



L'80% degli ulivi della provincia di Trapani sono concentrati nel triangolo costituito da Castelvetrano, Partanna e Campobello di Mazara, dove tra resti archeologici delle Cave di Cusa, sono state trovate tracce dell'oleastro, progenitore dell'ulivo. Esattamente su questi terreni fertili, l'azienda agricola Lombardo coltiva da tre generazioni con grande passione gli uliveti della varietà Nocellara del Belice.

Nel 1928 Francesco Lombardo fonda l'azienda che oggi conta una superficie totale di 46 ettari, di cui 27 destinati ad oliveto; questa si estende nei territori della Valle del Belice, luoghi di incantevole bellezza ambientale in cui dimorano 3.700 piante, tutte della varietà Nocellara del Belice. La sapiente tradizione contadina legata alle favorevoli condizioni pedo-climatiche hanno reso possibile la produzione di un olio extravergine di altissimo pregio.

Solo da qualche tempo, vista la sempre crescente richiesta di prodotti qualitativamente pregiati, l'azienda ha affiancato all'attività di produzione quella del confezionamento, senza perdere mai di vista l'obiettivo di mantenere la qualità artigianale del prodotto. Le stesse olive utilizzate per la produzione dell'olio vengono messe in salamoia oppure condite con spezie e poste in olio extravergine.

### **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "FIORE DEL BELICE"**

Prodotto dalla varietà Nocellara del Belice con brucatura manuale, l'estrazione viene effettuata a freddo.

Questo olio di colore verde intenso, fruttato con piacevoli sentori di carciofo e note erbacee, è particolarmente indicato su antipasti di verdure gratinate, primi piatti, zuppe di legumi, pesci arrosto e carni rosse ai ferri.

Maggiori informazioni e scheda tecnica nella Carta degli Oli.

- bottiglie da 75cl e 50cl
- latte da 5 litri

### **OLIVE NOCELLARA DEL BELICE SCHIACCIATE**

Le olive al giusto punto di maturazione dopo la raccolta vengono schiacciate e confezionate in acqua e sale, senza alcun tipo di conservante. Ideali per aperitivi e contorni.

- secchielli da 1kg
- secchielli da 5kg

