

www.frantoisama.it



comu ficiruu l'antichi

Passione & Tradizione



Frantoi SAMA nasce nel cuore della Sicilia, a Regalbuto, terra ricca di uliveti, agrumeti e ricche distese di grano, un tempo fiorente riserva dell'Antica Roma. La passione e l'amore per la terra rappresentano la base portante dei soci fondatori frantoiani.

Le colline dell'entroterra siciliano, baciato dal sole e accarezzate dal vento mediterraneo, rappresentano il cuore pulsante dei nostri uliveti.

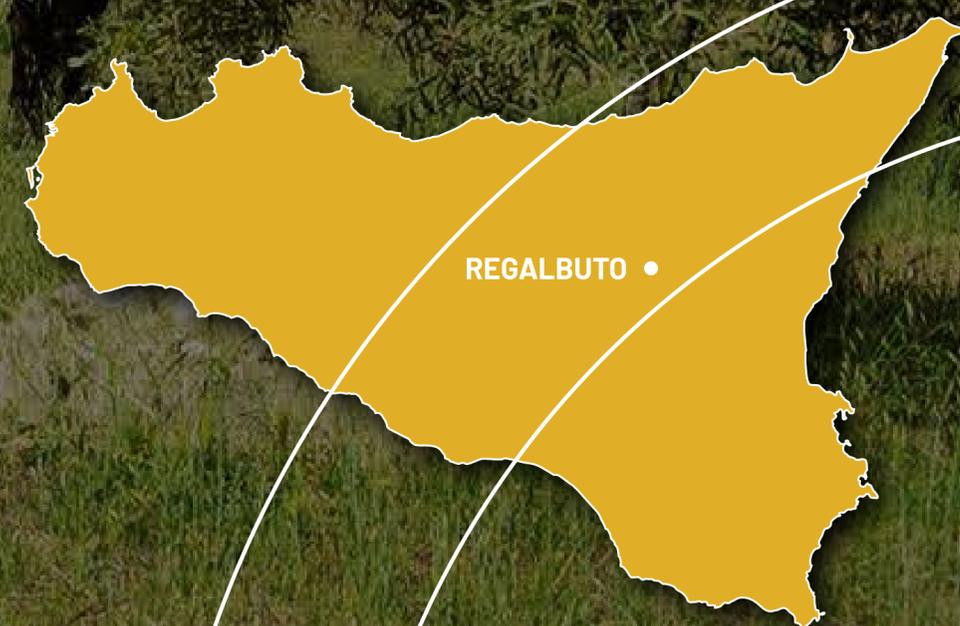
Coltivazione e Lavorazione

Raccogliamo le olive a mano, selezionando solo i frutti migliori. Questo approccio, rispettoso della pianta e dell'ambiente, ci permette di mantenere intatte le qualità organolettiche delle olive.

Nel nostro frantoio, le olive vengono lavorate secondo antiche tecniche artigianali. La molitura a freddo, effettuata con macine in pietra, garantisce un olio dal gusto puro e autentico. Ogni fase della produzione, dalla raccolta alla spremitura, avviene localmente, preservando il legame profondo con il territorio.

Un legame profondo con la Storia

Produciamo il nostro olio con lo stesso amore e la stessa dedizione dei nostri antenati. La tradizione olearia siciliana, con i suoi riti e i suoi segreti, vive in ogni goccia di olio extra vergine d'oliva SAMA. È un patrimonio che rispettiamo e valorizziamo, certi che la qualità nasca dalla passione e dal rispetto per la terra.





Gli artigiani dell'olio

hanno scelto un sistema di estrazione a freddo a tre passi

Il nostro sistema conferisce all'Olio Extra Vergine d'Oliva proprietà organolettiche uniche frutto del connubio tra tradizione ed innovazione, grazie ad un protocollo collaudato.

La passione e l'amore per la terra rappresentano la base portante dei soci fondatori frantoiani.

1 **Molitura a Pietra**
Con l'utilizzo di una molazza a 3 ruote in granito.

2 **Spremitura**
Con il tradizionale metodo delle presse idrauliche.

3 **Separazione**
A partire dal mosto, l'olio EVO viene separato dall'acqua di vegetazione con un separatore a centrifugazione.



Lo conserviamo fresco come appena spremuto.

Ci prendiamo cura del nostro olio EVO e dopo averlo filtrato, viene stoccato in silos di acciaio inox, sotto azoto, un gas inerte che sostituisce l'ossigeno, in stanze a temperatura controllata.



I Nostri Cultivar

comu ficciru l'antichi



Biancolilla

La Biancolilla è una delle cultivar autoctone siciliane più apprezzate, conosciuta per le sue eccezionali qualità organolettiche e per il suo aroma delicato. Quest'oliva, caratterizzata dal colore chiaro della sua polpa, dà vita a un olio extra vergine d'oliva leggero e aromatico, con note fruttate e un retrogusto mandorlato.



Nocellara dell'Etna

La Nocellara dell'Etna è una delle cultivar di oliva più rinomate della Sicilia, celebre per il suo gusto robusto e le sue proprietà organolettiche eccezionali.

Questa oliva verde brillante è utilizzata sia per la produzione di olio extra vergine di alta qualità sia come oliva da tavola, grazie alla sua polpa carnosa e al suo sapore inconfondibile.



Nocellara del Belice

La Nocellara del Belice rappresenta una cultivar molto pregiata ed è, tra le varietà autoctone siciliane, probabilmente una delle più stimate in assoluto, tanto che nel 1998 ha ottenuto la certificazione DOP denominazione di origine protetta. Presente sul territorio siciliano da svariati secoli

IL TRADIZIONALE



È il nostro olio extra vergine d'oliva multicultivar, ottenuto dalla combinazione di cultivar siciliane tra cui Biancolilla, Nocellara e Cerasuola. Questo olio riflette il nostro impegno nella ricerca della perfezione e nel rispetto delle tradizioni oleari siciliane. Disponibile in versione non filtrato solo nei mesi di novembre e dicembre.

CARATTERISTICHE

Al naso

Media intensità, con sentori di erba fresca appena tagliata e mandorla.

In bocca

Media intensità, con un equilibrio perfetto tra amaro e piccante, sentori di erba fresca appena tagliata e mandorla.

Abbinamenti

Versatile e adatto a ogni tipo di piatto, dall'antipasto al dolce, esaltando il sapore di insalate, carni, pesce e verdure.

Bellomio

Bellomio è ricco di antiossidanti naturali e acidi grassi essenziali, che contribuiscono al benessere generale del corpo, proteggendo le cellule dai danni ossidativi e favorendo la salute cardiovascolare.





SELEZIONE

Gourmet

comunicirul'antichi

frantoisama.it

Donna Letizia

È un olio extra vergine d'oliva di altissima qualità prodotto esclusivamente con olive Biancolilla, molite a freddo nel nostro frantoio anticipando la raccolta nelle prime settimane di ottobre. Filtrato, conservato a temperatura controllata, sotto azoto.

CARATTERISTICHE

Al naso

Intensità leggera, fruttato fresco, con sentori di oliva e pomodoro.

In bocca

Intensità leggera, equilibrato, abbastanza strutturato, leggermente amaro e piccante con sentori di oliva e pomodoro.

Abbinamenti

Ideale per condire insalate, pesce e piatti poco strutturati.

Donna Letizia non solo esalta il sapore dei tuoi piatti, ma contribuisce anche al benessere grazie alle sue proprietà salutari.



Donna Cuncetta

È un olio extra vergine d'oliva di altissima qualità ottenuto esclusivamente da olive Nocellara dell'Etna, coltivate e raccolte nei nostri uliveti siciliani nella seconda metà di ottobre. Filtrato, conservato a temperatura controllata, sotto azoto.

CARATTERISTICHE

Al naso

Intenso, fruttato fresco, con sentori di erbe amare, pomodoro verde e mandorla.

In bocca

Intenso, equilibrato, strutturato, amaro e piccante, con sentori di erbe amare e mandorla.

Abbinamenti

Perfetto per esaltare piatti di carne, verdure grigliate e zuppe di legumi.

Ricco di polifenoli e vitamina E, Donna Cuncetta contribuisce al benessere del cuore e delle arterie, grazie alle sue proprietà antiossidanti e antinfiammatorie.



Donna Nina

È un olio extra vergine d'oliva di altissima qualità ottenuto esclusivamente da olive Nocellara del Belice coltivate nei nostri uliveti siciliani e raccolte a metà ottobre. Sapore avvolgente, arricchito da delicate sfumature fruttate. Filtrato, conservato a temperatura controllata, sotto azoto.

CARATTERISTICHE

Al naso

Media intensità, vegetale, con sentori di cardo e carciofo

In bocca

Media intensità, strutturato, equilibrato, mediamente amaro e piccante, con note di carciofo.

Abbinamenti

minestrone, verdure e insalata arrostiti di carne e pesce.

Naturale fonte di polifenoli e vitamina E, contribuisce alla protezione delle cellule e al benessere del sistema cardiovascolare, grazie alle sue preziose proprietà antiossidanti.





Bag in Box in Tube

comunicirul'antichi





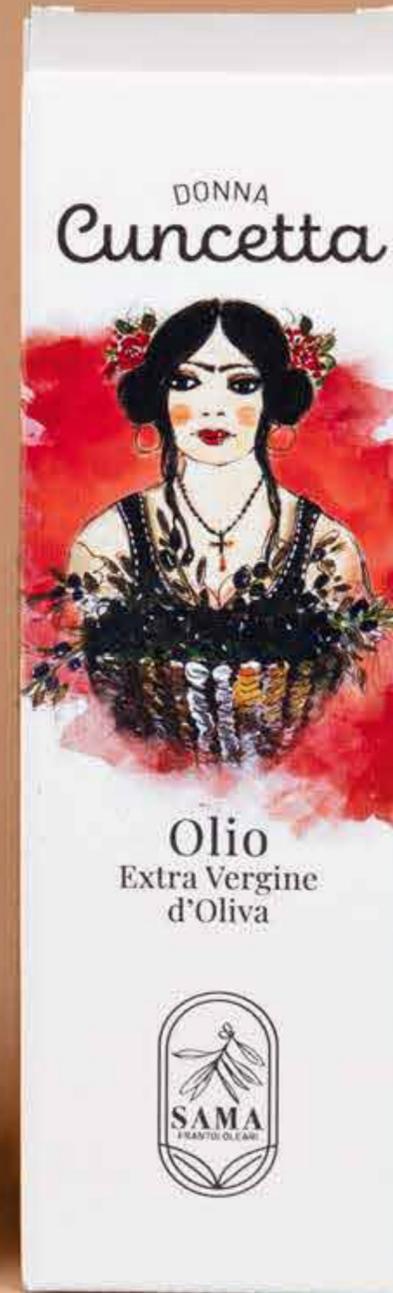
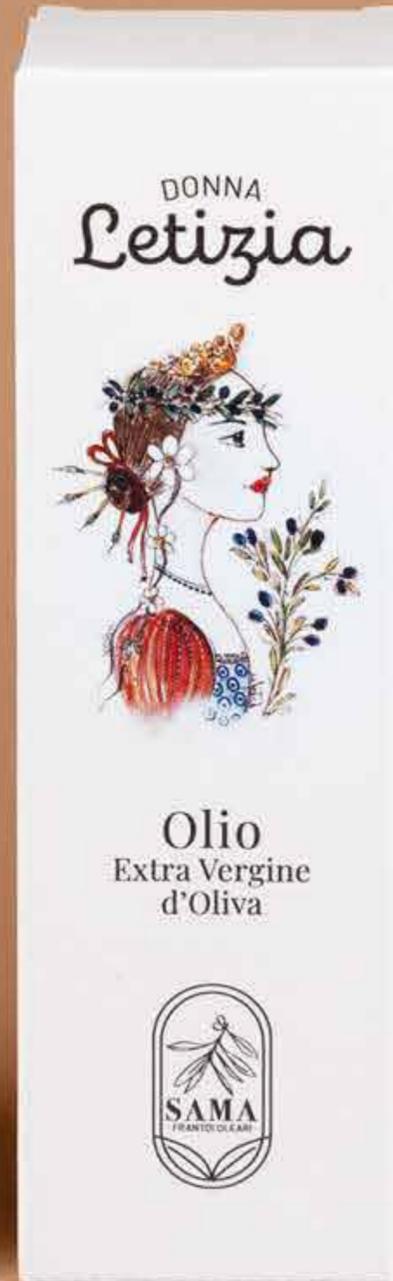


Box

comunicirul'antichi









Wedding

comunicirul'antichi





Regala un filo d'Amore

LE STORIE Olio dell'

Ogni goccia del nostro olio porta con sé la magia delle leggende siciliane. **Le nostre bottiglie sono ispirate dalle figure mitiche di Nina, Letizia e Concetta, simboli di forza e saggezza.**

Queste leggende vivono nelle nostre bottiglie, rendendo ogni assaggio un viaggio nel tempo, alla scoperta delle radici profonde della nostra cultura olearia.



A dare forma a questi racconti attraverso l'arte è stata **Claudia Sassano**, artista siciliana nota per il suo stile espressivo e la celebre immagine di **Buttanissima Sicilia**. Con la sua sensibilità, Claudia ha trasformato queste storie in disegni evocativi, dando un volto alle donne dell'olio, testimoni silenziose di una tradizione che si tramanda di generazione in generazione.

Le sue illustrazioni raccontano non solo il lavoro, ma anche l'anima e la resilienza di queste donne, rendendo omaggio alla loro passione e dedizione. Ogni tratto, ogni colore, porta con sé il sapore autentico della nostra terra e l'essenza di una cultura che si esprime anche attraverso l'arte.

DONNA
Nina



Nina era una bambina speciale. Nata a Torino ma il legame con la Sicilia, terra dei suoi genitori, era rimasto forte.



Leggi la storia

DONNA
Letizia



Donna Letizia, nobile siciliana, visse nel XIX secolo, nella sua dimora immersa tra rigogliosi giardini di ulivo.



Leggi la storia

DONNA
Cuncetta



Donna Cuncetta incarna l'anima di quella Sicilia verace fatta di concretezza e di duro lavoro.



Leggi la storia



CONTATTI

SS121 - C.da Pettoruta snc
94017 Regalbuto (EN)
Italia

www.frantoisama.it
info@frantoisama.it

+39 351 318 4596 [Shop]
+39 345 578 0038 [Samuele]
+39 333 926 6578 [Massimo]



comu ficiruru l'antichi