emana fragranti sentori di erba tagliata, mandorla, lieve pomodoro e mela verde, che all'assaggio sono ben sostenuti dal piccante e lieve amaro. Molto fluido, fine e fragrante, può accompagnare piatti delicati, ma anche mediamente strutturati. L'Olio extravergine di oliva felice Modica di San Giovanni è più deciso sia all'olfatto che al gusto, per il fruttato ed i sentori di carciofo, erba e pomodoro, oltre che per la maggiore presenza di piccante ed amaro, che gli consentono il matrimonio anche con carni grigliate e legumi.



Of the 300 hectares situated in Bufaleffi owned by the Modica di San Giovanni for the past two centuries, 42 are devoted to olive growing. The 6,000 trees are predominantly of the Moresca variety, with a small number of Verdesse pruned to optimize mechanical harvesting. The olives are strictly processed on the same day using a continuous extraction system and the unfiltered oil is stored in steel vats topped with nitrogen, which is just one of the many features of their well-honed processing system. The crown jewel of their 300-400 ton annual production is the Extravergine di Oliva D.O.P. Monti Iblei, Sottozona Val Tellaro "Bufaleffi". This yellow-green oil has a medium fruitiness and presents fragrant aromas of cut grass, almonds, and a hint of tomato and green apple followed through in the mouth with a certain piquancy and slight bitterness. The oil is very fluid, fine and aromatic and is ideal for delicate to relatively well-structured dishes. The Olio extravergine di oliva Felice Modica di San Giovanni is more decisive both in the nose and the mouth. This oil is fruity, with artichoke, grass and tomato aromas and has a greater piquancy and bitterness than its brother, making it also suitable for grilled meats and vegetables.

Azienda Agricola Finale Montalbano S.p.A.

Via XX Settembre, 29 90141 Palermo - Tel. e Fax: 091-320054 - E-mail: finalemontalbano@virgilio.it Web: www.finalemontalbano.it

L'Azienda si estende su 160 ettari, di cui 30 coltivati ad oliveto con 7.800 piante, con prevalenza di Nocellara Etnea ed un 35% di Siracusana e piccola quantità di Bella di Spagna, poste tra i 140 ed i 250 metri di altitudine, in Contrada Ficuzza di Butera, in provincia di Caltanissetta. L'olio di oliva extravergine "Eos", certificato biologico, deriva da raccolta manuale a giusta maturazione e lavorazione in giornata in frantoio con tecnologia continua. Giallo dorato con lievi riflessi verdi, limpido dopo decantazione naturale, arriva gagliardo al naso con un fruttato netto e fragrante di oliva verde, corredato da profumi di carciofo, erba tagliata di fresco, foglia di pomodoro e mandorla verde che si ritrovano all'assaggio, ove si mostra anche molto fluido e ben corredato di decisi sentori di piccante, dolce e amaro armonicamente persistenti. Regge sicuramente l'impiego su carni arrostiti e su piatti strutturati e saporiti, ma può arricchire pesci ben cucinati o entusiasmare sulla bruschetta o nel pinzimonio.



This agricultural firm's property spreads over some 160 hectares, 30 of which are dedicated to olive growing, with 7,800 trees. The main cultivar is Nocellara Etnea and 35% is Siracusana with a small quantity of Bella di Spagna situated between 140 and 250 metres above sea level, in Contrada Ficuzza di Butera (province of Caltanissetta). The certified organic Olio Extravergine di Oliva "Eos" is harvested manually when the olives are suitably ripe and is processed the same day in an oil mill with a continuous extraction system. The oil is of a golden yellow with green highlights. Natural decanting has not detracted from its limpidity. The nose is marked by the striking fruitiness and fragrance of green olives combined with artichoke, freshly cut grass, tomato leaves and fresh almonds that follow through in the mouth. The oil has very good fluidity and a decisive piquancy, with sweet and bitter flavours that have a well-balanced persistency. It is perfectly adapted to roast meats and well-structured, flavourful dishes but will also embellish refined fish dishes and is extremely tasty on bruschetta or with crudités.

Azienda Agricola Nobile

Via Immacolata, 113 - Rosolini (SR) Tel e Fax: 0931-856369 - E-mail: info@giorgionobile.it Web: www.giorgionobile.it

Il frantoio aziendale, che lavora anche per terzi e produce un ottimo extravergine, utilizza un intero reparto esclusivamente per la lavorazione di olive da coltivazione biologica certificata, metodica con cui vengono condotte direttamente 1.500 piante di Moresca e Verdesse poste in un impianto di 8 ettari situato a circa 200 metri di altitudine, da cui viene prodotto l'Olio Extravergine di Oliva "Nobile" Biologico. Questo appaga l'occhio con un bel colore giallo-verdino, poi solletica il naso con una tenue fragranza di oliva acerba seguita da sentori di pomodoro, erba e mandorla verde, infine delizia la bocca confermando le promesse olfattive, ben sostenute dall'armonia dei toni di piccante e amaro, che esaltano la dolcezza e la fluidità. Fine e stuzzicante, anche questo nella possibilità di abbinamento può assecondare ogni fantasia.



This olive oil mill is part of an agricultural firm that also mills oil for other producers. It produces an excellent extra-virgin olive oil and has an entire mill devoted to its own organic Olio Extravergine di Oliva "Nobile", which is produced from Moresca and Verdesse olives. The Azienda itself has 1,500 trees planted on 8 hectares situated at approximately 200 metres above sea level. The oil is of a captivating yellow-green colour and the nose initially proffers a delightfully subtle fragrance of bitter olives, followed by aromas of tomato, grass and fresh almonds. In the mouth, the oil is everything that the nose promises and more, developing a well balanced piquancy and bitterness to complement its sweetness and fluidity. This oil is delicate and appetizing, making it the perfect choice for just about every dish imaginable.

Azienda Agricola "Baglio Ballotta"

Via Caserta, 104 Erice (TP) - Tel e Fax. 0923-539488 - E-mail: sebio@baglioballotta.com Web : www.baglioballotta.com

Metà dei 26 ettari posti in Località Marausa - Locogrande nel Comune di Trapani, che costituiscono la proprietà della Signora Fausta Giacomelli-Spanò, sono coltivati ad oliveto, con un totale di 2.400 piante di Biancolilla, Cerasuola e Nocellara del Belice. Dopo raccolta manuale all'invaiaura delle olive, la lavorazione è sempre avvenuta in giornata con tecnologia continua. Due i monovarietali che Vi presento: l' Olio Extravergine di Oliva Baglio Ballotta Biancolilla è giallo paglierino, limpido, delicato nel profumo di oliva verde sostenuto da sentori di erba fresca, mandorla e mela gialla. Fluido e dolce, ma corredato anche da presenza di piccante ed amaro, è l'ideale sposo di piatti delicati. L'Olio Extravergine di Oliva Baglio Ballotta Cerasuola, limpido e giallo dorato, risulta di buona intensità già al naso, con il carciofo, la foglia di pomodoro, l'erba appena tagliata e la cicoria che accompagnano l'oliva verde. Molto fluido, regala alla bocca toni decisi e molto equilibrati di dolce, piccante ed amaro, che ne assicurano la possibilità di utilizzo anche su preparazioni culinarie dal sapore importante.



Half of the 26 hectares situated in Località Marausa - Locogrande in the district of Trapani that belong to Mrs Fausta Giacomelli-Spanò are devoted to olive growing, with a total of 2,400 trees of the Biancolilla, Cerasuola and Nocellara del Belice varieties. The olives are hand-picked at maturity and processed on the same day using a continuous extraction system. Two mono-varietal oils are worthy of note. The Olio Extravergine di Oliva Baglio Ballotta Biancolilla is a straw yellow colour. It has good limpidity and presents a delicate aroma of green olives with green grass, almond and yellow apple. The oil has good fluidity and its sweetness is countered by a certain piquancy and bitterness, making it the ideal match for delicate dishes. The Olio Extravergine di Oliva Baglio Ballotta Cerasuola is a limpid golden yellow. It shows good intensity in the nose, with artichoke, tomato leaf, freshly-cut grass and chicory blending with the aroma of green olives. The oil is very fluid and delights the mouth with a decisive but well-balanced sweetness, piquancy and bitterness that combine to make it suitable for strong dishes.

Azienda Agricola Noce di Francesco Patti

Via Vittorio Emanuele, 210 - 94010 Nissoria (EN) Tel. 0935-669390

L'olio extravergine di oliva "Ramaliva" è prodotto da cultivar di Moresca e Nocellara Etnea poste a Leonforte, nel cuore della Sicilia, a circa 400 metri di altitudine. Si presenta con un bel colore giallo dorato, lievemente velato per decantazione naturale. Delizia il naso con un netto fruttato di olive verdi quasi sovrastato da sentori decisi di pomodoro, cicoria e cardo, che in bocca vengono esaltati da un piccante intrigante, che valorizza l'equilibrio dell'amaro e del dolce, accompagnati da pregevole fluidità ed armonia complessiva. È un olio gentile ed allo stesso tempo vivace, capace di garantire una versatilità di impiego culinario quasi senza limiti.

Their Olio Extravergine di Oliva "Ramaliva" is produced from Moresca and Nocellara Etnea olives planted at Leonforte (approx. 400 m above sea level) in central Sicily. This olive oil is of a pleasant golden yellow colour. It has a slight opacity, having been naturally decanted. It has a delightful nose with a net green olive fruitiness, which is almost dominated by strong tomato, chicory and thistle notes intensified in the mouth by an intriguing piquancy that reinforces the balance between bitter and sweet flavours, which are accompanied by a well-balanced complexity. This delicate but lively olive oil is exceptionally versatile and suits a huge variety of dishes.

