

Responsabile della produzione: Francesco Lombardo; *responsabile commerciale:* Francesco Lombardo. *Zona di produzione:* Sicilia occidentale; *ubicazione uliveti:* provincia di Trapani, comuni di Castelvetrano e Campobello di Mazara; *altitudine:* 50 metri s.l.m.; *superficie totale:* 25 ettari; *numero olivi:* 4.000. *Varietà d'olive:* Nocellara del Belice; *forma di allevamento:* vaso basso; *periodo di raccolta:* ottobre - novembre; *metodo di raccolta:* brucatura a mano. *Tipo di estrazione:* a freddo in impianto continuo moderno; *produzione media annuale:* 20.000 litri. *Marche commerciali:* Fiore del Belice, in confezioni da 250, 500 e 750 ml; *distribuzione:* dettaglio e grande distribuzione. ♣

Esame organolettico: è nella Sicilia Occidentale, in un'area di incantevole bellezza e fascino; la famiglia Lombardo coltiva oramai da diverse generazioni uliveti della sola cultivar Nocellara del Belice. Nell'agro di Castelvetrano e in quello di Campobello di Mazara. Le olive che si producono sono grosse, sferiche, dalla polpa soda e croccante, molto buone anche come leccornia a tavola. L'olio che se ne ricava è pure di straordinaria bontà, dal colore verde intenso e dal gusto carezzevole. Un fiore d'olio che al palato lascia di sé una buona e suadente fluidità. Il profumo, pur esso intenso e vivo, è dell'oliva fresca, appena invaiata e subito franta. Eleganti e morbide appaiono le note vegetali e le sensazioni del pomodoro acerbo. È olio piccante, anche nella percezione retro - olfattiva, mai però al punto da risultare eccessivo e disarmonico. Adatto sicuramente a un largo impiego in cucina, a crudo come in cottura, ma senz'altro speciale quando vien versato su verdure e minestrone, o anche se utilizzato nelle grigliate di pesce. L'azienda, più volte premiata per la bontà e il gran pregio dell'olio (L'Orciolo d'Oro, Legambiente, Leone d'Oro), produce inoltre delle gustose olive da mensa in salamoia, sia verdi che nere.



CANINO (Viterbo), Lazio

Giacimenti Gastronomici: l'olio di oliva di frantoio; le fragole; i pomodori.

Oleificio Sociale Cooperativo di Canino

01011, via di Montalto km 18; tel. 0761.437089, fax 0761.437089.

Responsabile della produzione: Ubaldo Rancini; *responsabile commerciale:* Ubaldo Rancini. *Zona di produzione:* Canino; *ubicazione uliveti:* alto Lazio; *altitudine:* 200-300 metri s.l.m.; *superficie totale:* 2.219 ettari; *numero olivi:* 257.420. Va-