



Azienda Milio

*Don  
Basilio*

Olio extravergine  
di Oliva  
biologico  
VERDELLO



Disponibile nei seguenti formati:

- Bottiglia da 100 ml;
- Bottiglia da 250 ml  
in confezione di 12 bottiglie;
- Bottiglia da 500 ml  
in confezione di 6 bottiglie;
- Lattina da 5 litri.

Vico I salita Castello, 2  
98062 Ficarra (Me) - Italy  
Tel/Fax: +39 0941 955059  
P.IVA: 03141440838  
www.aziendamilio.it  
aziendamilio@libero.it

Questa cultivar siciliana rientra fra le cosiddette minori ed è molto meno diffusa delle altre, anche della Minuta; la si riscontra esclusivamente nelle zone collinari e pedemontane occidentali della provincia di Messina.

La pianta, se coltivata in luoghi propizi, assume dimensioni notevoli con una chioma fitta dal classico colore verde scuro che contrasta con le foglie pallide delle altre cultivar. È molto rustica ma, altrettanto, costantemente produttiva: difficile trovare anni di scarica. Il frutto è medio piccolo a forma allungata; il nocciolo è anch'esso piccolo e ben proporzionato rispetto alla polpa.

Le drupe sono utilizzate anche per la mensa, ma è l'olio ad essere considerato interessante per il suo fruttato leggero ma persistente con profumi di frutta fresca che poi si percepiscono anche al gusto.

L'olio è decisamente più tardivo nella decantazione: torbidità che si illimpidisce dopo almeno 4 mesi di riposo.

La nostra azienda è in regime di agricoltura biologica certificata. La coltivazione del verdello si sviluppa in un terreno pianeggiante, ad integrazione di altre coltivazioni. L'impianto - in larga parte nuovo - è irrigato e la pianta è vigorosa.

La raccolta viene anticipata a fine ottobre - primi di novembre per ottenere un prodotto con caratteri gustativi più marcati ed è agevolata con l'ausilio di reti non permanenti, di pettini, di vibratorii e, per gli esemplari di grandi dimensioni, di pertiche.

I metodi di coltivazione sono quelli tradizionalmente usati. La potatura è effettuata a fine raccolta come la concimazione. Fresatura, sfalcio di erbe infestanti, irrigazione nel periodo estivo.

L'olio, il Don Basilio, viene estratto a freddo, per evitare alterazione delle caratteristiche qualitative del frutto, in frantoio biologico e presenta le seguenti:

**Sensazioni olfattive:** fruttato leggero/medio ma persistente con sentori di foglia di pomodoro;

**Sensazioni gustative:** amaro netto ed equilibrato, gradevole;

**Sensazioni cinestetiche:** denso. Piccante gradevole;

L'olio, dal colore tendenzialmente verde, è caratterizzato da bassa acidità e da ottima conservabilità.

Ottimo per condire insalate, verdure e zuppe di legumi; ideale per esaltare le erbe selvatiche particolarmente robuste, le carni servite calde (cacciagione e tagliate) per condire le bruschette; buono per friggere le carni. Da utilizzare per guarnizioni e preparazione di dolci.

Nel complesso l'olio è ben strutturato, di elevato pregio e caratterizzato da bassa acidità (0,159 % di acido oleico libero), buon contenuto di acido oleico (oltre il 70%) e da ottima conservabilità (7,89 meqO<sub>2</sub>/Kg. perossidi). Si connota per la ricchezza di vitamina E e di polifenoli: aiuta molto l'uomo nella prevenzione delle malattie del sistema cardio-circolatorio, delle patologie epatiche e del pancreas.

Per i giovani è un corroborante dell'attività fisica/sportiva e contribuisce a migliorarne le performances ritardando l'affaticamento.

È un olio che piace molto a coloro che si avvicinano per la prima volta alla cultura della qualità organolettica dell'olio di oliva.