

CAMPOBELLO DI MAZARA (TP)

Azienda Agricola Lombardo

Via Regina Elena, 24
Tel. 0924 48368
Fax 0924 48432
E-mail: lombardoantonino@tiscalinet.it

CAPO D'ORLANDO (ME)

Azienda Agricola Paparoni

Località Contura
Tel. 0941 916336
Fax 0941 916574
E-mail: giancarlopaparoni@hotmail.com

Dobbiamo tornare agli anni Venti del secolo scorso (era il 1928, a essere precisi) per scoprire le origini dell'azienda Lombardo. La modesta tenuta di allora – pochi ettari sistemati nelle migliori esposizioni dell'agro campobellese – è diventata grande con lo scorrere degli anni e l'avvicinarsi delle generazioni. L'attuale titolare, Francesco, del nonno fondatore porta, oltre al nome, il piglio e la passione per la terra e i suoi frutti. Si spiega così la cura con cui sono condotte le 4360 piante di nocellara (solo nocellara da queste parti!), morbidamente distribuite sui 30 ettari di proprietà. La raccolta è tradizionale, per brucatura a mano, con molitura, entro le 24 ore seguenti, in frantoio con sistema continuo. Dall'ultima campagna sono stati ottenuti 160 ettolitri di extravergine, per ora reperibile solo in azienda.

L'azienda agricola, che Giancarlo Paparoni conduce con immutato entusiasmo, ha sede a Capo d'Orlando e dispone di una quindicina di ettari, divisi tra agrumeto e oliveto, situati in bassa collina (intorno agli 80-100 metri di quota) nel comprensorio di Mirto, in località Contura. La zona è inserita in quella vasta area del territorio provinciale messinese che dovrebbe a breve ottenere la certificazione Dop Valdemone. Le piante di olivo, coltivate con pratiche agrarie rispettose dell'ambiente, sono circa 1500, delle varietà santagatese e verdello. In occasione dell'ultima campagna olearia, i frutti leggermente invaiati sono stati raccolti a mano, con l'ausilio di reti, nella prima decade di novembre e portati per la molitura in un frantoio a ciclo continuo. La produzione complessiva è stata di 25 ettolitri di extravergine.

Olio Extravergine di Oliva Fiore del Belice

③

Il Fiore del Belice ha veste limpida, contraddistinta da colore verde venato di giallo. All'olfatto denota profumi di una certa intensità e persistenza, incentrati su note di oliva sana, di carciofo, di erbe aromatiche. In bocca la sensazione cardine è il dolce e la conduzione risulta un po' piatta, monocorde; l'olio manca di tratti distintivi particolari ma è corretto e pulito.



Olio Extravergine di Oliva Contura

②

L'olio, velato e di un impeccabile colore verde con riflessi gialli, si offre al naso netto, fine e pulito nelle note fruttate di apertura e nel richiamo alle erbe spontanee. Al gusto, connotato da sentori di oliva fresca e finocchietto selvatico, è delicato e ricco, di approccio dolce subito rinvigorito da calibrato tono amaro integrato da nota piccante.