

Olio extra vergine di oliva Serra di Mezzo

Ci sono 3 tipi di oli in base ai gusti personali:

- uno di fruttato leggero (Biancolilla che ha sentori di pomodoro o Leccino che ha sentori di erba, da utilizzare sulle insalate, pesce, mozzarella, carni bianche),
- uno di fruttato medio (Moresca che ha sentori di pomodoro e erbe aromatiche, eccezionale per i sughi bianchi e rossi, carni bianche e rosse o Nocellara Messinese, corposo e dolce come l'olio "di una volta")
- uno di fruttato intenso (Nocellara del Belice con sentori di pomodoro o Nocellara Etna con sentori di carciofo, da utilizzare sulle carni rosse, zuppe, bruschette, ecc.).

Se invece qualcuno dovesse prediligere un olio unico c'è la Giarraffa (meglio ancora denominata Buscarina) che è presente solo nel territorio di Pietraperzia. È un olio complesso, avvolgente, con tantissime sfumature (pomodoro, banana, erba, ecc.) che conquista subito. Come dicevo il suo prezzo è un po' più alto a causa della bassa resa.



Cultivar di olivo siciliano: **BIANCOLILLA**

Olive Biancolilla



Cultivar di olivo siciliano: **MORESCA**

Olive Moresca



Olive Nocellara

Nella moltitudine dei 3 oli sono immessi anche i noccioli. Dato che le latte hanno un formato e un colore standard, ogni cartone avrà 4 latte, e su ciascun cartone e su ciascuna latta sarà evidenziato il tipo di olio.