Un uomo e la sua Nocellara

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 28 Novembre 2024 08:35



Antonio Bonanno produce l'olio "**del Cavaliere**" nei terreni ereditati dal padre, **Enrico Bonanno**. Dopo un periodo di abbandono, circa 10 anni fa, il Cav. **Enrico** è riuscito a tornare in possesso dell'oliveto, poco prima di venire a mancare. Il figlio **Antonio**, subentrato nella coltivazione dell'uliveto, lo ha convertito in biologico, tuttavia la prima produzione è arrivata troppo tardi e il Cavaliere non è purtroppo riuscito ed assaggiarne l'olio, ma in compenso il suo nome è celebrato in ogni bottiglia prodotta.

L'**Olio del Cavaliere Enrico Bonanno** è apprezzato da molti consumatori e ha vinto numerosi premi a livello internazionale, tra cui **Berlino**, **Montecarlo**, **Milano**, **Palmi** e in **Grecia**, ma anche a **Castellammare del Golfo** (TP) nell'ambito del **Premio Mediterraneo Packaging 2024**. Infatti, **Antonio** si dedica con passione al packaging, credendo che un prodotto di qualità debba essere presentato in modo elegante, ma la sua attenzione ai dettagli si estende anche alla scelta del **Bag in Box** per la conservazione, un sistema che protegge il prodotto dalla luce e dall'aria, non costringe al travaso, occupa poco spazio e da cui è facile prelevare anche piccole quantità, insomma un sistema di trasporto e stoccaggio perfetto per un olio extravergine di oliva.

L'uliveto, di quattro ettari, si trova a **Campobello di Mazara** (TP), una zona rinomata per la produzione di olive **Nocellara del Belìce** per la sua vicinanza con **Castelvetrano**. **Antonio** produce quindi una monocultivar di **Nocellara**, con una piccola percentuale di **Biancolilla**, varietà sempre presente in tutti gli oliveti siciliani poiché favorisce l'impollinazione. La raccolta delle olive avviene a mano e la molitura entro 12 ore dalla raccolta, a una temperatura inferiore ai 27 gradi, condizioni ottimali di processo che garantiscono la massima qualità e salubrità. Il risultato è un olio dal sapore morbido e rotondo, con intense note di cuore di carciofo, quello bollito che esprime dolcezza, con sfumature di foglia di pomodoro, origano e un quasi impercettibile retrogusto amaro. La raccolta anticipata, a inizio ottobre, permette di ottenere un olio con un'alta concentrazione di polifenoli, benefiche sostanze antiossidanti che in questo olio si manifestano sottoforma di piccantezza, mancando quasi del tutto l'amaro.

Antonio è orgoglioso del suo lavoro e trova grande soddisfazione nel produrre un olio di alta qualità, la passione per l'olio lo ha portato a dedicarsi completamente all'uliveto, rinunciando anche alla sua precedente attività nel settore teatrale, grazie al sempre maggiore apprezzamento della tranquillità della vita in campagna e dei momenti di convivialità con le persone che incontra durante il lavoro, come il pastore che si ferma a chiacchierare e poi è costretto ad inseguire le pecore!

{youtube}CRuRd4tzTgE{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO