

# L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "TRIA"

## IL CONFEZIONAMENTO:

L'olio Extra Vergine di Oliva Tria' viene confezionato naturalmente senza filtrazione presso l'Azienda Agricola VENTURA, viene commercializzato in bottiglie da 250 · 500 e 750 ml ed in latte da 3 e 5 litri.



# Tria'

**Bio**  
NON FILTRATO

Olio con sapiente arte spremuto  
Dal puro frutto degli annosi olivi,  
Che cantan - pace! - in lor linguaggio muto

Degli umbri colli pei solenti clivi,  
Chiaro assai più liquido cristallo,  
Fragrante quale oriental unguento,

Puro come la fè che nel metallo  
Concavo t'arde sull'altar d'argento,  
Le tue rare virtù non furo ignote

Alle mense d'Orazio e di Varrone  
Che non sdegnar cantarti in loro note...

Gabriele D'Annunzio

aziendaagricolaventura@gmail.it  
aziendaagricolaventura@pec.it

di Vincenzo Ventura  
VIA NUOVA, 67 | S. STEFANO DI CAMASTRA (ME)  
TEL. 0921.390418 | CELL. 392.9099966

100% Italiano

#venturaolio 

# OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA

# Tria'

d.uenreddi.it | 0941913170



**Ventura**  
azienda agricola

## L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO "TRIÀ"

*Ventura*  
azienda agricola

# Trià



L'olio Trià viene prodotto dall'Azienda Agricola VENTURA situata in una collina a circa 500m slm. nella contrada TRIA' da cui prende il nome. Ci troviamo in Sicilia nel Comune di S. Stefano di Camastra, piccolo centro del Parco dei Nebrodi. In un territorio composto prevalentemente da terreni sabbiosi e rocciosi ideali per la coltivazione delle piante di olivo. Il clima e l'altitudine favoriscono la fioritura e la maturazione dei frutti a riparo da parassiti ed insetti. L'Azienda si estende su una superficie di 10 ettari ove, oltre alle piante secolari della cultivar Santagatese che ne compongono la flora originale, annualmente vengono integrate nuove piante della stessa cultivar. Oggi l'Azienda conta circa 2.500 alberi.



La Produzione 100% naturale senza parassitari, pesticidi e fertilizzanti Come previsto dalla coltivazione biologica;

La gestione scrupolosa nella coltivazione, sempre con un occhio attento alla salvaguardia dell'ambiente;

La raccolta dell'olive, al giusto grado di maturazione, periodo che va da fine ottobre a inizi dicembre;

I tempi ridotti (24 ore) fra la raccolta e la molitura effettuata in un frantoio Biologico locale;

La decantazione naturale in dei serbatoi d'acciaio inox a temperatura costante e lontano da fonti di luce;

le corrette procedure di conservazione;

Sono i fattori che consentono all'olio Extra Vergine di Oliva Trià' di conservare inalterate nel tempo tutte le proprietà organolettiche; il gusto, l'aroma e di acquisire un sapore unico e fruttato nel suo genere.

## CARATTERISTICHE DELLA CULTIVAR SANTAGATESE



L'oliva Santagatese è una cultivar autoctona siciliana e la sua diffusione spazia dal versante occidentale (aree di Trapani, Palermo e Agrigento) al versante orientale dell'isola (distretti olivicoli di Messina), la Santagatese si utilizza in prevalenza per la produzione e la vendita di olio extravergine mentre non risulta che venga destinata al consumo da mensa. L'olio extravergine ottenuto attraverso la lavorazione delle olive di cultivar Santagatese è molto apprezzato per il suo elevato apporto di antiossidanti, vitamine e polifenoli, e spicca per l'alto numero di grassi monoinsaturi che conferiscono ad esso una digeribilità molto alta rendendolo perfetto per chi soffre di colesterolemia o di patologie di carattere cardiovascolare, come l'ipertensione arteriosa. La varietà Santagatese è molto indicata per chi cerca un olio di qualità molto alta e dal sapore raffinato da coniugare con piatti non troppo elaborati, sia a base di pesce che di carni o verdure. Esso è, inoltre, molto apprezzato per il condimento di cibi crudi, insalate e per la preparazione di frittore o grigliate.

