

Nozellara del Belice



La coltivazione di questa cultivar risale infatti alla colonia greca di Selinunte nel settimo secolo a.C., e sono proprio i greci ad introdurre la coltivazione dell'oliva in sicilia tramite questa varietà millenaria.

Un'attività che, con il passare dei secoli, non ha cessato di essere produttiva, e che anzi trova il suo massimo sfarzo a partire dalla seconda metà del Seicento, diventando la prima fonte di guadagno per l'area del Belice.

Nel 1998 la Nocellara del Belice ottiene il riconoscimento ufficiale DOP (denominazione di origine protetta), prevedendo due tipi di lavorazione per queste olive: la tecnica Castelvetraneese o la tecnica del sistema naturale.



Caratteristiche della Nocellara del Belice

Questa oliva è caratterizzata da una polpa consistente, che si stacca facilmente dal nocciolo interno, e dalla forma rotondeggiante. Questa cultivar è ottima sia per la produzione di un olio extravergine di altissima qualità sia per il consumo a mensa.

Per il consumo in cucina quest'olio è perfetto da utilizzare sia a crudo che cotto grazie al fatto che il suo punto di fumo è più alto rispetto ad olii ottenuti da altre cultivar.

Per il consumo a tavola vengono lavorate sia in verde che in nero, conservate in salamoia e utilizzate per condire alcuni piatti tipici, come la caponata, o per arricchire i secondi piatti.

La maggiore coltivazione di questa pregiata cultivar si trova ancora nel tratto dell'omonima area, tra Castelvetro, Campobello di Mazara, Santa Ninfa e Partanna in provincia di Trapani.

L'olio di Sicilia prodotto con Nocellara del Belice ha un'acidità molto bassa, con una colorazione che varia dal giallo al verde intenso, un profumo misto di oliva con mandorla, pomodoro secco, carciofo ed erba tagliata. Il sapore è leggermente piccante, amaro ma con una punta di dolce.

Azienda Asaro-Olive di Sicilia

È nel cuore della Sicilia occidentale, precisamente tra le fertili terre della Valle del Belice, che nasce l'azienda: Asaro – Olive di Sicilia. Una realtà affermata, dinamica e orgogliosamente gestita da oltre cento anni dalla famiglia Asaro che, generazione dopo generazione, dimostra un'indiscussa esperienza nel settore delle coltivazioni olivicole, permettendo al mercato sia italiano che estero di apprezzare i suoi prodotti dall'eccellente e riconosciuta qualità. Tipica delle verdi vallate della Sicilia occidentale, la Nocellara del Belice DOP è una cultivar di olivo con resa medio-alta e un'acidità molto bassa. Nella varietà verde o nera, presenta una pezzatura grande e una polpa consistente, croccante e leggermente amara, caratteristiche che la rendono ideale sia per la conservazione in salamoia ed il consumo in tavola sia per la produzione di olio, solitamente caratterizzato da un'interessante profumo fruttato ed un gusto intenso e corposo.



Starbucks sceglie l'Italia

Starbucks sceglie l'Italia come Paese apripista per lanciare Oleato, la nuova bevanda al caffè che unisce i chicchi di arabica all'olio extravergine di oliva. Il colosso ha scelto l'olio dell'azienda siciliana Asaro di Partanna, nella Valle del Belice, per la sua nuova linea. L'abbinamento fra olio e caffè sembra bizzarro, ma è il frutto di un'idea di Howard Schultz, Ceo di Starbucks che, durante un recente viaggio in Sicilia si sarebbe ispirato ad un'usanza locale. Le notizie su quale sia l'usanza sono contrastanti, c'è chi pensa all'abitudine di consumare un cucchiaino al giorno di olio extravergine e chi ipotizza l'aggiunta dell'olio al caffè. Il mistero aleggia, visto che questa consuetudine risulta sconosciuta, ma forse qualche lettore ci può aiutare.



L'intenzione è trasformare il rituale della tazzina in una nuova esperienza per regalare ai consumatori vellutate sensazioni di sapore. La nuova linea denominata Oleato ha ben sei formule fra cui due leggermente alcoliche. Oltre alla versione base *Oleato caffè latte with oatmilk*, la lista che viene presentata ai tavoli comprende: *Oleato golden foam cold brew*, *Oleato deconstructed*, *Oleato iced cortado*, *Oleato golden foam espresso Martini* e *Iced shaken espresso*. Il risultato è che latte macchiato, infusi freddi ed espressi vengono arricchiti dalle note nocciolate, con sapori leggermente dolci, burrosi e rotondi dell'olio extravergine di oliva che sembra abbinarsi alle note morbide e cioccolatose dell'arabica, donando all'infusione del caffè Starbucks con l'olio evo Partanna una texture vellutata.