

## IL LUOGO

Siamo a Scopello, in Sicilia, su terreni degradanti sul Mar Mediterraneo, a breve distanza dalla Riserva Naturale Orientata dello Zingaro (<http://www.riservazingaro.it/>).

La vegetazione di questi terrazzi naturali sul mare è caratterizzata dalla macchia mediterranea nella quale si distinguono le due tipiche associazioni dell'Oleo-Ceratonion: l'Oleo-lentiscetum e il Ceratonietum, che si affermano particolarmente su terreni in leggero declivio, poco profondi ed esposti ai venti salsi dominanti provenienti dal quarto quadrante.

## IL TERRENO

Il substrato pedologico è costituito prevalentemente da terreno con le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

- ⇒ Sabbia 50% - Argilla 30% - Limo 20%
- ⇒ Screpolabilità: Medio elevata
- ⇒ pH = 9,4

Terreno di medio impasto, argilloso con pH leggermente alcalino, poco profondo (per la posizione topografica in prossimità del mare e per l'abbandono di molti decenni) e plastici per l'abbondante porzione limosa.

CLASS. CPCS-FRANCIA: Suoli Brunì - Suoli Alluvionali

FASE: Pietrosa

INCLUSIONI: Suoli Brunì vertici - Suoli Brunì Calcarei

SUBSTRATI: formazioni carbonatiche (calcari, calcari dolomiti, dolomie, etc).

SPESSORE: poco profondo

TESSITURA: Media - Grossolana

MORFOLOGIA: Sub pianeggiante

ALTITUDINE: 10-30 mslm

## L'OLIVETO E LA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

L'oliveto è stato progettato da docenti agronomi dell'Università di Palermo a quinconce a sesto stretto con direzione principale Nord-Sud per garantire la massima insolazione. Gli alberi sono in prevalenza di cv Cerasuola, quindi cv Nocellara del Belice, cv Biancolilla, cv Giarrappa e linee di cv Cipressino come frangivento.

L'oliveto viene coltivato con metodi e procedure tradizionali biologiche, senza l'uso alcuno di prodotti di sintesi chimica.

## LA RACCOLTA DELLE OLIVE

Le olive da olio vengono raccolte dalla seconda decade di ottobre ai primi di dicembre sempre manualmente con l'ausilio di piccoli pettini e di reti poste a terra sotto la chioma.

Le olive raccolte vengono accumulate in cassette forate da 15kg e portate al frantoio per la molitura una o due volte al giorno.

## LA MOLITURA

Tutte le nostre olive vengono molite al massimo entro 12 ore dalla loro raccolta.

Il frantoio è a pochi minuti di distanza dal luogo di raccolta. L'impianto è a ciclo continuo ed opera con procedure interamente meccaniche classificabili a freddo quando le temperature sono

inferiori a 27°C. Tutto il processo ed i relativi tempi di lavorazione sono finalizzati ad esaltare le caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

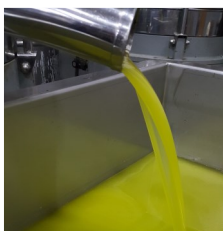


## LA CONSERVAZIONE ED IL CONFEZIONAMENTO

L'olio proveniente dal frantoio viene trasportato nei nostri magazzini freschi e asciutti e conservato in serbatoi di acciaio inox.

L'olio dopo la chiarificazione viene separato dalle morchie per travaso.

Distribuiamo il nostro olio in bottiglie di vetro ed in latte in banda stagnata. Il confezionamento avviene solo a seguito di specifico ordinativo.



ver.: 02\_122019\_ITA

Il nostro  
**Olio Extravergine di Oliva**  
superiore nasce da una grande  
passione e determinazione...

**BAGLIO DI CALA BRUCA**

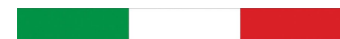
DI E.C. E S. S.N.C.



La volontà di recuperare e restaurare paesaggisticamente e agronomicamente questo lembo di meraviglioso territorio siciliano, ci ha fatto impiantare il nostro uliveto che seguiamo e curiamo con vero amore.

L'olio che ci restituisce è unico.  
Alcuni motivi sono descritti qui...

Prodotto in Italia, Sicilia



## L'OLIO DI OLIVA DELL'AREA TRAPANESE

La provincia di Trapani rappresenta una delle più importanti aree olivicole italiane.

Oltre 21 mila sono gli ettari di superficie olivetata su cui insistono 3,4 milioni di piante di olivo, con una produzione di 8 mila tonnellate di olio, classificabile per oltre l'80% come olio extra vergine di oliva, e 10 mila tonnellate di olive da tavola.

Il settore è di primaria importanza economica con una produzione lorda vendibile pari a circa 200 milioni di euro.

Questo territorio è particolarmente vocato alla coltivazione dell'olivo per le favorevoli condizioni pedoclimatiche che assieme alle caratteristiche di pregio delle due principali cultivar presenti, Nocellara del Belice (60%) e Cerasuola (20%), e i metodi di coltivazione adottati, permettono fin dai tempi più antichi di raggiungere elevati standard di tipicità e di qualità.

L'olio prodotto in quest'areale risale alle dominazioni arabe e spagnole. In molte commedie latine si fa riferimento alle grosse olive dell'agro ericino conservate in salamoia d'erbe, anche se il grosso della produzione di olive era destinato alla oleificazione da utilizzare per uso alimentare domestico e farmacologico. Furono soprattutto i Berberi che diffusero nel trapanese l'olivo saraceno.

Durante il quindicesimo secolo nel territorio provinciale si registra un grosso incremento della produzione di olio. Ai primi del novecento l'olio di Trapani si affaccia a pieno titolo sui mercati dell'olio di qualità.

E' del 1908 la notizia diffusa della stampa dell'epoca che una ditta del trapanese riscuote un grosso successo all'esposizione olearia di Roma e successivamente al Gran Prix di Londra.

La tipicità e l'alta qualità dell'olio extra vergine di oliva e dell'oliva da tavola del trapanese è stata certificata dalla Comunità Europea con tre DOP, di cui due per l'olio con la denominazione di "Valli Trapanesi" e "Valle del Belice", e una per l'oliva da tavola con la denominazione "Nocellara del Belice".

## BASSA ACIDITÀ ED OTTIMA CONSERVABILITÀ

Gli studi, condotti dall'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste in collaborazione con l'Università di Messina - Dipartimento di Chimica Organica e Biologica, sugli oli provenienti dalla cv Nocellara del Belice e Cerasuola del trapanese, attraverso una serie elevata di analisi chimico fisiche ed organolettiche, hanno dimostrato che tali oli posseggono una elevata qualità organolettica, un alto contenuto in so-

Tab. 1 - Parametri chimico-fisici ed organolettici delle DOP presenti nella provincia di Trapani

Determinazioni Analitiche	DOP Valle del Belice	DOP Valli Trapanesi	Valori limiti Olio extra vergine
Acidità (% ac.oleico)	≤ 0,5%	≤ 0,5%	≤ 0,8
N. Perossidi (meq O <sub>2</sub> /kg)	≤ 12 meq/kg	≤ 10	≤ 20
Polifenoli	≥ 100 ppm		
Esame spettrofotometrico	—	K <sub>232</sub> ≤ 2,20 K <sub>270</sub> ≤ 0,15 K ≤ 0,005	K <sub>232</sub> ≤ 2,50 K <sub>270</sub> ≤ 0,20 K ≤ 0,01
Acido linolenico	—	< 0,8%	≤ 0,9
Acido linoleico	—	< 12%	≤ 13,5
Panel Test	≥ 7,00	≥ 6,50	≥ 6,5

stanze fenoliche, una bassa acidità e un basso numero di perossidi e una ottima conservabilità, superiore a 28 mesi (vedi Tab. 1).

Questa qualità è stata ampiamente riconosciuta a diversi oli della provincia di Trapani nei principali concorsi sia nazionali che internazionali.

## ANALISI SENSORIALE

odore: netto di oliva con eventuali toni erbacei;

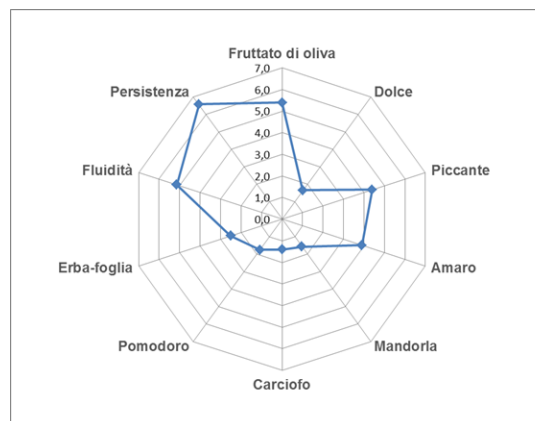
sapore: di fruttato con sensazione leggera di piccante e di amaro;

Punteggio al panel di oli di cultivar prevalenti Cerasuola e Nocellara del Belice: maggiore di 6,5.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olio di colore verde con riflessi giallo oro, profumo d'oliva appena franta con sentori d'erba, fruttato verde medio, amaro medio e piccante medio, con un retrogusto di mandorla dolce.

## PROFILO SENSORIALE



Elaborazione di dati ASSAM Marche e IBIMET CNR  
Su più campioni in vari anni dal 2005 al 2015

## FATTI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100ml di prodotto.

Valore energetico: 824 kcal - 3389 kJ

Grassi: 91,6g, di cui saturi: 14,1 g

Carboidrati: 0g - Zuccheri: 0g - Proteine: 0g - Sale: 0g

## SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE

Una fetta di buon pane, un semplice piatto di pasta al sugo di pomodoro, una omelette, la carne arrostita, una insalata, con un cucchiaino del nostro olio rigorosamente a crudo arricchirà il vostro piatto di una identità fragrante, nuova e unica.

I prodotti alimentari che il vostro territorio vi offre sono unici e l'olio è il condimento che più degli altri può sottolinearne il gusto e il profumo. La vostra voglia di sperimentare vi fornirà sorprese esaltanti.

Vi suggeriamo ad esempio alcuni accoppiamenti di pietanze condite con questo olio ed i vini come suggeriti dall' "Accademia Siciliana di Degustazione":

- Ragù di tonno preparato con il nostro olio e accompagnato da Nero d'Avola o Cabernet Sauvignon;
- Cuscus di pesce insaporito col nostro olio accompagnato da Inzolia;
- Bottarga e ficazza di tonno inumiditi con il nostro olio e limone, abbinati a Chardonnay affinati in botte;
- Polpi e calamaretti affogati nel Merlot e/o nel Cabernet Sauvignon, conditi con il nostro olio abbinati allo stesso vino utilizzato per la cottura;
- Pasta con le sarde cucinata utilizzando il nostro olio e abbinata con Grillo o Chardonnay;
- Cernia in bianco con il nostro olio e un buon Grillo.
- Pasta col "matarocco" (pomodoro crudo e spelato, aglio, basilico e pecorino) guarnita con il nostro olio.

Per qualsiasi vostra curiosità o per ordinare i nostri prodotti contattateci:  
[info@bagliodicalabruca.it](mailto:info@bagliodicalabruca.it)

[www.bagliodicalabruca.it](http://www.bagliodicalabruca.it)

[www.relaxinsicily.com](http://www.relaxinsicily.com)

Baglio di Cala Bruca di E. C. e S. s.n.c.  
Viale delle Magnolie 36, 90144 - Palermo

tel e fax: +39 0916851557

P.IVA: IT 05221190829