

BeO. Essere Olio

Tholos Alcantara. Tradizione siciliana



Lo Produco, Lo Racconto



Azienda: **Tholos Alcantara**

Dove: **Valle dell'Alcantara, Sicilia**

Olio: **Olio extra vergine di oliva BeO**

Casa virtuale: **tholos-alcantara.com**

Là dove scorre il fiume Alcantara, in quella terra che si stende alle pendici dell'Etna, nasce l'olio extra vergine di oliva BeO. Un territorio unico, incastonato tra le province di Catania e Messina, dove nel corso di millenni la lava si è plasmata in gole profonde e ombrose, veri e propri canyon di spettacolare bellezza. E dove, dopo il fuoco distruttore, la natura ha riconquistato il proprio posto dando vita a un paesaggio costellato di boschi di querce e castagni, cespugli di mirto e ficodindia, fioriture di oleandri e anemoni.

“Scorgo le sue valli profonde, le sue pendici boschive, la sua vetta superba, su cui la neve, diramandosi per burroni, disegna immensi solchi bruni”, così lo scrittore siciliano Giovanni Verga descriveva l'Etna, da Storia di una capinera.

Da questo terroir unico, nasce BeO: un extra vergine che racchiude in sé la generosità e il fascino di questo angolo di Sicilia. In una goccia di BeO, i profumi del Mediterraneo si mescolano agli aromi delle piante locali, come se aria e terra fossero tutt'uno. Al naso si colgono delicati sentori di mandorla, di erba tagliata e di mela. Ma non solo: in una goccia di BeO ci sono anche tutti quei minerali di cui è ricca la terra vulcanica e lo stesso fiume Alcantara, minerali che lo rendono un prodotto dalle straordinarie proprietà benefiche.



Quando si passa alla degustazione, infine, si viene travolti da un sapore intenso, son tuoso, rotondo, con una lieve nota piccante: come se la Sicilia si fosse fatta magicamente olio, e gli uomini si fossero limitati a racchiuderla in una bottiglia, scura come la lava. Immaginatevi ulivi secolari dalle folte chiome, sparsi liberamente sui pendii vulcanici. In mezzo, spuntano piante di mele, mandarini, arance e bergamotti: una commistione che poi si riflette nelle olive, raccolte rigorosamente a mano tra ottobre e novembre. I frutti verdi - l'olio extra vergine di oliva BeO è un blend di tre diverse cultivar, ovvero Nocellara Messinese, Nocellara Etnea e, in quantità minore, Coratina - vengono quindi posti in

cassette ben arieggiate e la molitura segue immediatamente la raccolta. Il risultato finale è un extra vergine ricco, delicato, caratterizzato da un colore dorato-verde e un odore fruttato medio, perfetto in abbinamento con piatti di pesce. Dietro BeO, olio EVO al suo esordio nel 2021, c'è Tholos, azienda locale che nasce da una lunga tradizione familiare e contadina. E dietro Tholos ci siamo noi: Marco Moltrasio, bergamasco ma ormai siciliano di adozione, e Marcello Favazza, originario della valle del fiume Alcantara. Insieme abbiamo voluto recuperare le conoscenze ereditate e dare "un nuovo senso" alla produzione dell'extra vergine.

Lo Produco, Lo Racconto

«Già i miei bisnonni coltivavano gli ulivi.
E io stesso ricordo, da bambino,
quelle giare traboccanti d'olio»

Marcello Favazza



Nel 2020, il progetto di passare a una produzione più ambiziosa ha preso definitivamente forma, senza snaturare però l'essenza del prodotto: BeO è un olio che conserva tutti i pregi dell'artigianalità, impreziosito da una confezione che ne sottolinea la natura di prodotto d'élite, perfetto per chi ama nutrirsi di cose buone, genuine e belle al tempo stesso. Il progetto grafico delle bottiglie (disponibili in tre misure, da 500, 250 e 100 ml) è stato affidato allo studio francese di Gregoire Gardette, che ha trasfuso la natura vulcanica del territorio in un vetro scuro, opaco e decisamente glamour.

Marco Moltrasio e Marcello Favazza
Tholos Alcantara



Lo Produco, Lo Racconto

