

L'origine dell'olivo si perde nella notte dei tempi. Nel diluvio universale una colomba portò a Noè un ramoscello d'ulivo per indicargli che la terra era emersa dalle acque: l'ulivo diventò così simbolo di Pace.

L'olio viene menzionato anche nelle sacre scritture come sinonimo di sapienza, bellezza, rettitudine: sembra comunque certo che se ne possano far risalire le origini a qualche millennio prima di Cristo.

Opere mitologiche come l'Odissea di Omero ne testimoniano la presenza, si narra infatti come Ulisse per sfuggire al ciclope Polifemo accecò quest'ultimo con un tronco di ulivo. La prima regione italiana a ricevere l'albero sacro dalla Grecia fu la Sicilia grazie ad Aristeo, figlio di Apollo, che ne introdusse la coltivazione e insegnò alle popolazioni locali come ricavare l'olio dalle olive.



**Società Cooperativa Agricola  
Produttori Olivicoli**

Via Antonio di Sangiuliano 349  
95124 Catania (ct)  
apo.catania@virgilio.it  
www.apocatania.it

*La carta degli oli descrive  
quella particolare caratteristica  
di ogni olio, non più come  
un semplice ingrediente da  
abbinare alle nostre ricette,  
ma rappresenta quel tocco di  
raffinatezza che fa di un piatto  
un qualcosa da ricordare.*

**CARTA DEGLI OLI**

## BACIATO IGP SICILIA



- Colore** Verde con velature di giallo
- Odore** Fruttato Medio con nette sensazioni olfattive di vegetali fresche tra cui pomodoro
- Sapore** Gusto armonioso con note di amaro e piccante ben equilibrate, ritorna in bocca il sapore di pomodoro
- Abbinamento** Piatti a base di carne e legumi, insalate e bruschette. Si sposa bene con le migliori ricette della Cucina Siciliana

## NATIVO DOP MONTE ETNA



- Colore** verde con note di giallo
- Odore** leggero fruttato di oliva e tenui sentori vegetali, note erbacee con sentori di pomodorino e carciofo, talvolta con note di mandorla vere
- Sapore** equilibrato al gusto, con una componente di amaro e piccante fine e di lunga durata in un percorso gustativo siglato da netti richiami aromatici del frutto e di erbe
- Abbinamento** piatti a base di pesce della migliore tradizione italiana

## RAGGIANTE DOP MONTI IBLEI



- Colore** Verde con lievi riflessi di giallo
- Odore** fruttato intenso, con note di pomodoro verde, a volte di carciofo con sentori erbacei percepiti con intensità media
- Sapore** la pasta è fluida, rotonda, armonica, con lieve tono dolce in ingresso che vira sulla nota amarognola e chiude giustamente piccante in uno sviluppo gustativo ampio e duraturo. Lascia la bocca pulita e piacevole
- Abbinamento** condimento ideale sia a crudo che su alimenti cotti quali arrosti e caccagione, si abbina con insalate verdi, bruschette e minestre di legumi della migliore tradizione italiana

## SCIROCCO 100% ITALIANO



- Colore** giallo oro con riflessi verdi
- Odore** fruttato medio di oliva verde e percezioni erbacee e vegetali
- Sapore** corpo pieno e morbido, livemente dolce sostenuto da un mix ben combinato di note amare e piccanti. Una trama aromatica persistente arricchita da rimandi di oliva fresca e da una nota di carciofo
- Abbinamento** piatti a base di formaggi, condimento ideale per sughi, insalate, bruschette e cucina marinara