

Our company is the fruit of a deep passion for this ancient land and its wonderful plants.

We grow **“Nocellara del Belice”** as a single varietal cultivation, one of the seven heritage varietal cultivars of the Sicily Region.

Our mission: to safeguard an intact ecosystem in the heart of the Mediterranean, a botanical, food and culture heritage that is unique in the world.

Located in Campobello di Mazara in the province of Trapani, a few kilometres from the Mediterranean coast, the company was founded in 1860 and today covers an area of 20,000 plants, many of which are century old specimens. More than 30% of the property is in a Denomination of Controlled Origin area, which is why the company was among the first to get the protected designation of origin: Olive Nocellara del Belice DOP, that certifies that a large part of the production both with the DOP label and with the organic label.

Agricultural production is the result of the ability to combine respect for ancient traditions with the most innovative processing methods. Our philosophy is based on cultivation according to natural organic farming practice, without using pesticides and chemical fertilisers, in accordance with Community specifications.

Harvesting is carried out exclusively by hand, following the seasons and the degree of ripeness of the olives. Transformation takes place using a natural method, without the use of chemical factors for the preservation of the product.

The oil extraction technique is guaranteed by only using mechanical means of cold pressing, the only way to ensure the excellent organoleptic and nutritional properties of our product.

CONTATTI

Azienda Agricola Bonanno
Via Fiera dell'Ermita, 1
Campobello di Mazara (TP)

333 7333885 - 092 447121

info@bonannodomenico.com
www.bonannodomenico.com



La nostra azienda è il frutto della profonda passione verso una terra antica e le sue piante meravigliose.

Coltiviamo in purezza la **“Nocellara del Belice”**, una delle 7 cultivar patrimonio varietale della Regione Sicilia.

La nostra missione: presidiare un ecosistema intatto nel cuore del Mediterraneo, un patrimonio botanico, agroalimentare e culturale unico al mondo.

Ubicata a Campobello di Mazara in provincia di Trapani, a pochi chilometri dalla costa Mediterranea l'azienda è stata fondata nel 1860 e conta oggi su un'estensione di 20.000 piante, molte delle quali sono esemplari plurisecolari.

La proprietà si trova per oltre il 30% nella zona di Denominazione di Origine Controllata, motivo per il quale l'azienda è stata fra le prime ad ottenere la denominazione di origine protetta: Olive Nocellara del Belice DOP, certificando buona

parte della produzione sia con il marchio DOP che con il marchio Biologico.

La produzione agricola è il risultato della capacità di conciliare il rispetto per le antiche tradizioni con i più innovativi metodi di lavorazione. La nostra filosofia è fondata sulla coltivazione secondo i criteri naturali dell'agricoltura biologica, senza uso di fitofarmaci e concimi chimici, nel rispetto dei disciplinari comunitari.

La raccolta è svolta esclusivamente a mano, seguendo la stagionalità e il grado di maturazione delle olive. La trasformazione avviene secondo il metodo naturale, senza uso di fattori chimici per la conservazione del prodotto.

La tecnica di estrazione dell'olio è garantita da soli procedimenti meccanici della spremitura a freddo, unica a garantire le eccellenti proprietà organolettiche e nutrizionali del nostro prodotto.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Olio fruttato intenso, con una nota distinta di amaro e piccante. Sapore equilibrato ed armonico con bassa acidità e alto potere antiossidante.

Tra le tipologie dei nostri oli si ravvisa profumo di erba verde appena tagliata, segno di grande freschezza, di pomodoro verde, di mandorla e carciofo. Il nostro olio ha un colore verde intenso tendente al dorato.

Le ricche caratteristiche del nostro prodotto lo rendono ugualmente adatto sia a piatti caldi: riso, pasta, carni, che a piatti freddi: insalate, pesce ed anche con alcune raffinate ricette dolci. Grazie al suo carattere leggero e fruttato l'olio Bonanno è un componente essenziale per la cucina più raffinata, poiché il suo aroma gentile non copre i sapori ma li esalta aggiungendo raffinatezza e un importante apporto nutrizionale.

PRODOTTI

| Olio Extravergine di oliva Riserva
| Olio Extravergine di oliva DOP
| Extravergine di oliva Biologico
| Olio aromatizzato al mandarino, all'arancio al limone.

Ciascuno degli oli aromatizzati è ottenuto dalla lavorazione di essenze di agrumi rigorosamente siciliani.

Oltre all'olio le nostre specialità sono le olive da tavola Nocellara del Belice:

| Olive nere
| Olive verdi
| Olive verdi schiacciate e condite insaporite con aromi quali: basilico, origano, peperoncino, aglio.

Oltre all'olio extravergine di oliva e le olive Nocellara del Belice, l'azienda Bonanno produce stuzzicanti specialità gastronomiche, ottenute senza l'utilizzo di coloranti e conservanti, prodotti interamente all'interno della nostra azienda:

| Patè di olive verdi
| Patè di olive nere
| Crema di arparago e mandorle
| Crema di pistacchio
| Marmellata di arance
| Marmellata di mandarini
| Marmellata di limoni
| Marmellata di fico d'india
| Marmellata di gelso nero
| Gelatina di vino I.G.T. Sicilia nero d'Avola
| Gelatina di vinodi vino Marsala fine D.O.C.
| Gelatina di vino I.G.T. Sicilia zibibbo

Ogni giorno lavoriamo per salvaguardare la tipicità unica della nostra terra ed esserne i più saggi custodi.

