

1170
50



Vie del gusto

ottobre 2009

il bello & il buono dell'Italia e del mondo

Latte tutto quello che non sapete **Liguria** tra olio e borghi incantati
Eolie sorpresa d'autunno **Culatello** sulle orme di Guareschi
Rosé la tradizione alla riscossa **Mele** le tre valli dell'Eden
Asiago sport, natura e bontà **Guida a 500** indirizzi selezionati



OLIO da favola

In un lembo di terra alle pendici del Monte Etna dai primi anni Novanta trova la sua sede l'azienda Merlino che con passione produce un seducente olio, figlio di una terra generosa baciata dal sole

Resistere al fascino e alla serenità che il paesaggio infonde nello scenario unico della Valdemone verso cui declina "a muntagna", così come viene apostrofata l'Etna dalle generazioni più anziane, è impresa ardua. In questo scenario gli olivi sparsi nei seminativi delle aree collinari, tra i mandorli e i carrubi, e in alcune zone con la vite e gli ortaggi, caratterizzano l'ambiente secolare. Il dott. Antonio Merlino, appassionato della sua terra, agli inizi degli anni Novanta, ha deciso di impiantare uno dei primi uliveti specializzati della zona (cultivar di Nocellara Etnea e Brandofino) nel suo fondo di contrada Feudo in Randazzo a un'altitudine di 600 slm. La passione per la sua terra si è tradotta nella cura particolare che lo stesso ha dedicato, e dedica tuttora, alle proprie piante la cui crescita è favorita da una terra generosa, straordinariamente ricca di minerali lavici, e caratterizzata da un'esposizione naturale e una condizione meteo climatica ottimale. La gestione dell'azienda è attualmente affidata al genero Ignazio Scimone, avvocato, e a un amico di famiglia Carlo Micalizzi, architetto, ormai apostrofati scherzosamente dagli amici "professionisti dell'olio" per il tempo e la cura che sempre più dedicano a una terra che ha per loro acquistato la valenza dello spazio libero e del piacere di quella





sottile fragranza dei campi e dei suoi frutti che l'olio porta con se. La straordinaria qualità dell'olio prodotto dal nuovo impianto, che ha presto annoverato parecchi estimatori, ha favorito l'inserimento dell'Olio Merlino nella Dop Monte Etna a partire dal 2007. Il prodotto viene già particolarmente apprezzato nella ristorazione per la rotondità del gusto e la gradevolezza del suo fruttato che lo rende apprezzabile per diversi abbinamenti gastronomici e in particolare, a crudo, per i piatti a base di pesce o di verdure. Il riconoscimento della particolare qualità prodotto è pervenuto quest'anno dalla prima partecipazione al premio nazionale "Sirena d'Oro di Sorrento", il prestigioso appuntamento dedicato agli oli extra vergini di oliva di qualità che premia i migliori oli Dop italiani, con l'assegnazione della Menzione di Merito.



Dalla rete a casa

Da nemmeno un anno chiunque volesse conoscere meglio questa meravigliosa "spremuta di Sicilia" ha un mezzo in più a disposizione: www.oliomerlino.com. L'elegante e intuitivo sito permette di conoscere più approfonditamente l'azienda e il suo prodotto navigando agevolmente tra le sue pagine. Oltre a dedicare spazio alla descrizione delle caratteristiche organolettiche di quest'olio si trova una quanto mai utile pagina che ne consiglia l'abbinamento. Ma soprattutto ancor più utile è la pagina che con una semplice registrazione, differenziata per azienda o privati, ne permette l'acquisto comodamente seduti a casa propria.



MERLINO – contrada Feudo – Randazzo (CT)
tel. 328.4162859 – 393.1630221 – www.oliomerlino.com
Sede legale: Piazza Marconi 6-9 – S. Domenica Vittoria (ME)