



sciabacco

Azienda Agricola
Tumino Francesca,
via Simeto 3, 95040
Mazzarrone – CT
P.IVA 05530670875

info@sciabacco.com
+39 3389475701



Esistono storie che si tramandano da padre in figlio, storie che raccontano di streghe che nelle più luminose notti di sabato, si riunivano sotto un albero di noci cedendo a danze, canti e inebrianti pozioni con cui attirare giovani e curiosi.

Nasce così Sciabacco, termine che nella tradizione popolare richiama gli schiamazzi delle streghe ripetuti ogni sabato notte e che dà il nome alle terre dove vengono coltivati i nostri ulivi ed un unico, antico, albero di noci.

Sciabacco è un progetto che nasce dal desiderio di realizzare un prodotto di alta qualità il cui valore fosse intuibile ancora prima di averlo assaporato. Questo ci ha portato a scegliere con estrema accuratezza ogni singolo dettaglio, dal tappo alla bottiglia, ma è soprattutto l'etichetta ad esprimere al meglio ciò che volevamo realizzare. Questa rappresenta i quattro momenti del processo produttivo (terra, raccolta, cernita e molitura), con un richiamo nella composizione alle maioliche della tradizione calatina.

Sciabacco è un monocultivar di olive di varietà moresca: una varietà antica tipica del territorio ibleo. Le nostre olive vengono raccolte unicamente a mano, quando sono ancora verdi con una sola punta di violaceo. Sono state molite dopo poche ore dalla raccolta, in uno dei migliori frantoi della zona, rigorosamente a freddo.

Il nostro olio viene conservato in serbatoi di acciaio inox sotto azoto a temperatura controllata. Questa attenzione minuziosa ci ha permesso di ottenere un olio extravergine di oliva di alta qualità che trova la sua massima espressione usato a crudo.

Sciabacco è ideale per arricchire piatti a base di pesce, carni bianche, insalate ben strutturate anche con frutta ed è perfetto per le tartare di carne o di pesce.

Capacità/
100 ml – 250 ml – 500 ml
1 litro – 3 litri – 5 litri

Regione/
Sicilia

Origine/
Italia

Varietà/
Moresca

Gusto dell'olio/
Fruttato medio
con sentore di carciofo

Sapore dell'olio/
Amaro delicato, piccante leggero

Anno di produzione/
2020 – 2021

Ingredienti/
olio extravergine di oliva italiano

Conservazione/
in luogo fresco e asciutto,
al riparo da luce, fonti di
calore e da cattivi odori.

Abbinamenti/
Trova la sua massima espressione
usato a crudo e su preparazioni
come carni bianche, insalate ben
strutturate e piatti
a base di pesce.

Descrizione prodotto/
Il nostro olio extravergine di oliva
è un olio ottenuto da olive
raccolte unicamente a mano,
quando l'oliva è ancora verde.
Le olive sono molite dopo poche
ore dalla raccolta, in uno dei
migliori frantoi del territorio ibleo,
rigorosamente a freddo.
I nostri ulivi non subiscono
trattamenti chimici di alcun tipo
e questo garantisce un'estrema
genuinità del prodotto.
Il nostro olio è conservato
sotto azoto, in silos di acciaio,
a temperatura controllata.
L'etichetta di Sciabacco è
oleorepellente.





Vincitore
**London International Olive
Oil Competitions – LIOOC 2019**
#GoldOliveoilPackagingAward
categorie label e totalimage
Londra



Vincitore
OneMorePack 2019
1° Classificato
Categoria Label
Napoli



Vincitore
Premio Mediterraneo
Packaging
7° edizione 2019
Castellammare del Golfo



Vincitore **Golden Pack**
Premio Mediterraneo
Packaging 2019
Castellammare del Golfo



Vincitore
Le forme dell'olio 2019
4° Classificato
Oli da scaffale
Milano



Menzione
Sicilia Felicissima 2019
Menzione Progetto
Meritevole
Catania



Inserita con merito
nella guida
Terre D'olio 2019
Lucca



Inserita con merito
nella guida
Terre D'olio 2020
Lucca



Inserita nella guida agli
Extravergini 2020 slow food



Certificato di Qualità
Orciolo d'oro 2020
Medium fruity category
Milano

*Per avere più informazioni sui
premi e i riconoscimenti ottenuti
visita i nostri canali social



@Sciabacco