

Verde come le colline trapanesi, musicale al palato e gentile nel piatto



E' l'olio Nocellara del Belice di Domenico Bonanno trasforma l'amore per la terra in benessere a tavola

di Paola Cerana

Chiamare "condimento" un olio di qualità è un insulto. Poiché quando un olio è prodotto con la sapienza dell'amore, non rappresenta semplicemente qualcosa "in più", da aggiungere o togliere con il gusto del capriccio, bensì diventa un elemento indispensabile: l'anima stessa di un piatto.

E l'olio Bonanno è uno di essi.

L'azienda di Domenico Bonanno è frutto di una grande passione di donne e uomini nei confronti di una terra generosa, uniti da un rapporto di reciproco scambio. L'uomo offre lavoro e rispetto, la terra restituisce bontà e qualità. Siamo in una delle zone più generose di Sicilia: l'azienda sorge, infatti, a Campobello di Mazara, in provincia di Trapani, dove il terreno già fortunatamente ricco assorbe l'alito benefico del mare, impreziosendosi ancor più. Il punto forte della produzione dell'azienda è senza dubbio l'olio d'oliva extravergine "Nocellara del Belice" a denominazione di origine protet-



Info: www.bonannodomenico.com

ta, insignito di premi e riconoscimenti ampiamente meritati.

Ma qual è il segreto di Domenico Bonanno per riuscire ad emergere tra i tanti bravi produttori della sua isola? La sua produzione agricola si basa su un principio: conciliare il rispetto per le antiche tradizioni con i più innovativi metodi di lavorazione, investendo ogni giorno su un'esperienza secolare. L'olio extravergine di oliva ottenuto da queste terre con raccolta esclusivamente a mano offre, infatti, eccellenti proprietà organolettiche e nutrizionali che raccontano la storia di chi ama il proprio mestiere. La ricerca meticolosa dell'alta qualità ha portato l'azienda Bonanno tra le prime ad ottenere la denominazione DOP. Equilibrio e armonia rivelano una bassa acidità e un alto potere antiossidante che, insieme, rendono l'olio Bonanno non solo buono ma anche sano. Il colore verde intenso parla il linguaggio delle colline trapanesi e il sapore fruttato ne racconta tutta la generosità, con un retrogusto di mandorla che mette vivacità in bocca. In lontananza, si dipanano vaghi sentori di carciofo e pomodoro che completano la musicalità gustativa con note agresti che fanno la differenza. Grazie alla sua corposità leggera e vellutata, l'extravergine Bonanno è una presenza essenziale in cucina, poiché la sua struttura gentile e mai invadente non corrompe i sapori, bensì li esalta con sobria eleganza.

Altre specialità dell'azienda Bonanno sono le olive da tavola Nocellara del Belice DOP, magnifiche per un antipasto sfizioso: intere in salamoia o schiacciate e insaporite con basilico, origano, peperoncino, aglio. Inoltre, il frutteto dell'azienda regala un ricco ventaglio di frutti dal profumo e gusto inconfondibili, come solo questa terra può sprigionare. Il trionfo della frutta qui è rappresentato da gustose marmellate di arance, mandarini, limoni, fichi d'india e gelsi rossi. Tanto per finire in dolcezza, possibilmente ospiti della squisita accoglienza della Famiglia Bonanno.

