



Il Viaggiatore Magazine – Azienda Planeta – Albero di olivo – Località Capparrina – Menfi (AG)

Il mare di **Sicilia**, **le colline di Menfi** ed un grande oliveto: così si completa un bel progetto, grazie a cui la terra si copre di alberi e l'ambiente respira.

**E' iniziato così il 2017 di Planeta, piantando altri 13 mila alberi di olivo a Capparrina (Menfi), altri 50 ettari che si aggiungono ai 100 già esistenti, formando un oliveto a corpo unico tra i più estesi in Sicilia.**

La coltivazione dell'olivo e la produzione dell'olio fanno parte da sempre delle tradizioni familiari.

Per secoli si è trattato solo di una produzione riservata al consumo della famiglia e delle tante persone che nel tempo hanno vissuto e lavorato con loro.



Il Viaggiatore Magazine – Olive

Il prezioso oro verde si traeva da un unico vecchio impianto, quello plurisecolare dell'Ulmo, da sempre curato e coltivato con grande cura e rispetto.

Dal 1998 invece, la produzione dell'olio è diventata un progetto che si è affiancato a quello del vino con pari dignità. La collina di Capparrina pian piano si è coperta di verde e di piante che ne accrescono la bellezza e il fascino: racchiusa tra due piccoli fiumi ed il mare, affacciata sulle bianche spiagge di Menfi, impone adesso il suo fascino a chi si affaccia sulla costa tra **Capo San Marco e Selinunte**.

Est e ovest della collina sono ora coperti dagli alberi. Il sud – di fronte al mare – è una grande macchia di piante mediterranee a protezione della costa, un'oasi in cui convivono rari esemplari di flora, dalla palma nana ai gigli di mare, e trova un habitat naturale la fauna selvatica, dagli istrici alle upupe a vari rapaci notturni e diurni; è il luogo di passaggio delle grandi migrazioni, dove quasi ogni anno

depongono le uova **le tartarughe di mare Caretta Caretta.**



Il Viaggiatore Magazine – Fiore di olivo

Piantare olivi ha chiaramente un fortissimo valore ambientale. Quest'albero sempreverde, simbolo della nostra identità culturale, è anche il vero alleato mediterraneo di chi ha amore per l'ambiente e di chiunque coltivi la propria terra con un'idea di agricoltura sostenibile e duratura.

Tante piante e un frantoio proprio al centro dell'azienda: un nuovo decanter a due fasi, completo di gramole sovrapposte che estraggono con delicatezza. Le olive vengono raccolte a mano e poi arrivano subito alla frangitura: in poche ore le olive diventano Olio Extravergine.



Il Viaggiatore Magazine – Olio

Così nascono **i tre oli Planeta: il Tradizionale, dalla spremitura a freddo delle olive intere di Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola, unite in blend, e i due denocciolati**, tutti prodotti seguendo scrupolosamente il disciplinare della DOP e attraverso rigidi controlli di qualità.

Se pensiamo che l'Italia, pur con oltre un milione di ettari di oliveto, copre solo il 35% del proprio fabbisogno di olio d'oliva, è facile intuire quale enorme opportunità sia per il Paese l'investire nella creazione di nuovi oliveti, dando anche un tangibile e decisivo contributo alla salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio.