

Territorio

Casa Grazia debutta al Solexpo2 con due etichette monocultivar Igp Sicilia bio

di: Redazione

28 febbraio 2025



“Involio”, l’oro verde di Gela della famiglia Brunetti di Casa Grazia, tra i protagonisti di SOL2Expo di Verona dal 2 al 4 marzo, il nuovo format dello storico evento di Veronafiere, SOL (Salone Internazionale dell’Olio d’Oliva).

Casa Grazia giunta alla terza generazione con i figli Emilio, Miryam e la nuora Martina, affonda le sue radici nelle sponde di un unicum davvero speciale : La Riserva Naturale Orientata del Lago Biviere, il più grande lago salato costiero della Sicilia.

Emilio Brunetti, terza generazione, dal 2020 è al timone dell’azienda olivicola ambasciatrice di una storia antica che affonda le sue radici nell’antica Ghela, la più grande colonia greca in Sicilia. In circa 100 ettari di uliveto, Emilio Brunetti coltiva, aderendo ai rigorosi disciplinari di agricoltura biologica, ulivi dalle singolari caratteristiche che connotano una moltitudine di cultivar oltre che di cloni che arrivano nell’Isola già con le colonie greche del sesto secolo a.C. Al Sol2Expo, Casa Grazia porta al debutto le monocultivar IGP BIO di “Biancolilla” e “Nocellara Etnea”, che esprimono il forte legame con il territorio: “Involio Biancolilla IGP Sicilia bio ” , che si caratterizza per un fruttato leggero, piccante e molto aromatico e “Involio Nocellara Etnea Igp Sicilia bio”, che si connota per un livello di acidità molto bassa, per il suo equilibrio. ” La scelta di puntare sulla valorizzazione delle due monocultivar-spiega Emilio Brunetti – nasce dal profondo legame che la mia famiglia e quindi l’azienda Casa Grazia ha con il territorio. Identità, il fil rouge che contraddistingue le nostre scelte produttive che si esprimono nella tutela del ricco patrimonio di biodiversità di cui Casa Grazia è custode. Il rispetto della terra, la sua cura- continua Brunetti -sono valori intergenerazionali di cui sentiamo la responsabilità sia nei confronti del consumatore che di questo angolo di Sicilia che, sebbene ancora poco conosciuto, è un unicum davvero speciale di bellezza ancora incontaminata. E poi Involio rappresenta, già come dice il nome, il nostro desiderio di restare nella nostra terra”.

Dalle diverse cultivar (Biancolilla, Cerasola, Moresca, Tonda Iblea, Nocellara del Belice, Nocellara Etna, Coratina, Calatina, Verdesse, solo per citarne alcuni) degli uliveti di famiglia che Casa Grazia coltiva da anni suggellando un patto d'amore tra le generazioni, estrae l'olio che porta in sè i profumi della macchia mediterranea, rendendo unico l' "oro verde" di Gela, frutto di un luogo davvero speciale. Sono il risultato di una raccolta manuale effettuata nella prima decade di settembre e seguita da un'estrazione a ciclo continuo, filtrazione e conservazione in silos di acciaio inox in assenza di ossigeno.

"Olio è cultura" per la famiglia Brunetti che ospita a Casa Grazia i corsi professionali per sommelier dell'olio della FIS. Tra i progetti in itinere, la realizzazione del nuovo frantoio per chiudere la filiera produttiva e dare il via all'oleoturismo, per conoscere ed apprezzare la storia, la cultura, il paesaggio e l'ambiente di un luogo affascinante. Di una terra che sa ancora stupire e che ha ancora un " Mare di storie" da raccontare.