



Breve profilo storico e geografico sull'Olivicoltura dell'Azienda Agricola ed Agrituristica "Pantalica Ranch"

Nel mezzo della Valle dell'Anapo, a poco più di mille passi di distanza (lato sud) dalla mitica Pantalica, patrimonio dell'umanità, sita in prossimità di Sortino provincia di Siracusa, si stende l'Azienda Agricola ed Agrituristica "Pantalica Ranch" di circa 17 ettari, dove si ergono ancora maestosi ulivi plurisecolari a testimoniare, quali monumenti perenni, l'antica coltivazione dell'ulivo.

A conferma della diffusa coltura dell'albero sacro e salutare nella estesa zona circostante, caratterizzata da sparse pianure e prevalenza di campagna valliva e collinare, ai piedi del monte Pellegrino, propaggine degli Iblei, cantati anche dagli antichi poeti, può rendere eloquente testimonianza il rudere di un vecchio frantoio, la cui pesante mola veniva trainata da un forte mulo bendato. E' risaputo che furono i coloni greci ad educare i Siculi a coltivare l'ulivo che in Grecia era da tempo remoto diffuso e ritenuto per i suoi frutti salutari pianta sacra, protetta dalla dea Minerva.

Merita un significativo cenno la posizione geografica, particolarmente favorevole ad una prospera e ferace coltivazione dell'ulivo. Il terreno collinare con espansione a sud di Pantalica e con altitudine media di circa 400 m. sul livello del mare, è di natura calcarea e non soggetto, di norma, a temperature inferiori ai 10 gradi.

Resta di sempre confermata fiducia tradizionale l'efficacia dell'uso dell'olio puro d'oliva, oltre che come fondamentale alimento indispensabile alla salute, anche come rimedio curativo in certe forme d'irritazione cutanea, nonché utile reintegratore dell'intestino, ingerendone un cucchiaino la mattina a digiuno, quando se ne avverte il disturbo.

Le verdi, sane e lucenti ulive salate, come sapeva farle la nonna, restano

sempre un companatico preferito, gradevole all'olfatto e gustoso al palato.

Nel nostro ambiente non allignano facilmente insetti dannosi all'ulivo, perché presenti sono anche mandorli, carrubi, varie specie di querce e di pini che, oltre a rendere vario ed ameno il paesaggio, vengono utilizzati per la nidificazione da diverse specie di uccelli, voraci predatori di larve di insetti, fra cui anche la tanto famigerata e nociva mosca olearia.

Un notevole interessato incremento si rileva, al presente, nella coltivazione degli ulivi. La conferma sempre più sensibile e scientificamente provata della superiore bontà salutare dell'olio puro d'oliva è divenuta motivo valido di una maggiore diffusione dell'olivicoltura, che la nostra Azienda predilige integralmente biologica.

Resta positivo e attuale quanto afferma lo scrittore latino Columella nel suo De re rustica: "Olea, prima omnium arborum est" (l'ulivo è il primo di tutti gli alberi).

Quanto espresso sull'ottima qualità dell'olio d'oliva prodotto dall'Azienda "Pantalica Ranch" trova riscontro e seria conferma nel chiaro riconoscimento a livello mondiale, attestato dalla Guida ai migliori oli del mondo di qualità accertata (pag. 645) a cura di Marco Oreggia, S.E.A. S.r.l., via Tor Cervara, 280 Roma (c.p. 00155).



Accanto all'olio d'oliva, di un altro alimento speciale e salubre ci ha voluto fare dono Madre Natura nella nostra amena campagna: il miele, fattura delle mitiche api, che volano per l'aria, che si conserva ancora sana, per posarsi a suggerire il nettare dalla ricca macchia mediterranea. Fra i mille vaghi fiori vi attecchisce abbondante il timo, tanto caro al poeta Virgilio, che ne ha cantata la dolce fragranza in quel famoso verso "Fervet opus redolentque Thimo fragrantia mella" (Georgica IV, V. 169).



www.pantalicaranch.it

Pierluigi Valenti
responsabile marketing

+ 39 333 8258613
+ 39 346 9633686
Fax + 39 0931 942069

Valle dell'Anapo - Pantalica

c.da Chianazzo
Fiumara di sotto
Sortino (Sr)
Sicilia - Italia



info@pantalicaranch.it



www.pantalicaranch.it

Olio Extra Vergine di Oliva



PANTALICA Ranch
azienda agricola