

L'oleificio degli antichi sapori: innovazione, sostenibilità e promozione della tipicità

Un'azienda agricola familiare che si dedica da sei generazioni, sin dal 1906, alla coltivazione degli ulivi e alla produzione di olio extra vergine di oliva, a Chiaramonte Gulfi, un paesino della Sicilia sud-orientale, sui Monti Iblei. Un'azienda che ha contribuito ad arricchire la magnificenza e la naturale imponenza degli ulivi secolari, armonizzata da un'architettura rurale sapientemente plasmata dall'uomo, per generare i paesaggi siciliani della Dieta Mediterranea. Il capostipite della famiglia, Giovanni Cutrera, è cresciuto lavorando in un vecchio frantoio con le macine in pietra dove ancora ci si serviva di muli e presse, ed ha fondato il primo frantoio oleario nel 1979, con l'aiuto della moglie Maria. Nel corso degli anni i figli Maria, Giusy e Salvatore, hanno lavorato in azienda e continuano, insieme alle loro famiglie, a gestirla portando avanti i valori e i principi che hanno ereditato: il saper guardare al futuro, senza mai dimenticare il passato, bilanciando tradizione e innovazione. Facendo tesoro delle tecniche di coltivazione e di lavorazione, puntando al basso impatto ambientale e alla sostenibilità e investendo sulla qualità, l'azienda ha ricevuto, negli ultimi 20 anni, oltre 600 premi e riconoscimenti.



I Frantoi Cutrera producono solo olio extravergine d'oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente da olive esclusivamente verdi portate in frantoio entro poche ore dalla raccolta, conservato a temperatura controllata e imbottigliato in camere sterili. Un olio che mantiene inalterate le sue caratteristiche chimiche e organolettiche lungo la sua intera shelf-life, dall'inconfondibile fruttato, con un amaro e un piccante presenti ma equilibrati. L'azienda coltiva e gestisce più di 150 ettari di uliveti in Sicilia ed esporta l'olio di oliva in 46 Paesi nel mondo.



Tra i prodotti più significativi: le selezioni (blend di Oli Extra Vergini di Oliva siciliani), Frescolio, Primo® (fine quality, double, d.o.p., bio), le monocultivar (tonda iblea, nocellara etnea, nocellara del belice, cerasuola, biancolilla, moresca), gli aromatizzati (tartufo bianco, rosmarino, peperoncino, limone, basilico, arancia e aglio), gli oli dedicati alla famiglia (Giovanni Cutrera e Salvatore Cutrera), Opera Olei (selezione dei sei migliori oli extra vergine di oliva al mondo, provenienti da diversi produttori d'Italia), Mille (prodotto da arbusti secolari di olivastro selvatico che crescono spontaneamente sulle rive di torrenti e ruscelli nel territorio dei Monti Iblei), Paladini (EVO IGP Sicilia in bottiglia di ceramica di Caltagirone).



Grazie ai fondi del PSR Sicilia 2014/2020 l'azienda ha investito anche nella produzione di conserve, creando la linea "Segreti di Sicilia", che racconta la cultura gastronomica del Mediterraneo, seguendo le ricette della famiglia e utilizzando ingredienti e tecniche di cottura capaci di preservare intatte le caratteristiche organolettiche e nutraceutiche. Il ciclo di vita di ogni prodotto viene monitorato, grazie alle innovazioni tecnologiche dell'azienda che permettono di garantire un maggiore controllo dell'intera filiera dell'olio extra vergine d'oliva e della produzione di conserve.



Il ventaglio della produzione gastronomica è veramente ricco di prodotti. Gli antipasti, preparati con ricette che richiamano la tradizione siciliana, utilizzando ingredienti freschi e oli extravergine di oliva monocultivar: la caponata di carciofi o di melanzane, le olive alla contadina, le nere infornate del frantoiano e le olive in salamoia. Tra le conserve sott'olio che diventano il condimento ideale per un

piatto di pasta, una bruschetta o anche solo una “scarpetta”: cuori di carciofo, olive, tonno, alici, bruschette classiche, pomodorino fresco e secco, crema di carciofo, capuliatu, basilico, pistacchio e mandorle.

Un'azienda che è riuscita a far dialogare il clima mite dell'isola, la terra generosa, la tradizione di famiglia, l'innovazione nella produzione e l'amore per la qualità.



Informazioni: Contrada Piano D'Acqua 71, 97012, Chiaramonte Gulfi – Ragusa, tel +39 0932 926 187, olio@frantoicutrera.it, www.frantoicutrera.it

Comunicazione redazionale a cura di Psr Sicilia