



24 gennaio 2026



Foto © AAO

Oli monovarietali: Sicilia in assaggio

Cari amici,

In Sicilia sono riconosciuti sei oli extravergini di oliva a Denominazione di Origine Protetta (DOP), espressione di produzioni di alta qualità legate a territori ben definiti: Monti Iblei, Valli Trapanesi, Val di Mazara, Monte Etna, Valle del Belice e Valdemone. Ciascuna DOP offre profili sensoriali distinti, determinati dalle varietà di olive e dalle caratteristiche del terroir locale.



Oliveto a Librizzi, prov. Messina

Le varietà di olive siciliane più conosciute o diffuse sono la Biancolilla, la Cerasuola, la Moresca, la Nocellara del Belice, la Nocellara etnea, l'Ogliarola messinese, la Santagatese e la Tonda iblea.



Arbostora Charme Hotel

dopo il grande successo della serata dedicata all'olio d'oliva ticinese, siamo lieti di proporvi un secondo incontro di degustazione. Questa volta l'attenzione sarà rivolta esclusivamente agli oli monovarietali, ossia oli ottenuti da un'unica varietà di oliva.

In preparazione alla nostra gita sociale 2026 di quattro giorni in Sicilia, verrà presentata una selezione di oli tipici siciliani, prodotti con le varietà più rappresentative dell'isola.

L'obiettivo è avvicinarci gradualmente a una realtà che avremo modo di conoscere più a fondo nei prossimi mesi.

Vi invitiamo pertanto a partecipare a questa serata di degustazione guidata da Giandomenico Borelli, con il supporto di Mario Piazzini, che si terrà presso l'Arbostora Charme Hotel di Morcote, ospiti di Tiago Silva. L'hotel è situato in una villa d'epoca del 1907, affacciata direttamente sul lago.

Al termine della degustazione seguirà un aperitivo, quindi una cena con menu a scelta. Sarà un'occasione preziosa per scambiare impressioni sugli oli degustati e, soprattutto, per conoscerci meglio.

I posti sono limitati a un massimo di 30 partecipanti.
Vi invitiamo pertanto a iscrivervi per tempo. Non mancate!

Data Mercoledì 25 febbraio 2026

Luogo Morcote all'Arbostora Charme Hotel
in Via Riva San Carlo 16

Posteggio a disposizione pochi

Programma 17:45: Ritrovo dei partecipanti
18:00: Degustazione di oli monovarietali selezionati.
Si raccomanda puntualità; grazie!

A seguire, piccolo aperitivo e cena con menu a scelta al momento dell'iscrizione



Oliveto a Librizzi, prov. Messina

La Sicilia è la seconda regione per produzione dopo la Puglia con alta percentuale di oli biologici.



Dato il clima mite, le olive siciliane possono essere raccolte tra ottobre e dicembre, ma il mese migliore è novembre.



L'olio d'oliva siciliano, tra i migliori in Italia, vanta origini antichissime introdotte dai Fenici e perfezionata dai Greci.

Associazione Amici dell'Olivo
Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email info@amicidellolivo.ch
Web www.amicidellolivo.ch

Costo

CHF 60.00 per i soci | CHF 75.00 per i non soci

Il costo include degustazione, aperitivo e cena, (incluso acqua minerale e caffè). I vini durante la cena saranno invece a carico dei partecipanti. In caso di assenze, AAO si riserva il diritto di richiedere il rimborso delle spese sostenute.

Menu

Antipasto:

- 1) vitello tonnato con wafer alla curcuma e capperi
- 2) **oppure** insalata di polpo con sedano, patate e olive taggiasche

Piatto principale:

- 3) ombrina alla mediterranea con purea di patate al rosmarino e verdure di stagione
- 4) **oppure** tagliata di controfiletto di manzo ai funghi porcini con patate arrosto e verdure di stagione

Dessert:

Tris di dessert a sorpresa.

Iscrizione

Le iscrizioni sono **aperte fino al 18 febbraio 2026**.

Vi invitiamo a contattare Claudio Premoli preferibilmente via e-mail a premoli.claudio@gmail.com o telefonicamente al 079 731 63 83, indicando:

- *nome e cognome | indirizzo | numero di telefono | scelta dell'antipasto e del piatto principale.*

I posti verranno assegnati in ordine di registrazione. L'iscrizione sarà valida solo dopo conferma da parte nostra.

Vi aspettiamo numerosi!

