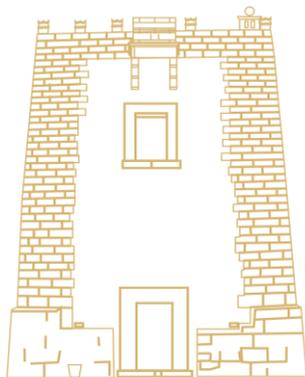


OLEIFICIO
SANT'ANNA

#eventOLive



SELEZIONE
2021

OLI
D'ITALIA

GAMBERO ROSSO




LA NOSTRA STORIA

«La passione per l'agricoltura ha portato il fondatore Stefano Giacalone, impiegato bancario, a diventare imprenditore agricolo.

L'Oleificio Sant'Anna nasce alla fine degli anni novanta, nella cornice della suggestiva Marsala, nota città della Sicilia occidentale.

Tutto inizia dalla costruzione del frantoio oleario nella frazione da cui prende il nome, Sant'Anna appunto, nel 1997, quando, guidati dalla necessità di seguire personalmente la trasformazione dei frutti della loro coltivazione dell'olivo, i membri della famiglia iniziarono a capire le potenzialità di quell'intuizione e a curare e seguire in prima persona tutti i processi di estrazione dell'olio extra vergine d'oliva, da sempre uno dei simboli della cultura gastronomica siciliana e della dieta mediterranea.

Tra Marsala e Mazara del Vallo, in 40 ettari di uliveto, coltivati da tre generazioni. la raccolta delle olive avviene per brucatura, processo che evita qualsiasi tipo di maltrattamento dei frutti.

La fase di trasformazione inizia, rigorosamente, entro le 24 ore successive alla raccolta con l'estrazione a freddo dell'olio extra vergine di oliva. Codesto, successivamente, viene trasferito in appositi silos di acciaio, sotto azoto ed a temperatura controllata, situati nello stesso frantoio, dove rimarrà fino all'imbottigliamento.

Gli oli prodotti sono tre: l'**Intenso**, il **Delicato** ed il **Biologico**.

Ognuno unico per le proprietà organolettiche e per l'esperienza che riesce a trasmettere al consumatore.

Il Frantoio Sant'Anna ha una storia di tradizioni di famiglia che cresce col tempo. La sua «mission» è trasmettere, di generazione in generazione, il valore aggiunto della componente familiare nell'arte più pura e tradizionale della produzione di oli autoctoni nel rispetto del Made in Italy.»



OUR HISTORY

«The passion for agriculture led the founder Stefano Giacalone, a bank employee, to become an agricultural entrepreneur.

The Oleificio Sant'Anna was born in the late nineties, in the setting of the suggestive Marsala, a well-known city in western Sicily.

It all starts with the construction of the oil mill in the hamlet from which it takes its name, Sant'Anna precisely, in 1997, when, guided by the need to personally follow the transformation of the fruits of their olive cultivation, the members of the family began to understand the potential of that intuition and to take care and personally follow all the processes of extraction of extra virgin olive oil, which has always been one of the symbols of Sicilian gastronomic culture and of the Mediterranean diet.

Between Marsala and Mazara del Vallo, in 40 hectares of olive groves, cultivated for three generations. the olive harvest takes place by stripping, a process that avoids any type of mistreatment of the fruits.

The transformation phase begins, strictly, within 24 hours following the harvest with the cold extraction of the extra virgin olive oil. This is then transferred to special steel silos, under nitrogen and at a controlled temperature, located in the same mill, where it will remain until bottling.

There are three oils produced: ***Strong***, ***Light*** and ***Organic***.

Each one is unique for its organoleptic properties and for the experience it can transmit to the consumer.

Oleificio Sant'Anna has a history of family traditions that grows over time. Its mission is to transmit, from generation to generation, the added value of the family component in the purest and most traditional art of producing native oils in compliance with Made in Italy. "



DUE FOGLIE VERDI

BIOLOGICO

Olio extravergine di oliva **Biologico**, estratto a freddo.
Blend ottenuto da olive **Nocellara, Biancolilla** e **Cerasuola** raccolte a mano da coltivazioni Biologiche del versante ovest della Sicilia.

SENSAZIONI ORGANOLETTICHE

Visiva : Cristallino, denso, verde con riflessi gialli.

Olfattiva : Mediamente Intenso, vegetale, erbe aromatiche, pomodoro, mandorla, carciofo.

Gustativa : Mediamente intenso, abbastanza strutturato, salvia, pomodoro, mandorla.

Qualitativamente l'olio è fruttato medio con un bouquet vegetale eccellente, in bocca si percepisce una gradevole ed equilibrata sensazione di amaro e piccante, nel finale l'olio è armonico e fragrante.

Abbinamenti : Piatti semi strutturati Carne in padella Coniglio Zuppa di pesce Bruschette

ORGANIC

Organic extra virgin olive oil, cold extracted. Blend obtained from **Nocellara, Biancolilla** and **Cerasuola** olives harvested by hand from organic crops on the western side of Sicily.

ORGANOLEPTIC SENSATIONS

Visual : Crystalline, dense, green with yellow reflections.

Olfactory : Moderately Intense, vegetal, aromatic herbs, tomato, almond, artichoke.

Taste : Medium intense, fairly structured, sage, tomato, almond.

Qualitatively, the oil is medium fruity with an excellent vegetal bouquet, a pleasant and balanced sensation of bitter and spicy is perceived in the mouth, in the finish the oil is harmonious and fragrant.

Pairings : Semi-structured dishes, Meat in a pan, Rabbit, Fish soup, Bruschetta.



DUE FOGLIE VERDI

DELICATO

Olio extravergine di oliva *Delicato* estratto a freddo.
Monovarietale ottenuto da olive *Biancolilla* raccolte a mano da coltivazioni del versante ovest della Sicilia.

SENSAZIONI ORGANOLETTICHE

Visiva: Cristallino, denso, verde con riflessi gialli.

Olfattiva: Mediamente Intenso, fine, vegetale, pomodoro, erba tagliata, mandorla, carciofo.

Gustativa: Mediamente intenso, strutturato, mandorla, pomodoro.

Qualitativamente l'olio è fruttato medio leggero con sentori vegetali. In bocca si percepisce una gradevole sensazione di amaro e infine esce una buona piccantezza, nel finale l'olio è complesso e fragrante.

Abbinamenti: Piatti delicata, Pesce, Selvaggina, Vellutata di legumi, Insalata.

LIGHT

Light extra virgin olive oil, cold extracted. Monocultivar olive oil obtained from *Biancolilla* olives harvested by hand from crops on the west side of Sicily.

ORGANOLEPTIC SENSATIONS

Visual : Crystalline, dense, green with yellow reflections.

Olfactory : Moderately Intense, excellent, vegetal, aromatic herbs, tomato, almond, artichoke.

Taste : Medium intense, fairly structured, sage, tomato, almond.

Qualitatively, the oil is medium fruity with an excellent vegetal bouquet, a pleasant and balanced sensation of bitter and spicy is perceived in the mouth, in the finish the oil is harmonious and fragrant.

Pairings : Semi-structured dishes, Meat in a pan, Rabbit, Fish soup, Bruschetta.





FOGLIE VERDI

INTENSO

Olio extravergine di oliva *Intenso* estratto a freddo. Blend ottenuto da olive *Nocellara* e *Cerasuola* raccolte a mano da coltivazioni del versante ovest della Sicilia.

SENSAZIONI ORGANOLETTICHE

Visiva : Cristallino, denso, verde smeraldo.

Olfattiva : Abbastanza Intenso, vegetale, balsamico, erba tagliata, mandorla, carciofo e pomodoro.

Gustativa : Abbastanza intenso, strutturato, mandorla, carciofo e bietola.

Qualitativamente l'olio è fruttato medio-intenso con un eccellente bouquet vegetale e balsamico, in bocca si percepisce una buona ed equilibrata sensazione di amaro e piccante, nel finale l'olio è armonico e fragrante.

Abbinamenti : Piatti semi strutturati, Risotto alla marinara, Pomodori alla marsalese, Insalata di gamberi e menta, Cosciotto di agnello ripieno, Caponata di melanzane.

STRONG

Strong cold extracted extra virgin olive oil. Blend obtained from *Nocellara* and *Cerasuola* olives harvested by hand from crops on the western side of Sicily.

ORGANOLEPTIC SENSATIONS

Visual : Crystalline, dense, emerald green.

Olfactory : Quite intense, vegetal, balsamic, cut grass, almond, artichoke and tomato.

Taste : Quite intense, structured, almond, artichoke and chard.

Qualitatively, the oil is medium-intense fruity with an excellent vegetal and balsamic bouquet, a good and balanced sensation of bitter and spicy is perceived in the mouth, in the finish the oil is harmonious and fragrant.

Pairings : Semi-structured dishes, Marinara risotto, Marsala-style Tomatoes, Shrimp and mint salad, Stuffed leg of lamb, Eggplant caponata.



A woman with long brown hair in a braid, wearing a brown t-shirt, a white apron over a brown skirt, and brown boots, stands with her back to the camera on a dirt path in an olive grove. She holds a long-handled wooden rake. The background shows large olive trees and a dry, hilly landscape under warm, golden light.

Trasmettiamo
da generazioni
il valore aggiunto «Famiglia»
nell'arte più pura e tradizionale
della produzione di oli autoctoni
nel rispetto del **Made in Italy**.

OLEIFICIO
SANT'ANNA



CONTRADA SANT'ANNA 382
91025 – MARSALA (TP)
+39 0923 99 73 50

WWW.OLEIFICIOSANTANNA.IT

E-MAIL: INFO@OLEIFICIOSANTANNA.IT



SEGUICI SU:



OLI
D'ITALIA

GAMBERO ROSSO®