

A close-up photograph of three olives hanging from a branch. The olives are oval-shaped and have a color gradient from light green at the top to a reddish-pink at the bottom. They are attached to a thin, woody stem. Several green, elongated leaves with visible veins are also on the branch. The background is a soft, out-of-focus green.

Catalogo
prodotti

Terra
e Venti

Chi siamo

L'azienda "Terra dei Venti" nasce nel 2010 e si insedia in Contrada Ragana a Capo San Marco di Sciacca (AG), in un contesto storico e territoriale che ha più di un secolo di vita. Particolarmente sentito è il contrasto tra storia e innovazione: pur mantenendo forte il legame con la terra e la tradizione, l'azienda sente la necessità di rivolgere uno sguardo al futuro, puntando soprattutto sul miglioramento dei processi produttivi.

Sin dalla nascita, infatti, l'azienda si è orientata verso l'agricoltura biologica: le piante non vengono sottoposte ad alcun trattamento chimico, che sia pesticida o fertilizzante, nemmeno a quelli consentiti dalla legislazione vigente. Andando oltre gli obblighi dell'agricoltura biologica, dal 2016 il terreno viene arricchito utilizzando solamente le piante autoctone della famiglia delle Fabacee (Leguminose) che, dopo il sovescio, integrano in maniera naturale il terreno di composti azotati, limitando ulteriormente le lavorazioni dei terreni.

Tutte le piante in produzione in azienda appartengono alle cultivar proprie del territorio (Cerasuola, Biancolilla e Nocellara del Belice), che vengono coltivate secondo le forme tradizionali del comprensorio saccense. Numerose piante di vecchie cultivar (Piricuddara, Giarrappa ecc.) della zona sono disperse nelle particelle con gli alberi secolari dell'Azienda.

L'Azienda ha infine riservato una porzione di terreno alla coltivazione di erbe aromatiche, da destinare sia al consumo diretto che alla produzione di oli aromatizzati. Sono state quindi selezionate, oltre alle aromatiche di maggior utilizzo in cucina (come rosmarino, salvia, peperoncino e timo), anche specie neglette di piante siciliane come il timo capitato, l'origano di Sicilia e l'aglio rosso.

Sostenibilità ambientale

Le nostre pratiche colturali sono improntate al raggiungimento dei migliori obiettivi di sostenibilità ambientale consentiti sia dalla tipologia di coltivazione che dalle condizioni climatiche e pedologiche del territorio. Non essendo una coltivazione di tipo intensivo, ogni pianta possiede le condizioni ottimali di sviluppo sia della parte aerea che dell'apparato radicale. Grazie anche alle favorevoli condizioni del suolo l'uliveto non viene irrigato, evitando così l'uso delle acque consortili.

Il mantenimento di una copertura erbosa con piante spontanee della zona evita l'impoverimento del terreno, migliorandone la struttura verticale. L'azienda ha, inoltre, escluso completamente le arature profonde a favore di una leggera erpicatura superficiale, riducendo l'impatto ambientale complessivo dei processi produttivi.

Per aumentare i livelli di biodiversità, oltre ad aver bandito qualsiasi prodotto chimico di sintesi, l'azienda ha destinato alcune aree a macchia mediterranea, piantando numerose essenze arbustive ed erbacee tipiche delle zone costiere e collinari della Sicilia meridionale.

Cos'è ZeroChimica[©]

Terra dei Venti si propone di costruire un rapporto diretto con il cliente, andando oltre quelli che sono i principi dell'agricoltura biologica. Il concetto "ZeroChimica[©]" nasce dalla necessità di integrare ai controlli previsti dalle leggi vigenti una assunzione di responsabilità ed un impegno concreto con la clientela: la nostra azienda, infatti, ha deciso di bandire totalmente qualsiasi trattamento chimico di sintesi, che siano fitofarmaci o fertilizzanti, compresi quelli consentiti dalla normativa.

Con questo simbolo l'Azienda si impegna nel garantire al cliente un prodotto finale genuino e di qualità, che rispetti quelli che sono i principi di un'agricoltura che sia realmente sostenibile e orientata verso la protezione della biodiversità. Per questo motivo sono a disposizione sul sito tutte le analisi condotte da due organismi indipendenti accreditati sull'olio prodotto nell'anno.

Comprendere un olio extravergine di oliva

La comprensione di un alimento è un processo delicato, soprattutto per quelli che non hanno ancora una diffusa conoscenza alle spalle e per i quali manca ancora una vera cultura.

L'olio, ad esempio, viene ancora considerato un "condimento" più che un alimento, che deve essere sempre disponibile al minor prezzo possibile. Il gusto non deve risaltare e per questo si scelgono sempre oli tendenzialmente piatti o neutri. Raramente, al momento dell'acquisto, si controllano la provenienza delle olive o il tipo di cultivar perché, secondo la maggior parte delle persone, l'importante è il basso costo, indipendentemente dai valori minimi di qualità.

Bisogna, quindi, cambiare l'approccio e la considerazione che si ha del prodotto, cercando di introdurre una cultura condivisa che permetta, anche ai non esperti, di capire cosa voglia dire un "olio buono". Un olio buono è fatto di buone olive, raccolte al momento giusto, lavorate con la giusta attenzione e conservato correttamente. Questo porta ad un olio che ha un sapore distinto, diverso da varietà a varietà e da luogo a luogo e che presenta delle caratteristiche originali. Occorre, infatti, sapere accettare il gusto amaro ed il piccante (che non è l'acido, come sostiene chi ha scarsa dimestichezza con l'olio) e bisogna saperlo usare con proprietà, mai esagerando con la quantità.

In azienda sappiamo quanto sia importante saper aspettare, facendo riposare l'olio nuovo almeno un mese prima dell'imbottigliamento, in modo che i sapori si strutturino nella maniera migliore e i pochi residui si depositino sul fondo dei fusti.

Il nostro olio raggiunge il pieno equilibrio del gusto tra i 3 e i 6 mesi dalla molitura.

Tutto questo è ciò che noi chiamiamo "la cultura del tempo".

Come si conserva l'olio

L'olio extravergine di oliva è un prodotto estremamente delicato, composto per circa il 98% da grassi, i cui tre nemici principali sono l'aria, il calore e la luce. Una corretta conservazione prevede, quindi, che nessuno di questi fattori entri lungamente in contatto con l'olio.

Per evitare la degradazione dell'olio, ed il suo conseguente irrancidimento, conviene mantenerlo chiuso nelle lattine in banda stagnata oppure travasarlo in fusti di acciaio inox di capienza ridotta e comunque mai superiore al volume totale dell'olio.

L'ideale sarebbe avere un contenitore di acciaio inox con tappo flottante, in modo che l'olio non entri mai a contatto con l'aria.

Una volta aperta la lattina, è consigliabile travasare l'olio necessario in bottiglie di vetro scuro, con tappo a corona e salvagoccia.

La temperatura ideale di conservazione è compresa tra i 14° e i 15°C, ne va evitata sia la conservazione in frigorifero che l'esposizione a temperature superiori ai 20°-22°C. L'olio EVO non va mai congelato.

Deve restare sempre lontano dalla luce diretta e, soprattutto, da qualsiasi fonte di calore. Va evitato, quindi, di tenere i contenitori con l'olio in cucina, soprattutto vicino i fornelli o in uno stipetto vicino al forno. L'irrancidimento sarebbe garantito.

Per la conservazione sono assolutamente da evitare sia le materie plastiche (come il PET) che le bottiglie in vetro trasparente.

Mantenendo queste accortezze, l'olio non perderà le sue caratteristiche organolettiche e potrà essere consumato per un periodo di circa 18 mesi.

Il miglior uso che se ne possa fare è a crudo, sulle verdure fresche o lessate o su piatti caldi, come minestre e bolliti.



Libeccio

Varietà: Biancolilla

Colore: Giallo dorato

Sentori: Carciofo, mandorla, pomodoro verde

Gusto: Fruttato verde, Amaro e Piccante medi

Raccolta: prima settimana di ottobre

Maestrale

Varietà: Cerasuola

Colore: Giallo-verde con riflessi dorati

Sentori: Oliva verde, carciofo, erbaceo

Gusto: Fruttato verde, Amaro medio-intenso, Piccante medio-intenso

Raccolta: prima settimana di ottobre



Tramontana

Varietà: Nocellara del Belice

Colore: Giallo con riflessi dorati

Sentori: Pomodoro verde, carciofo, erbaceo

Gusto: Fruttato verde, Amaro medio-intenso, Piccante medio-intenso

Raccolta: prima settimana di ottobre

Terra dei Venti

Varietà: Biancolilla, Cerasuola, Nocellara

Colore: Giallo-verde con riflessi dorati

Sentori: Carciofo, cedro, pomodoro verde

Gusto: Fruttato maturo, Amaro leggero, Piccante leggero

Raccolta: prima settimana di ottobre



Prodotti e formati

Bottiglie in vetro con salvagoccia ed etichetta (bottiglia dorica tonda)

Codice	Formato	Prezzo
BD100	100ml	3,00 €
BD250	250ml	5,00 €
BD750	750ml	13,00 €



Latta in banda stagnata con tappo estraibile

Codice	Formato	Prezzo
BD1000	1 litro	13,00 €
BD2000	2 litri	25,00 €
BD3000	3 litri	38,00 €
BD5000	5 litri	62,00 €



Prodotti e formati

Erbe aromatiche essiccate in confezioni da 4gr e 12 gr: rosmarino, salvia, nepitella, origano siciliano, maggiorana, timo capitato, agrumi

Codice	Formato	Prezzo
EA0004	4gr	1,50 €
EA0012	12gr	3,00 €



Olive in salamoia in confezioni sottovuoto da 300gr e 500gr

Codice	Formato	Prezzo
OS0300	300gr	3,00 €
OS0500	500gr	5,00 €



Confezioni regalo



Bottiglie singola in confezione regalo, colore havana/testa di moro (bottiglia dorica 750ml)

Codice	Formato	Prezzo
BDH750	750ml	14,00 €
BDM750	750ml	15,00 €

Confezione regalo da due bottiglie, colore havana (bottiglia dorica 750ml)

Codice	Formato	Prezzo
2BDH250	750ml	28,00 €



Confezione regalo da tre bottiglie, colore havana (bottiglia dorica 100-250-750ml)



Codice	Formato	Prezzo
3BDH100	100ml	10,00 €
3BDH250	250ml	16,00 €
3BDH750	750ml	40,00 €

Confezioni regalo

Scatola regalo in legno di betulla con 3 o 4 bottiglie da 250ml

Codice	Formato	Prezzo
3LEG250	250ml	20,00 €
4LEG250	250ml	25,00 €



Scatola regalo in cartone havana con 4 bottiglie da 100 -250ml

Codice	Formato	Prezzo
4CON100	100ml	11,00 €
4CON250	250ml	22,00 €



Azienda agricola TERRA DEI VENTI s.s.
di Silvia e Sara Chemello

Sede: Via Francesco Guardione, 30 90139 Palermo

Azienda: Contrada Ragana, 92024 Sciacca (AG)

PIVA: 06034840824



Tutti i prezzi sono da intendersi IVA inclusa, mentre sono escluse le spese di spedizione.

Le immagini del catalogo hanno un puro scopo illustrativo.



Prodotto da Agricoltura Biologica, controllato da IT-BIO-012
Operatore controllato: 1709

Tel. 347-1394024
terradeiventigmail.com
www.terradeiventigmail.com

