

L'Azienda

L'Azienda Agricola Grotte Capelvenere nasce nel 1971 ad opera del fondatore e titolare Salvatore Trainito, in Castronovo di Sicilia nelle tenute di famiglia in contrada Regalsciacca e Grotte di Capelvenere, territorio centro occidentale della Sicilia, per continuare con passione le tradizioni dei propri antenati, dediti da sempre alla cura dell'olivo e del buon olio. Nel 2020 amplia l'attività agricola mediante la realizzazione di un frantoio oleario con annesso impianto di imbottigliamento in contrada Montoni, territorio del Comune di Cammarata (AG), altra amena area ricca di intensi uliveti secolari, ove prevalgono eccellenti varietà siciliane, quali: la biancolilla, la nocellara, l'ogliarola, la cerasuola, la mazara e la coratina.

Il Territorio

Le tenute di Regalsciacca e Grotte Capelvenere ricadono nell'agro del Comune di Castronovo di Sicilia. Esse appartengono al Territorio dei Monti Sicani attraversato dai fiumi Platani, Morello che delimitano ampie valli di frutteti, pere, pesche e splendide piane, ricche di campi di grano, dalle quali emergono dolci colline ammantate di ulivi secolari, macchia sempre verde.

Meraviglioso spettacolo paesaggistico, che determinano uno stupendo contrasto di colori tra il biondo ondeggiare delle messi, il verde intenso degli ulivi, il nitido cielo turchino e lo splendore

del sole delle torridi estati siciliane. Aria magica della Sicilia d'incanto naturale, ove si sono insediati i primi abitanti dell'isola: dai Sicani agli Spagnoli. Popoli che avevano il culto dell'ulivo e dell'olio, prodotto divenuto indispensabile per la vita. L'ulivo, pianta ritenuta sacra per tutte le religioni dei tempi, che veniva venerata per la sua millenaria storia non poteva essere oltragiata dai popoli. La fertilità del suolo, il clima e lo splendore del sole hanno prodotto in questo territorio tutte le eccellenze che l'agricoltura può donare all'uomo. Grano, olio, vino nei millenni non hanno mai perso il loro pregio e da sempre hanno attratto i popoli nel mediterraneo.

Il Ciclo produttivo

Dalla raccolta alla trasformazione e imbottigliamento

La raccolta delle olive viene effettuata tradizionalmente con il metodo manuale per garantire la conservazione delle proprietà organolettiche del prodotto che entro 24 ore viene trasformato in olio.

Le olive conferite nel frantoio vengono opportunamente sottoposte a defogliatura e lavaggio con acqua fresca corrente e avviate alla frantumazione a mezzo mulino a martelli per formare la pasta che attraverso una pompa viene riversata nelle gramole di maturazione ove viene eseguita una lavorazione di circa 60 minuti per determinare la massa del prodotto da passare al decanter per essere pressata al fine della determinazione del prodotto da avviare al separatore centrifugo ove avviene la separazione dell'olio dall'acqua con effetto di centrifugazione.

L'olio viene conservato in dei contenitori di acciaio inox alla temperatura controllata di 16/18 °C in attesa di essere imbottigliato.

L'imbottigliamento viene effettuato in bottiglie d'origine di vetro della capacità di 250cl, 500cl e 750cl e in latte di alluminio da 3L e 5L. Il tutto è confezionato in scatole di cartone contenente 6/12 bottiglie in base alla capacità.

Caratteristiche degli uliveti

Gli uliveti aziendali di circa 40 ettari si estendono su un'area collinare tra i 500/600 m.s.l.m. nell'agro di Castronovo di Sicilia (PA) e Cammarata (AG), la temperatura mite nelle varie stagioni del territorio favoriscono la vita e la produttività delle piante. La distanza dalla fascia costiera sud e nord li preservano dai caldi

venti di scirocco e dai venti freddi di tramontana. Un'attenta potatura, concimazione e raccolta al momento giusto quando l'invasatura cambia il colore del frutto ne determinano la qualità delle olive, le sostanze fenoliche, la bassa acidità e ne esaltano l'aspetto organolettico.

L'olio: pregio, purezza, qualità fisico chimiche ed organolettiche

L'olio è stato sottoposto al rapporto di prova e di attente analisi dal laboratorio della Regione Siciliana - Istituto Regionale del Vino e dell'Olio - con il quale è stato determinato l'acido oleico nella misura gr 0,20/100 rispetto al valore massimo di 2,5 previsto dalla normativa vigente. Il valore dei perossidi riscontrato corrisponde a meq/kg 1,6 rispetto a 7meq/kg. L'ottima qualità dell'olio emerge dai risultati dell'analisi spettrofotometrica UV K232 - 1,85, K268 - 0,12, inferiori ai dati di ossidazione e di conservazione, in quanto il prodotto ottenuto proviene da olive sane e da una gramolazione avvenuta in condizioni ottimali con fenoli mg/kg 280. I polifenoli riscontrati sono una classe di

composti che conferiscono all'olio stabilità, qualità nutrizionali, salutistiche e sensoriali. La valutazione organolettica è stata rilevata dal comitato assaggio con verbale numero 2 del 8 Gennaio 2021 con il quale definiscono l'olio equilibrato caratterizzato da fruttato verde medio, amaro medio e piccante medio.

Proprie salutistiche dell'olio ExtraVergine di oliva

L'olio presenta qualità nutrizionali e benefici per la salute. Ha un'importante azione antiossidante svolta dalla presenza della vitamina E.

I polifenoli, i fitosteroli, le clorofille e i carotenoidi contribuiscono a contrastare l'invecchiamento delle cellule e prevengono i problemi di ipertensione e malattie coronarie.

La Vendita

Viene effettuata in azienda, attraverso i canali commerciali della grande distribuzione e G.D.O., oppure online nel nostro e-commerce.

LE NOSTRE CULTIVAR



NOCELLARA



CERASUOLA



BIANCOLILLA



MAZARA



OGLIAROLA



**OLIVE PROVENIENTI
DA COLTIVAZIONI
RICONOSCIUTE
IGP E BIOLOGICO**



Capel
Venere

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Puro & Siciliano



SEMPRE CON TE TUTTI I GIORNI
PER LA TUA VITA, LA TUA SALUTE, LA TUA DIETA

L'Olio Extravergine d'oliva è considerato alla stregua di un farmaco,
bere un cucchiaino di olio la mattina a digiuno è una panacea per l'organismo



Sarti

L'Azienda Grotte Capelvenere a tutela della propria clientela e per mantenere alta la qualità del proprio olio si prefigge di adottare sempre il seguente decalogo minimo:

- Utilizzare solo olive fresche, sane, al giusto grado di maturazione
- Raccogliere le olive direttamente dall'albero, senza danneggiare i rami
- Scegliere cassette rigide e forate per il trasporto
- Non far passare più di 24 ore fra la raccolta delle olive e l'estrazione dell'olio
- Assicurare che le olive siano correttamente defogliate e lavate prima della frangitura
- Eseguire un ciclo di lavorazione nella quale non siano mai superati i 27 gradi di temperatura
- Ridurre al minimo l'esposizione all'ossigeno dell'olio e della pasta di olive
- Effettuare l'analisi sensoriale dell'olio oltre a quelle di laboratorio
- Conservare l'olio in contenitori idonei, di acciaio inox, sotto battente di azoto
- Confezionare l'olio in contenitori di vetro scuro per proteggerlo dalla luce



Sede amministrativa
Piazza Duomo, 1 - 90030 Castronovo di Sicilia (PA)
Sede operativa
Contrada Montoni - 92022 Cammarata (AG)
Tel. 0934 815350 - 091 8217567 - Cell. 366 8168435
info@oleificiotrainito.com



l'Ulivo simbolo di pace...
l'Olio un dono antiossidante
naturale per la salute!

