



Gentili Signori e Signore, con la presente intendiamo farvi conoscere la nostra azienda, sita in Sicilia tra le fantastiche scenografie naturali offerte dall'agrigentino.

È composta da diversi lotti di terreno (iscritti alla DOP Val di Mazara e alla IGP) di piccole e medie dimensioni sparsi sul territorio di Caltabellotta (Ag) (punto 1) e Sciacca (Ag), fattore che influisce positivamente sul nostro raccolto poiché gioviamo del calore del mare e dell'aria fresca di montagna. Produciamo prevalentemente Olio Extra Vergine di Oliva e Mandorle rigorosamente in regime di Agricoltura Biologica, il tutto controllato e certificato da ICEA.

È un'azienda a conduzione familiare: siamo coltivatori e proprietari terrieri da generazioni e ci occupiamo di tutta la filiera produttiva, dalla raccolta, alla lavorazione della terra, alla potatura, alla produzione e al confezionamento del nostro olio.

Abbiamo all'incirca 3000 piante di ulivo, di varietà Biancolilla, Cerasuola e Nocellara del Belice.

Negli ultimi anni, abbiamo apportato ammodernamenti al fine di garantire un prodotto più genuino e di qualità, investendo in un mini-frantoio aziendale (punto 2) con cui moliamo direttamente le nostre olive, bypassando i grandi frantoi di zona.

Ciò ci permette di ottenere un prodotto sicuro, assicurando che non passino più di 24 ore dalla raccolta alla molitura, per evitare che le olive subiscano ossidazione e mantenerne al massimo le proprietà organolettiche.

Le Mandorle vengono raccolte con sistemi tradizionali, fatte asciugare al sole e confezionate con o senza guscio.

Vi ringraziamo per la vostra cortesia e disponibilità.

Cordiali saluti,

Colletti Pino 3891830959

www.aziendaprospira.it

www.agrigentile.it

info@aziendaprospira.it

info@agrigentile.it

pinocolletti@gmail.com

CHE COS'E' IL REGIME BIOLOGICO?

Il termine “**agricoltura biologica**” indica un metodo di coltivazione e di allevamento che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi).

Agricoltura biologica significa sviluppare un modello di produzione che eviti lo sfruttamento eccessivo delle risorse naturali, in particolare del suolo, dell'acqua e dell'aria, utilizzando invece tali risorse all'interno di un modello di sviluppo che possa durare nel tempo.

LA NOSTRA SCELTA... IL BIOLOGICO!

Abbiamo deciso di intraprendere, come etica aziendale, il regime di agricoltura biologica perché amiamo la nostra terra e ciò che essa produce, lavorando con costante impegno e dedizione.

Per tale motivo abbiamo deciso di continuare la coltivazione dei nostri impianti come facevano i nostri avi, come ci hanno insegnato i nostri nonni, rispettando la natura e ciò che essa ci offre.

Praticiamo la rotazione delle colture, la corretta e non invasiva lavorazione del terreno, la fertilizzazione naturale attraverso l'impiego di letame proveniente dalle nostre mucche e l'apporto di sostanza organica con l'impiego di varie piante, la cosiddetta concimazione verde, tra cui le leguminose (come il favino, previsto dal regime biologico), notoriamente famose per la loro capacità di fissare l'azoto atmosferico, che inoltre migliora la struttura fisica del terreno. Il tutto senza l'utilizzo di sostanze chimiche, concimi o diserbanti al fine di preservare sia il nostro raccolto, sia di ottenere un prodotto di alta qualità, sano e genuino che rispetta le sue caratteristiche chimiche ed organolettiche.

I NOSTRI PRODOTTI BIO

Molendo noi stessi le nostre olive, abbiamo la possibilità di ottenere degli oli monocoltivar o bland.

Il marchio Agrigentile rispecchia la nostra linea Premium (blend) ottenuta dalla miscela delle nostre moliture migliori sotto il profilo chimico e sensoriale.

La linea Prospera contiene un olio monovarietale ed in particolare biancolilla.

Offriamo ai nostri clienti la possibilità di scegliere vari formati in funzione delle proprie esigenze.

100 ml; 250 ml; 500 ml; 750 ml; 5 L; su ordini anticipati 3 L.

L'Olio Aromatizzato al Peperoncino in bottiglie da 500 ml viene ottenuto dall'Extravergine con l'aggiunta di Peperoncino essiccato.

Le Mandorle vengono confezionate sgusciate in sacchetti sottovuoto da 1 kg e 500 gr, e in bustine da 250 gr e 100 gr.

Per arricchire la nostra gamma di prodotti abbiamo pensato di introdurre una linea di dolce e salato composta da marmellate di Limoni, Arance, Mandarino Tardivo, Arancia Rossa, Gelatine di Vino Zibibbo e Nero d'Avola, Pesti di Mandorle-Pistacchio, Pistacchio e Finocchietto Selvatico.

I NOSTRI PREZZI (Ivati e compresi di spese di spedizioni)

100 ml € 3,00 pz (ordine minimo 70 pz)

100 ml € 4,50 pz con scatola singola confezione bomboniera (ordine minimo 50 pz)

250 ml € 6,00 pz (ordine minimo 24 pz)

500 ml € 8,00 pz (ordine minimo 24 pz)

750 ml € 10,00 pz (ordine minimo 24 pz)

LATTA 5L AGRIGENTILE BIO (BLEND NOCELLARA DEL BELICE, BIANCOLILLA E CERASUOLA) € 55,00

LATTA 5L OLIO EXTRAVERGINE BIO MONOCULTIVAR VARIETA' BIANCOLILLA € 40,00 -

8,00 per litro (offerta per i GAS che intendano sceglierci e valida per tutto l'anno, campagna 2022-2023)

LATTA 3L OLIO EXTRAVERGINE BIO MONOCULTIVAR VARIETA' BIANCOLILLA € 25,50 - 8,50

per litro (offerta per i GAS che intendano sceglierci e valida per tutto l'anno, campagna 2022-2023)

500 ml Aromatizzato Peperoncino € 10,00 pz (ordine minimo 24 pz)

1 kg Mandorle sgusciate bio € 13,50 (ordine minimo 10 kg)

500 gr Mandorle sgusciate bio € 7,50 (ordine minimo 10 kg)

250 gr Mandorle sgusciate bio € 4,50 (ordine minimo 10 kg)

100 gr Mandorle sgusciate bio € 3,00 (ordine minimo 5 kg)

220 gr Marmellata Arancia € 4,50 pz (ordine minimo 24 pz)

220 gr Marmellata Arancia Rossa € 4,50 pz (ordine minimo 24 pz)

220 gr Marmellata Limoni € 4,50 pz (ordine minimo 24 pz)

220 gr Marmellata Mandarino € 4,50 pz (ordine minimo 24 pz)

220 gr Gelatina di Vino Zibibbo € 4,50 pz (ordine minimo 24 pz)

220 gr Gelatina di Vino Nero d'Avola € 4,50 pz (ordine minimo 24 pz)

180 gr Pesto al Finocchietto € 6 ,00 pz (ordine minimo 12 pz)

180 gr Pesto di Mandorle e Pistacchi € 9,00 pz (ordine minimo 12 pz)

180 gr Pesto di Pistacchi € 9,00 pz (ordine minimo 12 pz)

(punto 1) **Storia Caltabellotta (900 mt slm)**

In passato Triocala deve il suo nome a tre caratteristiche naturali che la circondano: la rocca che la rendeva inespugnabile, l'abbondanza delle acque e la fertilità delle sue campagne. Triocala fu una potente città antica, ma il suo massimo splendore fu raggiunto all'epoca di Salvio Trifone, che a capo di servi fuggitivi, installò in questa città la sua corte. Eresse un palazzo regale e regnò fino al 99 a.C., quando il Console romano Aquilio, in una delle guerre servili, la rase al suolo. "Et mox servili vastata Triocala bello" (Silio Italico, 14, 270). Riedificata, subì ancora la sorte della devastazione per mano degli Arabi, i quali vi eressero il "Castello delle querce, in arabo "Qal'at Al-Ballut" da cui discende l'attuale nome di Caltabellotta. Quando in Sicilia giunsero i Normanni, Triocala venne conquistata da Ruggero I d'Altavilla nel 1090. Il sovrano inflisse una dura sconfitta agli Arabi ed a perenne ricordo edificò sul monte un tempio in onore di San Giorgio con doppio ordine di colonnati, di cui oggi non rimane traccia.

La pace di Caltabellotta

La Guerra dei Vespri Siciliani, ebbe fine sul monte Castello, altrimenti conosciuto come il "Pizzo di Caltabellotta". Il 31 agosto dell'anno 1302, probabilmente nel castello del Pizzo, si firmò il trattato di pace, per il quale Federico III venne riconosciuto Re di Trinacria, con l'impegno a convolare a nozze con Eleonora d'Angiò, sorella di Roberto Re di Napoli, ponendo termine alla Guerra del Vespro.

Architetture civili e siti archeologici

- Castello di Sibilla di Medania in epoca normanna, riedificazione su preesistente impianto di fortilizio arabo. Appartenuto alla famiglia Peralta in epoca aragonese, alla famiglia De Luca D'Aragona in epoca spagnola.
- Necropoli Sicana
- Grotte di San Cono
- Altare sacrificale del Dio Kronos
- Necropoli di Contrada San Marco

Architetture religiose

- Basilica cattedrale di Maria Santissima Assunta, realizzata dai Normanni nell'XI secolo caratterizzata da un portale Gotico e all'interno presenta opere dei Gagini e bottega;
- Chiesa di Sant'Agostino, all'interno custodisce una *Deposizione* in cotto di Antonino Ferraro da Giuliana (1512);
- Chiesa di San Lorenzo, ricordata per il suo portale gotico e per la cappella impreziosita dagli affreschi di Orazio Ferraro da Giuliana del 1594;
- Chiesa e Monastero di San Pellegrino, primo vescovo di Triocala, edifici di culto edificati su impianto bizantino - arabo - normanno;
- Chiesa di San Francesco di Paola, luogo di culto dedicato originariamente da Ruggero il Normanno alla Madonna della Raccomandata;
- Chiesa del Carmine;
- Chiesa di San Paolo;
- Chiesa della Pietà, primitivo nucleo d'origine bizantino - arabo;
- chiesa di San Benedetto;
- Chiesa dei Cappuccini;
- Chiesa del Collegio;
- Chiesa Gesuita;
- Chiesa dell'Itria XVI secolo;
- Chiesa di San Salvatore;
- La Badia, monastero dell'Ordine benedettino derivato dalla «Congregazione di Santa Maria di Valverde».

(punto 2) Il nostro mini frantoio

Le Officine Meccaniche Toscane, come frantoi aziendali, propongono il modello “Pegaso 500” un impianto a ciclo continuo con sistema di estrazione a due fasi che produce olio senza utilizzare separatori finali ad asse verticale.

Richiede una minima aggiunta di acqua di miscelazione, che oscilla tra l'8 e il 15% (es. 10 litri in 100 Kg di pasta di olive), ciò conferisce all'olio una qualità superiore.

L'impianto è costituito da una tramoggia di conferimento, un elevatore tubolare a coclea per il trasporto delle olive al gruppo defogliazione – lavaggio (idropneumatico), un elevatore tubolare a coclea per il trasporto delle olive al frangitore, un frangitore meccanico in acciaio inox a due stadi, nel primo, viene eliminata la polpa del frutto, nel secondo, viene completata la frantumazione del nocciolo e del residuo della polpa; una gramolatrice della capacità complessiva di 1000 Kg suddivisa in due settori (uno da 6 q.li ed uno da 4q.li); una centrifuga orizzontale (decanter).

Vi ringraziamo per la vostra cortesia e disponibilità.

Cordiali saluti,

Colletti Pino 3891830959

www.aziendaprospira.it

www.agrigentile.it

info@aziendaprospira.it

info@agrigentile.it

pinocolletti@gmail.com