



Agricoltura Italia
IT BIO 008 C787/8

Masseria Biologica

SOCIETÀ AGRICOLA PATERNITI
P. IVA 04130970876



NEBRODI SICILY

Masseria è il nome di una contrada nel comune di Capo d'Orlando, acquisita dalla famiglia Paterniti a metà dell'ottocento. Lo sforzo, allora, è stato quello di trasformare un feudo in una impresa agricola, per la coltura di gelsi, quindi baco da seta, canna da zucchero, viti, ulivi e infine limoni. E costruire case coloniche, fabbriche per la trasformazione e le conserve, magazzini, stalle, palmento e frantoio.

La zona ai piedi dei Nebrodi, si estende dalle pendici di una sughereta, il Bosco di Malò, al Torrente Zappulla, fino al mare, di fronte alle Isole Eolie.

Il succedersi di generazioni ha ridimensionato la proprietà e, nel tempo, il territorio è divenuto sede di diverse attività. Tuttavia, l'impegno in agricoltura continua come testimonianza e presidio.

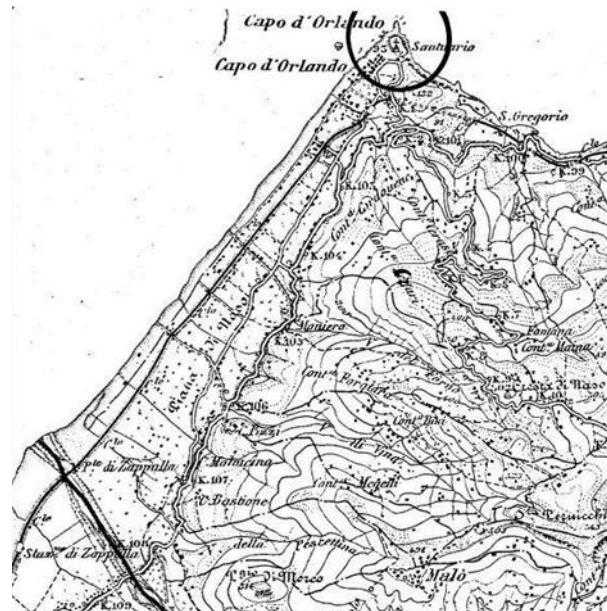
Oggi vi è un'azienda di sei ettari che, tra le prime in Sicilia, ha scelto di praticare agricoltura **biologica**, preservando le colture tradizionali nel rispetto della biodiversità, limoni di antiche varietà, arance primaverili e olive da olio.

Oltre alla certificazione biologica i prodotti dell'azienda sono a marchio **Nebrodi**, peraltro protocollo di legalità, che rappresenta un sistema di territorio, ambiente e tradizioni comuni.

Si produce valore non solo economico, anche per i progetti di agricoltura sociale, vivendo la dimensione rurale come luogo di incontro.

I **limoni** caratteristici della costa di tramontana, raccolti ogni tre mesi circa, e le **arance** a polpa bionda, ideali per le spremute, raccolte da marzo a giugno, vengono conferiti ad una organizzazione di produttori e, su prenotazione, a cooperative e gruppi di acquisto.

I cinquecento **ulivi**, posti a frangivento e controvesto del giardino, inteso in senso arabo come limoneto, per proteggerlo e ripararlo, sono secolari e di cultivar diffuse esclusivamente in un breve tratto della fascia costiera e pedemontana della Sicilia nord-orientale. I più antichi sono della varietà **Santagatese**, considerata pianta colonizzatrice per i terreni calcarei della macchia mediterranea, sciolti e sabbiosi sul letto del fiume, vicino al mare: da qui un olio tra i più ricchi di antiossidanti e polifenoli, che si avvertono nell'amaro e nel piccante più intenso. La maggior parte delle piante invece sono di ulivo **Verdello**, molto raro, quasi a rischio di estinzione, limitato esclusivamente a questi territori, che da un olio pregiatissimo, per le note del fruttato e l'equilibrio tra amaro e piccante. I costi della produzione sono condizionati da dimensioni degli alberi, tempi precoci di raccolta, scelta del frantoio, bassissima resa, inferiore al 10%, e alternanza nella produzione, oltre che da qualità, disciplinari e tecniche culturali.



Olio Extravergine di Oliva da Agricoltura Biologica - Marchio Nebrodi

Zona: Costa nord-orientale siciliana. **Uliveto:** Impianto secolare. **Varietà:** Verdello. **Coltivazione:** Biologica; rimonda, fresatura, irrigazione estiva, concimazione organica. **Raccolta:** Manuale, agevolata con abbacchiatori elettrici. Ad ottobre, da olive verdi o appena inviate, per ottenere sensazioni di fresco e aroma più intenso. **Estrazione:** Ciclo continuo a freddo. Molitura entro qualche ora dalla raccolta, per conservarne fragranza e proprietà. **Aspetto:** Verde oliva. Decantazione naturale, integrale. **Sensazioni:** Fruttato verde, sentore di agrumi e sfalcio d'erba. Amaro leggero. Piccante equilibrato. **Caratteristiche:** Bassa acidità volatile, buon contenuto di acido oleico, rilevante presenza di antiossidanti e polifenoli. **Impiego:** Dieta mediterranea; insalate, verdure, legumi, pesce, frittura, dolci.