ftNews
freetopnews

Val Paradiso: nel cuore della Sicilia, il miglior Olio IGP d'Italia

martedì, 20 luglio 2021

Foto di Elisa Carlisi

Dal nostro inviato

Francesca Bianchi

L'Azienda ***Val Paradiso***, nata nel 1980 a Naro (AG), prende il nome dalla suggestiva contrada "Val Paradiso". Lì si trovano i fertili terreni della famiglia Carlino, che durante il mio viaggio in Sicilia ho avuto il piacere di visitare in compagnia del dott. **Massimo Carlino**, titolare dell'Azienda insieme ai fratelli **Giuseppe, Carmelo e Maurizio.**
Nella bella intervista rilasciata a FtNews , dopo aver ripercorso la storia dell'Azienda di famiglia, il dott. Carlino ha spiegato che l'Azienda possiede oltre 100 ettari di ulivi nelle terre di Naro, Favara e Licata, coltivati secondo i disciplinari di agricoltura biologica, rispettando l'ambiente, la natura e la salute, senza usare sostanze chimiche, diserbanti o insetticidi, ma solo prodotti naturali e sostanze organiche. Ha parlato del processo produttivo dell'olio, soffermandosi sulle caratteristiche delle quattro linee di Olio extravergine "Val Paradiso": il **Biologico**, il **Classico, l'IGP di Sicilia** e il ***Diodoros***. L'Olio Extravergine Val Paradiso IGP Sicilia, un blend unico delle tipiche varietà siciliane Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasola, recentemente ha ottenuto il riconoscimento come miglior Olio IGP d'Italia.
Nel corso della nostra lunga conversazione, Massimo Carlino ha parlato anche dei Tour Val Paradiso e ha confidato ai nostri lettori il suo grande sogno: fare dell'Azienda *Val Paradiso* un brand che parli di Sicilia, di qualità, di territorio. Proprio in virtù di questo obiettivo è nato il progetto ***Accademia Val Paradiso***, nell'ambito del quale vengono organizzati corsi di cucina, di agricoltura biologica, di degustazione olio e vino.
Ringrazio di vero cuore Massimo Carlino per l'accoglienza riservatami, per la disponibilità, la generosità. Chiunque volesse avere maggiori informazioni o fosse interessato ad acquistare l'olio Val Paradiso - vi assicuro che ha un sapore inconfondibile, straordinariamente unico e intenso - può visitare il sito: https://www.valparadiso.it/produttori-olio-sicilia-contatti/
Ringrazio Luigi Bonsignore, Presidente della "Strada del vino e dei sapori della Valle dei Templi", per avermi fatto conoscere l'Azienda "Val Paradiso" e per aver organizzato questo incontro.

Dott. Carlino, ci parli un po' dell'Azienda Val Paradiso. Quando è nata? Come mai porta questo nome?
La Val Paradiso è un'azienda di famiglia, nata nel 1980 a Naro (AG), nel cuore della Sicilia. La struttura, però, risale al 1996. Deve il suo nome alla splendida contrada "Val Paradiso", che ospita i fertili terreni di nostra proprietà. Quando, negli anni Ottanta, mio padre Desiderio acquistò l'azienda, tutti i terreni erano impiantati a vite. Lui ha voluto puntare tutto sulla coltivazione dell'olivo. Abbiamo ereditato da nostra madre la passione per la terra, la campagna, la natura. Nostro padre, invece, ci ha trasmesso un grande spirito imprenditoriale e la capacità di promuovere l'azienda.

Dove si trovano i terreni di famiglia? Quali varietà di olivo coltivate?
In contrada Saladino, nell'agro di Naro, abbiamo 6.000 piante della varietà Corolea e Biancolilla; in contrada Fasinella, sempre nell'agro di Naro, abbiamo 3.000 piante della varietà Biancolilla. L'uliveto di contrada Cufilaro, nell'agro di Licata, ha 5.500 piante delle varietà Nocellara del Belice e Biancolilla. Sempre nell'Agro di Licata, in contrada Passarello, l'uliveto ha 17.000 piante delle varietà Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla e Coratina. Oltre 100 ettari di ulivi coltivati secondo i disciplinari di Agricoltura Biologica, senza ricorrere a sostanze chimiche, diserbanti o insetticidi, ma utilizzando esclusivamente prodotti naturali e sostanze organiche. Tutto ciò che facciamo avviene nel rispetto dell'ambiente. Per noi fare agricoltura biologica non significa semplicemente obbedire a un disciplinare, ma è una nostra precisa volontà, una nostra filosofia: vogliamo avere un prodotto salutare per garantire il massimo della qualità ai nostri consumatori.

Il vostro Olio Extra Vergine ha il marchio IGP SICILIA. Di cosa si tratta? Inoltre, avete ottenuto anche la certificazione biologica di alcuni paesi stranieri...
Il nostro Olio Extra Vergine è a indicazione geografica protetta IGP SICILIA. Val Paradiso, infatti, aderisce al sistema di certificazione per la produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva IGP SICILIA, riservato alle varietà tipiche siciliane da cui si ottengono oli di grande pregio e qualità, garantiti da un consorzio di tutela e certificati dall'organismo di controllo IRVO - Istituto Regionale del Vino e dell'Olio.
Abbiamo ottenuto la certificazione biologica specifica ed esclusiva di paesi esteri come Bio-Suisse (Svizzera), JAS (Giappone) e NOP (U.S.A.), superando i rigidi controlli e le verifiche previste dai disciplinari di agricoltura biologica di questi Stati.

Come avviene la produzione dell'olio di oliva "Val Paradiso"?
Il processo produttivo dell'olio di oliva è molto complesso e delicato. La nostra azienda è proprietaria di un moderno frantoio con estrazione a freddo dedicato alla molitura delle proprie olive. La struttura, di circa 1.800 mq coperti, dispone di olivaio, frantoio oleario, cantina dell'olio, laboratorio chimico interno, imbottigliamento e sala di assaggio. La nostra Azienda tiene molto al rispetto dell'ambiente e della natura, infatti il frantoio e tutte le strutture aziendali sono alimentate con sola energia pulita da fonte rinnovabile: zero emissioni grazie al minieolico e al fotovoltaico, che producono tutta l'energia elettrica necessaria.

Foto di Elisa Carlisi

Come avviene la molitura?
Le cantine vengono costantemente tenute a 14-16°. La molitura avviene dopo poche ore dalla raccolta per garantire qualità, fragranza e un buon fruttato dell'olio. Le olive vengono defogliate e lavate, la gramolazione avviene entro vasche protette dall'aria e dall'ossidazione, l'estrazione è a freddo per garantire la genuinità e l'alta qualità dell'olio. L'azienda dispone di cantine mantenute a temperatura controllata, dove l'olio viene fatto riposare in silos di acciaio, protetto dall'ossidazione e dagli sbalzi termici.

Avete diverse linee di Olio Extra Vergine: il Biologico, il Classico, l'IGP di Sicilia e il Diodoros. Ci parli pure delle caratteristiche di ognuno...
L'Olio Extra Vergine Biologico Val Paradiso presenta un colore giallo dorato con riflessi verdognoli. Il sapore è lievemente speziato. Il fruttato è delicato, seppur deciso e persistente; in bocca l'amaro e il piccante sono contenuti; i sentori di carciofo ed erba sono ancora più intensi per via retronasale.
L'Olio di oliva Extravergine classico, un blend di Biancolilla e Nocellara del Belice, le tipiche varietà di olive siciliane, rappresenta un connubio perfetto tra eleganza e forza. Si tratta di un olio dal fruttato medio, piacevolmente speziato, con amaro e piccante contenuti.
L'olio Extravergine di oliva IGP di Sicilia, ricavato da tre varietà (Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasola), ha una doppia certificazione e costituisce la più recente e prestigiosa etichetta dell'Azienda "Val Paradiso".
La certificazione biologica (a cura dell'ICEA - Istituto di certificazione Etica e Ambientale) garantisce che la coltivazione degli ulivi avvenga con metodi naturali che rispettano l'ambiente e con pratiche agricole sostenibili per l'ecosistema. Garantisce, inoltre, che l'olio sia privo di sostanze chimiche, di principi attivi e prodotti nocivi per la salute dell'uomo. La certificazione IGP (a cura della Regione Siciliana a mezzo dell'IRVO) garantisce, grazie a un rigido disciplinare, che il processo di produzione avvenga secondo modalità legate alla nostra tipicità regionale, con elevati e riconoscibili standard di sicurezza e qualità dell'olio. Fruttato da medio a intenso, espressione della forza della Nocellara e della Cerasola, sentori di pomodoro verde, di carciofo,di cicoria e verdure in genere. In bocca si apre con amaro e piccante ben presenti, ma bilanciati; tutti i profumi sentiti al naso esplodono per via retronasale e permangono nel tempo.
"Diodoros" è un esclusivo Extra Vergine prodotto dai secolari ulivi saraceni che adornano l'incantata Valle dei Templi di Agrigento, tra il Tempio di Giunone, il Tempio della Concordia e i resti dell'antica Akragas. L'olio della Valle è il frutto di una convenzione tra l'Ente Parco e il Frantoio Val Paradiso, cui sono stati affidati, in esclusiva, la raccolta, la spremitura delle olive e l'imbottigliamento a marchio *Diodoros*. L'olio della Valle rappresenta un suggestivo progetto di valorizzazione della cultura e civiltà siciliana e mediterranea. Gli assaggi e le degustazioni descrivono un olio delicato di fruttato medio, con gradevoli sentori che ricordano il pomodoro e il carciofo, frutto delle caratteristiche organolettiche delle antiche varietà di olivi esistenti nel Parco associate alla Biancolilla, varietà di recente piantumata per arricchire il patrimonio arboreo della Valle. Diodoros è un olio extravergine di alta qualità, così come attestato dai numerosi premi e riconoscimenti ottenuti nei concorsi nazionali riservati agli oli di grande pregio.

Ultimamente state promuovendo diversi tour, durante i quali accogliete i visitatori nei vostri uliveti, raccontando la vostra storia e la vostra missione. Come nascono e come si svolgono queste visite?
I tour "Val Paradiso" nascono dalla volontà di conservare i saperi e le testimonianze storiche, archeologiche, naturali delle aree interne della nostra Sicilia. Si aprono con una camminata in campagna tra gli uliveti biologici, dove un esperto agronomo spiega le tecniche di coltivazione, la potatura, la raccolta e tutti i "segreti" del nostro olio extra vergine. Ci si sposta, poi, in frantoio per scoprire i processi di

Massimo Carlino - Foto di Elisa Carlisi

estrazione dell'olio Val Paradiso, la conservazione e stoccaggio in cantina. Il tour comprende una visita alla sala di imbottigliamento e la degustazione finale di pane e olio presso l'Accademia Val Paradiso "scuola dell'olio siciliano". I tour "Val Paradiso e il Barocco di Naro" e "Olio, Barocco e Vino" prevedono anche la visita alla pittoresca cittadina di Naro, con il magnifico Castello di Chiaramonte, le splendide Chiese barocche, una rilassante camminata tra viuzze e cortili.
Tutti i tour che proponiamo prevedono escursioni esperienziali per vivere lo spirito autentico dei siciliani, consentendo di approcciarsi ad un turismo unico e personalizzato.

Poco fa ha parlato dell'*Accademia Val Paradiso*. Di cosa si tratta?
L'Accademia è un laboratorio e una "scuola d'olio siciliano" per conoscere l'extravergine e i suoi segreti, i pregi e i difetti, per accompagnare appassionati, consumatori e addetti ai lavori alla scoperta della qualità e del gusto. È un luogo per informare e formare i produttori su come migliorare le coltivazioni, ottenere olive sane e oli eccellenti e intraprendere l'agricoltura biologica, evitando l'utilizzo di inutili fitofarmaci. Accademia è una cucina aperta dedicata ai profumi e ai sentori dell'olio, una cucina dove recuperare le ricette dei nonni, ma anche sperimentare contaminazioni culturali, nuovi cibi e abbinamenti. Un'officina delle idee, dove sperimentare, conoscere, promuovere, narrare e sognare una Sicilia diversa. Accademia è un luogo dove organizzare eventi e mostre, dove ospitare incontri, seminari, laboratori e attività di formazione, uno spazio comodo e accogliente per presentare libri, iniziative culturali, nuovi prodotti. Grazie a questo nuovo progetto Val Paradiso si spinge oltre l'olio, nella direzione della narrazione della Sicilia, del paesaggio, del territorio sotto il profilo storico, culturale, archeologico.

Cosa si augura per il futuro dell'Azienda?
La famiglia Carlino si augura di poter trasformare l'Azienda Val Paradiso da olio a brand. Vorremmo trasmettere i nostri valori, l'amore per la Sicilia, la serietà che ci guida ogni giorno nel nostro lavoro, l'impegno per la qualità, il rispetto per l'ambiente. Stiamo investendo affinché Val Paradiso sia sempre più sinonimo di qualità, bellezza e fiducia. Dalla valorizzazione dell'olio con un progetto dal valore agroalimentare stiamo lavorando ad una progettualità di valenza culturale. Proprio in tale ottica abbiamo lanciato il progetto "Accademia Val Paradiso". Desidero che Val Paradiso diventi un brand, non semplicemente un marchio. Un'azienda agricola nella sua piccolezza può diventare sinonimo di qualità, purché ci siano umiltà e passione. Quando dico passione intendo l'impegno, la dedizione, lo studio, la capacità di ascoltare gli altri, una mentalità imprenditoriale.