

## Nocellara del Belice, due DOP un'unica tradizione

Fruttato intenso, con una nota distinta di amaro e piccante, profumo di erba appena tagliata, di pomodoro verde e talvolta di mandorla o carciofo. L'olio extravergine di oliva Bonanno ci riporta immediatamente le note inebrianti dei sentori di Sicilia, perché interamente ricavato dalla cultivar Nocellara del Belice, tipica della provincia di Trapani sin dai tempi dei greci.

Da questa oliva si ottengono il Valle del Belice DOP (almeno 70%) e il Valli Trapanesi DOP, inoltre è l'unico prodotto in Europa ad avere due DOP per la stessa varietà: "Valle del Belice" per l'olio e "Nocellara del Belice" per l'oliva da mensa. L'azienda Bonanno lavora con grande passione questo frutto, una delle 7 cultivar patrimonio varietale della Regione Sicilia. L'olio extravergine ottenuto con raccolta esclusivamente manuale, è dotato di eccellenti proprietà organolettiche e nutrizionali, è equilibrato ed armonico al gusto con bassa acidità e alto potere antiossidante, ha

un colore verde intenso dal sapore fruttato con un retrogusto di mandorla. Grazie al suo sapore leggero e vellutato, l'olio extravergine di oliva Bonanno è un componente essenziale per la cucina più raffinata, poiché il suo aroma gentile, non copre i sapori ma li esalta con grande classe. Si tratta di un prodotto unico di alta qualità coltivato unicamente nel suolo siciliano dalla lunga tradizione agronomica, chimica e biologica della famiglia.

L'azienda lavora unicamente le proprie olive e non effettua blend seguendo rigorosamente il metodo naturale, dalla raccolta manuale alla tecnica di estrazione dell'olio ottenuto da spremitura a freddo – l'impasto non supera mai la temperatura ambiente (13°-18°) – conferendo così sfumature delicate al sapore robusto e deciso dell'olio extravergine di oliva. Inoltre, durante l'intero processo di trasformazione non si utilizza alcun fattore chimico per la conservazione del prodotto (sia per l'olio che per le

olive da mensa).

L'azienda Bonanno Domenico è ubicata in provincia di Trapani nella zona DOP tra le province di Marzara del Vallo e Campobello di Marzara, sito a pochi chilometri dalla costa Mediterranea e lavora nel segno della qualità sin dal 1860. La proprietà conta di circa 20.000 piante e produce anche olive da tavola Nocellara del Belice DOP, magnifiche per un antipasto sfizioso: olive intere in salamoia ottime per aperitivi, e olive schiacciate e condite che sono insaporite con aromi locali quali basilico, origano, peperoncino, aglio.

Per completare l'offerta poi non mancano specialità gastronomiche ottenute da materie prime genuine e senza l'utilizzo di coloranti e conservanti. Il frutteto che è parte integrante dell'azienda permette di avere una grande varietà di frutti, dal profumo e gusto inconfondibile che si trasformano in gustose marmellate di arance, mandarini, limoni, fico d'india e gelsi rossi.

