

TRAVEL

testi e foto di Clara Minissale

Nebrodi

Verde, fresca, profumata Sicilia

A picco sul mare, con vista sulle Eolie, i Nebrodi propongono una Sicilia verde e fresca, dove la natura regala erbe, profumi e sapori spettacolari e dove un manipolo di artigiani produce veri e propri gioiellini golosi, dai salumi ai formaggi, dall'olio al vino e alla frutta secca. L'estate è il momento migliore per scoprire questo piccolo grande paradiso isolano





ADELE GIACONIA DELL'AZIENDA VILLA COLONNA



DOLCE INCONTRO

EXTRAVERGINE LA MINUTA DI FICARRA E LA NOVELLA SANTAGATESE

Ficarra, piccolo comune dell'entroterra messinese, è l'unico sui Nebrodi a far parte, da oltre quindici anni, del circuito nazionale delle "Città dell'olio" in collaborazione col quale, da sei anni, organizza un concorso regionale dedicato agli oli di oliva per promuovere uno dei suoi patrimoni più importanti, quello olivicolo plurisecolare. La cultivar più diffusa da queste parti è la Minuta, che trova il suo centro di coltura nella zona nord-orientale dei monti ed è così chiamata per la sua drupa molto piccola. È una varietà autoctona Presidio Slow Food molto resistente alle avversità. Negli ultimi mesi, però, grazie al lavoro di produttori attenti e scrupolosi, si è fatta largo anche un'altra varietà della zona, la Santagatese. Con questa cultivar l'azienda Villa Colonna, nell'omonima contrada di Reitano, nel messinese, ha partecipato, lo scorso aprile, alle tredicesima edizione della rassegna dedicata agli oli monovarietali di Ascoli Piceno. Il loro olio ha superato ampiamente tutti i test e la Santagatese è stata inserita nel catalogo nazionale degli oli monovarietali, ottenendo successivamente a Parigi anche il riconoscimento come "Prodotto Gourmet 2016" dall'Agence pour la valorisation des produits agricoles. È ricca di polifenoli che incidono positivamente sulle caratteristiche antiossidanti e salutistiche, sulla longevità dell'olio e sul suo valore organolettico. «Se ben conservato – spiega Salvatore Mocciano che con la moglie Adele Giaconia gestisce Villa Colonna – quest'olio può durare davvero a lungo». Al naso dà sentori fruttati di media intensità e in bocca un retrogusto amarognolo che lo contraddistingue insieme con una leggera piccantezza, per ottenere le quali l'azienda anticipa la raccolta delle olive alla fine settembre.

VILLA COLONNA | REITANO (ME) | C.DA COLONNA | TEL. 339 7771996 | WWW.VILLACOLONNA.COM

IL FEUDO DEI F.LLI BONTEMPO | NASO (ME) | C.DA FICHERUZZA, 39 | TEL. 0941 961021 | WWW.ILFEUDOBONTEMPO.IT

MILIO CALOGERA | FICARRA (ME) | C.DA S. NOTO, 11 | TEL. 0941 582068 | WWW.SANNOTO.IT

MILIO | FICARRA (ME) | VICO 1A SALITA CASTELLO, 2 | TEL. 0941 955059 | WWW.AZIENDAMILIO.IT