



Azienda Milio

*Donna  
Anna*

Olio extravergine  
di Oliva  
biologico

MINUTA



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

Tra le cultivar siciliane cosiddette minori, la Minuta è quella che trova maggiore espansione nel cuore dei Nebrodi, in provincia di Messina.

Il contesto di coltivazione è collinare e pedemontano e si spinge sino a circa 800 m di altitudine s.l.m.; le terrazze e le lunette create dagli olivicoltori pionieri lungo le vallate delle fiumare donano paesaggi ameni, distensivi per gli occhi di chi li osserva.

A Ficarra, Sinagra, Naso, Tortorici, paesini dell'hinterland tirrenico, le imponenti piante di Minuta dominano i paesaggi e li proteggono dal dissesto idrogeologico.

Antichissimo olivo siciliano, la Minuta è una cultivar rustica, più resistente alle avversità climatiche e persino al peso della neve grazie al suo legno flessibile e robusto.

Il suo olio è una chicca: se le olive sono raccolte in anticipo, mostra un fruttato ricco di aromi vegetali e di profumi di olive e foglie verdi; se la raccolta è posticipata, il fruttato è delicatissimo con aromi di frutti di bosco e frutta fresca. Al palato è più o meno amaro, denso al punto tale da lasciare sulla volta del palato una gradevole sensazione di legante (frutta immatura), moderato il piccante.

La Minuta ha ottime qualità nutrizionali: ha un'alta componente in ortofenoli – in grado di ridurre il rischio di sviluppo di cellule tumorali – e una notevole concentrazione di vitamina E, antiossidante. Testimoniano l'importanza storica dell'oliva minuta nel territorio, i molti uliveti ultracentenari e ancora produttivi. I frutti sono medio-piccoli e a maturazione medio-precocce. La raccolta si effettua manualmente da ottobre a novembre, secondo il grado di maturazione e in funzione dell'altitudine. La spremitura è a freddo e l'olio che si ottiene è fruttato, molto delicato e ha una bassissima acidità.

La Minuta è una delle tre cultivar principali della Dop Valdemone, assieme alla santagatese e alla ogliarola messinese.

La nostra azienda è in regime di agricoltura biologica certificata. La coltivazione della Minuta si sviluppa in un terreno collinare, terrazzato. È un oliveto adulto, costituito da esemplari di notevoli dimensioni, non irriguo, particolarmente resistente alla siccità.

La raccolta viene anticipata a fine ottobre - primi di novembre per ottenere un prodotto con caratteri gustativi più marcati.

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

La raccolta è agevolata con l'ausilio di reti non permanenti, di pettini, di vibrator e di pertiche.

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

**Sensazioni olfattive:** fruttato leggero ma persistente con sentori di frutto di pomodoro non maturo e di piante spontanee tipo officinali (il pungente dell'origano)

**Sensazioni gustative:** amaro equilibrato da cui emergono il pomodoro fresco e la mandorla dolciastra

**Sensazioni cinestetiche:** densità e fluidità si compensano lasciando in bocca una gradevole "patina" di olio delicato; il raspo sul palato è moderato e ricorda il burroso di banana; il piccante è poco aggressivo in gola.

È gradevole per i gusti semplici e nello stesso tempo esigenti di coloro che apprezzano l'olio poco aggressivo in bocca o con fruttato persistente e di carattere.

Ideale per condire a crudo passati di legumi, pesce, insalate e verdure; per frittiture delicate e soffritti; per friggere patate e pesce. Da utilizzare per guarnizioni e preparazione di dolci.

Nel complesso è un olio delicato, di elevato pregio ed è caratterizzato da bassa acidità (0,397 %), buon contenuto di acido oleico (oltre il 70%) e da ottima conservabilità ( 5,43 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 ne contribuisce a migliorare le performances ritardando l'affaticamento.