

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'oliveto, 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'oliveto, di quattro ettari, si trova a **Campobello di Mazara (TP)**, una zona rinomata per la produzione di olive **Nocellara del Belice** per la sua vicinanza con **Castelvetro**. **Antonio** produce quindi una monocoltura 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 sotto forma 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'oliveto, 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 [Biscanificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)