

L' Azienda

L'azienda agricola "Scimeca Nicasio" nasce nel 1990, a proseguo di un'attività generazionale, che risale al primissimo dopoguerra, e che ha inculcato all'attuale gestione la dedizione al lavoro, il rispetto della nostra madre terra e infine, ma non per ordine di importanza, la passione per l'olivicoltura e per l'olio extravergine di oliva. L'uliveto aziendale è ubicato nel territorio di Caccamo e si estende per una superficie di circa 10 ettari. Comprende circa 3000 alberi di olivo di cui la stragrande maggioranza di cultivar biancolilla, e una parte minore di cultivar cerasuola. Queste due cultivar, rigorosamente autoctone siciliane, esaltano qualitativamente le loro produzioni grazie all'ambiente pedo-climatico in cui sono intercalate. Infatti, l'uliveto emerge in un altopiano che sovrasta la Valle del Torto e dei Feudi, territorio ricco di storia e tradizioni in cui domina la presenza dei famosi castelli medievali. Il legame tra l'azienda e il territorio che la circonda è proprio dettato dal fatto che hanno entrambi radici solide piantate nella storia, ma allo stesso tempo sono entrambi in continua evoluzione. L'azienda prende il nome del suo titolare, che con gli anni ha migliorato sia il suo bagaglio culturale in tema di agricoltura e olivicoltura in particolare, sia le attenzioni alle buone pratiche di coltivazione e di rispetto ambientale.



Le svolte di politica aziendali significative nel corso di quest'ultimo ventennio sono state essenzialmente due: la prima riguarda la conversione dell'intera superficie aziendale dall'agricoltura convenzionale all'agricoltura biologica, la seconda riguarda la nascita di una linea di imbottigliamento dell'olio. La prima di queste svolte è stata attuata con estrema facilità da parte dell'azienda, dato che questa adottava pratiche biologiche da sempre. Più che di un passaggio dai metodi di coltivazione convenzionale a quelli biologici, si è semplicemente trattato di riconoscere ufficialmente che le pratiche colturali svolte dall'azienda, e dalle generazioni che l'hanno preceduta, sono sinonimo di qualità, di buona prassi agronomica e ambientale.

L'altra svolta aziendale è stata dettata dalla necessità di ridurre i molteplici passaggi intercalati tra il produttore e il consumatore, con le relative cause che si ripercuotono sui redditi di entrambi gli attori. Infatti, con la nascita dell'imbottigliamento aziendale, si è potuta creare quella che viene definita "filiera corta", allo scopo di garantire il minore numero di passaggi dal produttore al consumatore. Altro componente intrinseco alla qualità dell'olio è il processo di estrazione che avviene a ciclo continuo a freddo. Questo metodo di estrazione garantisce che le caratteristiche organolettiche dell'olio rimangano inalterate dando un olio dolce, dal colore verde con riflessi giallo scarichi, dal profumo delicatamente intenso, e dal gusto piccante che sa a tratti di mela verde con finissimi sentori di rucola. Lo stoccaggio dell'olio, successivo alla sua estrazione, avviene in recipienti in acciaio inox dove ne viene assicurata la conservabilità da sistemi sottovuoto onde evitare di trascendere in fenomeni di ossidazione e un conseguente deterioramento qualitativo. All'interno dei recipienti avviene inoltre un processo di decantazione naturale che fa depositare sul fondo le particelle di polpa presenti nell'olio fresco di molitura. La decantazione naturale permette di ottenere un olio chiaro, fluido e fresco dalla connotazione ampia e potente. Dopo circa 3 mesi dallo stoccaggio l'olio è pronto per essere imbottigliato.

Il lavoro svolto dall'azienda olivicola "Scimeca Nicasio" si può riassumere in quella che oggi è meglio conosciuta come agricoltura sociale, ovvero tutte quelle attività al servizio del consumatore che, facendo leva sul legame intrinseco esistente tra vegetazione, ambiente e territorio, trasmettono sicurezza alimentare, qualità, benessere e tradizioni.

Le Confezioni



Bottiglia 0,25 lt



Bottiglia 0,50 lt



Bottiglia 0,75 lt



Latta 3 lt



Latta 5 lt



SCHEDA TECNICA

Prodotto:

Olio Extra Vergine di Oliva
da agricoltura biologica

Regione:

Sicilia

Zona di Produzione:

Valle del Torto, Caccamo (Palermo)

Altitudine:

400mt. sul livello del mare

Cultivar Utilizzate:

Biancolilla 70% Cerasuola 30%

Sesto di Impianto:

6mt x 6mt

Stato di maturazione alla Raccolta:

30-40 %

Certificazione:

Biologica 

Organismo di controllo Certificatore:

Suolo e Salute autorizzato dal, MIPAAF IT-BIO-004 

Sistema di Raccolta:

Scuotitore e Brucatura a mano (metodo tradizionale)

Periodo di Raccolta:

Dal 1 Ott. a fine Nov

Sistema di Estrazione:

Ciclo continuo a freddo

Resa:

16-18%

Acidità Media:

0,3%

Confezioni:

da 0,25 lt - 0,50 lt - 0,75 lt - Latta 3-5 l

Aspetto:

Velato da decantazione naturale

Profumo:

Fruttato intenso di oliva fresca, pomodoro, erba sfalciata

Sapore:

Dolce, piccante, piacevolmente amaro



SEGUIAMO TUTTI I PARAMETRI BIO
PER OTTENERE UN OLIO
DI ALTISSIMA QUALITÀ.

C/da Caldarelli, 90012 Caccamo (PA)

info: tel/fax +39. 091 8121626 cell. +39. 348 4738656

mail: info@olionicasio.it www.olionicasio.it

 Azienda Agricola Nicasio

