

PLANETA

150 ETTARI DI OLIVETO SUL MARE: ULTIMATO A MENFI UN GRANDE PROGETTO DI TUTELA DEL PAESAGGIO E DI QUALITÀ DELL'OLIO

Planeta inizia il 2017 piantando altri 13 mila alberi di olivo a Capparrina (Menfi)

Il mare di Sicilia, le colline di Menfi ed un grande oliveto: così si completa un bel progetto, grazie a cui la terra si copre di alberi e l'ambiente respira. Abbiamo iniziato il nostro 2017 piantando altri 13 mila alberi di olivo a Capparrina (Menfi), altri 50 ettari che si aggiungono ai 100 già esistenti, formando un oliveto a corpo unico tra i più estesi in Sicilia.

La coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio fanno parte da sempre delle nostre tradizioni familiari.

Per secoli si è trattato solo di una produzione riservata al consumo della famiglia e delle tante persone che nel tempo hanno vissuto e lavorato con noi.

Il prezioso oro verde si traeva da un unico vecchio impianto, quello plurisecolare dell'Ulmo, da sempre curato e coltivato con grande cura e rispetto.

Dal 1998 invece, la produzione dell'olio è diventata un progetto che si è affiancato a quello del vino con pari dignità. La collina di Capparrina pian piano si è coperta di verde e di piante che ne accrescono la bellezza e il fascino: racchiusa tra due piccoli fiumi ed il mare, affacciata sulle bianche spiagge di Menfi, impone adesso il suo fascino a chi si affaccia sulla costa tra Capo San Marco e Selinunte.

Est e ovest della collina sono ora coperti dagli alberi. Il sud - di fronte al mare - è una grande macchia di piante mediterranee a protezione della costa, un'oasi in cui convivono rari esemplari di flora, dalla palma nana ai gigli di mare, e trova un habitat naturale la fauna selvatica, dagli istrici alle upupe a vari rapaci notturni e diurni; è il luogo di passaggio delle grandi migrazioni, dove quasi ogni anno depongono le uova le tartarughe di mare Caretta Caretta.

Piantare olivi ha chiaramente un fortissimo valore ambientale.

Quest'albero sempreverde, simbolo della nostra identità culturale, è anche il vero alleato mediterraneo di chi ha amore per l'ambiente e di chiunque coltivi la propria terra con un'idea di agricoltura sostenibile e duratura.



PLANETA.IT
@PlanetaWinery



PLANETA

Tante piante e un frantoio proprio al centro dell'azienda: un nuovo decanter a due fasi, completo di gramole sovrapposte che estraggono con delicatezza. Le olive vengono raccolte a mano e poi arrivano subito alla frangitura: in poche ore le olive diventano Olio Extravergine.

Così nascono i tre oli Planeta: il Tradizionale, dalla spremitura a freddo delle olive intere di Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola, unite in blend, e i due denocciolati, tutti prodotti seguendo scrupolosamente il disciplinare della DOP e attraverso rigidi controlli di qualità.

Se pensiamo che l'Italia, pur con oltre un milione di ettari di oliveto, copre solo il 35% del proprio fabbisogno di olio d'oliva, è facile intuire quale enorme opportunità sia per il Paese l'investire nella creazione di nuovi oliveti, dando anche un tangibile e decisivo contributo alla salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio.

Ci auguriamo che la Sicilia, centro del Mediterraneo, rappresenti il rinascimento dell'olivicoltura, come da millenni è stata culla dell'olivo, che alla civiltà si è da sempre accompagnato.

Menfi, febbraio 2017

Alessio, Francesca e Santi Planeta



PLANETA.IT
@PlanetaWinery

