



A Worldwide Passion

06-09 APRILE 2014  
48ª EDIZIONE VERONA



**cronachedigusto.it**

Giornale online di enogastronomia  
Direttore Fabrizio Carrera

Sabato 22 Marzo 2014

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti



Home

Servizi  
speciali

Photogallery

30.694 utenti registrati

I nostri consigli

Video

Archivio  
dal 05.04.2011



pure taste of sicily



Siamo online da

Dal cuore  
del Mediterraneo,  
vini intensamente  
siciliani.



22  
MAR

## Olio della settimana: Milleanni di Donnafugata

on 22 Marzo 2014. Pubblicato in [L'olio della settimana](#)



Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e Picicuddara.

La famiglia Rallo è nel mondo del vino da oltre 160 anni e dal 1983 **Giacomo Rallo** ha lanciato il nome con cui l'azienda è conosciuta in tutto il mondo: **Donnafugata**, preso dal Gattopardo di Tomasi di Lampedusa che così aveva nominato i possedimenti che oggi ospitano i vigneti aziendali. Oggi sono i figli **Antonio** e **José** a portare avanti una grande, specialmente per la qualità, azienda che comprende 270 ettari di vigneti a Contessa Entellina e 68 a Pantelleria. Azienda che pone particolare attenzione all'ambiente, al risparmio energetico, all'approvvigionamento da fonti rinnovabili.

FLASH NEWS

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 22 Mar 2014  
**Roma, I segreti dell'orto  
perfetto al Circo  
Massimo**  
Venerdì, 28 Mar 2014 **A**

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra  
Newsletter per essere  
informato sulle novità.

Nome

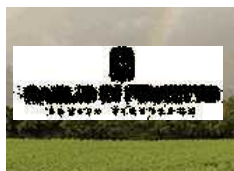
Email

Iscriviti



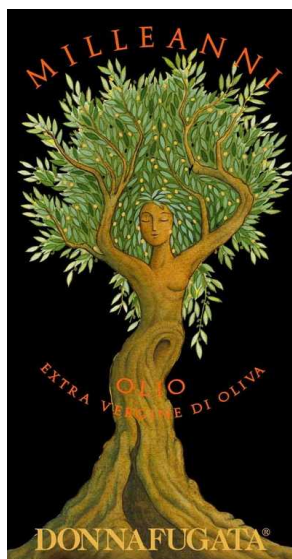
dal 1882  
**AVIDE**  
Sicilia. Vigneti e Cantine

**DONNAFUGATA**  
#DonnafugataTime  
di primavera



Un viaggio  
a **BORDEAUX**

Per fare grandi vini si deve per forza sentire un grande **amore per la campagna** e spesso questa dedizione si esprime anche in altre colture oltre alle principali. Ed in Sicilia accanto alla vite un'altra pianta tipica del paesaggio e dell'economia rurale è l'ulivo che in molti casi la affianca dando anch'esso un prodotto che può essere di eccelsa qualità. A questa regola non sfugge il podere dei **Rallo** che si ritrova 3 ettari di ulivi di cui una parte in contrada Mazzaporro, nel Comune di **Contessa Entellina**, nei terreni in prossimità della cantina, l'altra in contrada Pandolfina, nel comune di **Sambuca di Sicilia**. Sono tutte piante dell'età media di 50 anni, in asciutto, coltivate senza trattamenti, delle varietà proprie del territorio Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e Piciduddara.



Delle prime tre abbiamo più volte scritto in questa rubrica, della Piciduddara, detta anche **Piricuddara** aggiungiamo che fa parte delle cultivar minori isolane, cioè quelle varietà che prevalgono in ristrette aree olivicole ma che possono far parte delle varie DOP. In particolare è un ulivo di media espansione con un frutto ellittico quasi simmetrico di media grandezza che dà un **olio ricco di acido oleico**, quindi di pregio. Il nome deriva dalla caratteristica di avere il picciolo, *piricuddu* in dialetto, piuttosto robusto, quindi difficile da staccare.

Per **Donnafugata** quest'olio è una chicca in più, non soggetto a dare particolari redditi, per cui è prodotto con le massime cure possibili. Quindi raccolta precoce a mano per brucatura o con l'ausilio di scuotitori; le olive in cassette aerate sono portate in giornata nel frantoio Torre di Mezzo a Trapani dove la molitura avviene per cultivar separate con frangitore che può essere a dischi o martelli secondo la necessità, gramolatura in atmosfera confinata per

**CUA**  
**Canicatti**



**Melini**  
Casa Fondata Nel 1705  
WWW.MELINICHIANTI.COM





VIDEO

**BEST IN SICILY 2014**  
 video integrale / prima parte



VIDEO/2

**BEST IN SICILY 2014**  
 video integrale / seconda parte



VIDEO/3

**BEST IN SICILY 2014**  
 LA PREMIAZIONE



FACEBOOK FAN BOX

ridurre al massimo il contatto con l'ossigeno, uno dei nemici dell'olio, stoccaggio con gas inerte e nessuna filtrazione.



Degustandolo, al **naso** ha una buona intensità e un bell'equilibrio olfattivo in cui di poco prevale il carciofo sul pomodoro, su sentori erbacei impregnati di piante officinali e su poca mandorla. Al **gusto** è un olio delicato ma caratterizzato che arriva con una punta di dolce invadendo il palato col suo fruttato piacevole e fresco, poco amaro e piccante solo alla fine, ma in maniera affatto invadente. Olio di ottima fattura, di accattivanti profumi e di facile abbinamento. L'abbiamo **apprezzato** con un cavolfiore al vapore, su una bistecca panata e grigliata, con un'insalata di pomodoro. Si fanno 4.400 bottiglie da mezzo litro destinate ai canali HoReCa, accanto ai più noti vini di **Donnafugata**. Nelle enoteche 11 euro.

**Donnafugata**

Via S.Lipari 18  
 91025 Marsala (Tp)  
 tel. 0923 724200

Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo.  
[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)

Recensioni  
 di Gianni Paternò



Rubrica a cura di Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo.

Tweet

Pin it

Share

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



LE RICETTE DEGLI CHEF

MANDRAROSSA



**Gregorio Grippo**  
 La Buca  
 Cesenatico (FC)  
**2) Spaghetti con la Granseola**