

cronachedigustoMAGAZINE EN LIGNE DE GASTRONOMIE ET DE VIN •
RÉDACTEUR EN CHEF : FABRIZIO CARRERA

CONSOMMATION TOURISME ETNA HUILE



HUILE DE LA SEMAINE

Huile d'Olive Extra Vierge Val Paradiso "Agrigente – Capitale de la Culture"

par Christian Guzzardi

30 mars 2025



La boîte d'huile est dédiée à Agrigente, capitale de la culture.



Au cœur de la Sicile, parmi les amandiers et les oliviers qui poussent dans le district éponyme, se trouve la ferme **Val Paradiso**. Située à Naro, dans la province d'Agrigente, elle produit depuis 1980 des huiles d'olive extra vierges de grande qualité à partir des principales variétés autochtones de l'île. Cent cinquante hectares et environ 40 000 oliviers s'étendent entre Naro et Licata. Massimo Carlino les cultive avec soin et passion, selon les principes de l'agriculture biologique. Ce travail est réalisé en harmonie avec l'environnement, dans le respect de la nature, sans aucun produit chimique, et exclusivement à partir de produits naturels et de substances biologiques.

L'usine et toutes les installations de l'entreprise sont alimentées exclusivement par des énergies renouvelables, telles que de petites éoliennes et des panneaux photovoltaïques, qui produisent toute l'électricité nécessaire sans émissions. Ce bâtiment de 1 800 mètres carrés comprend une zone de stockage, un laboratoire de chimie, des caves à température contrôlée et une unité d'embouteillage sous atmosphère protectrice.

À Naro, dans les districts de Saladino et Fasinella, s'étendent des oliveraies de Carolea et de Biancolilla. À Licata, dans les districts de Cufilaro et Passarello, poussent des oliviers des variétés Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola et Coratina. Outre la certification biologique italienne, Val Paradiso a obtenu des reconnaissances internationales prestigieuses telles que Bio-Suisse (Suisse), JAS (Japon) et NOP (États-Unis), témoignant du respect des normes rigoureuses de ces pays. Depuis plusieurs années, Val Paradiso gère également les oliviers centenaires du Parc archéologique de la **Vallée des Temples** à Agrigente. Ces arbres monumentaux produisent l'huile d'olive extra vierge Diodoros, un produit d'exception qui valorise le territoire et sa vocation agricole ancestrale. Ce projet, respectueux du paysage et de son patrimoine culturel, est reconnu par le label Slow Food.



De ce précieux patrimoine naturel, de ce savoir-faire et de cette technologie naissent les huiles Val Paradiso. La gamme comprend la Classico, un assemblage d'olives Biancolilla et Nocellara del Belice ; l'Organic, une huile d'olive monovariétale issue exclusivement d'olives Biancolilla ; l'IGP Sicilia Bio, un assemblage d'olives Nocellara del Belice, Biancolilla et Cerasuola ; la Diodoros Valle dei Templi, présentée dans une bouteille en céramique conçue par Antonio Giancontieri et inspirée des techniques ancestrales siciliennes de transformation ; et une édition spéciale d'huile d'olive extra vierge doublement certifiée, produite en édition limitée pour la campagne oléicole 2024 et dédiée à Agrigento,

Capitale italienne de la culture 2025.

La gamme est complétée par des huiles aromatisées à l'ail, au citron, au romarin, au basilic, à l'orange et au piment. Une production annuelle moyenne de 120 000 litres, dont 40 % sont distribués à l'étranger (Europe, Canada, Japon et États-Unis) et 60 % en Italie, via le secteur HoReCa et les magasins spécialisés.

En 2025, Val Paradiso a lancé un projet en collaboration avec la prison d'Agrigento, impliquant **les détenus** dans la culture d'oliviers et la récolte d'olives dans une petite oliveraie située au sein de l'établissement. La récolte a ensuite été transformée en huile dans un moulin, aboutissant à une production modeste mais significative. Cette expérience permettra de mettre en place de nouveaux programmes de formation pour les détenus, allant de la culture des olives à la dégustation d'huile d'olive.

Tra gli oli Val Paradiso, abbiamo assaggiato per Cronache di Gusto **l'extravergine dedicato ad Agrigento**, nominata nel 2025 Capitale Italiana della Cultura. Questa edizione limitata, ottenuta dalla campagna olearia del 2024, è realizzata in un unico formato da 1 litro in latta, decorata dal giovane artista siciliano Carmelo Nicotra. L'illustrazione raffigura la dea Kore al centro di un paesaggio minimalista, composto da forme geometriche monocromatiche che rappresentano il



cielo, la Scala dei Turchi e il mare. Sul retro, un elemento architettonico: la silhouette di un arco a sesto acuto in stile gotico, emblema di molti monumenti di Agrigento. Ottenuto dalle cultivar **Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola**, si tratta di un fruttato medio (4/10) dal colore dorato, caratterizzato da un profilo aromatico tipicamente siciliano. A spiccare sono soprattutto le note di pomodoro e di erbe aromatiche, tra cui l'origano, accompagnate da sentori erbacei. Al palato risulta ben equilibrato, grazie a un buon bilanciamento tra un amaro leggero (3/10) e un piccante moderato (4/10). Un extravergine che sintetizza le peculiarità delle tre cultivar che lo compongono: la Nocellara del Belice, con il suo carattere deciso e fruttato; la Biancolilla, con la sua delicatezza e il profilo morbido; e la Cerasuola, che apporta un amaro più marcato e un retrogusto di carciofo. Per tali ragioni, è in grado di esaltare il gusto dei piatti che accompagna. Si sposa bene con insalate arricchite da ortaggi, con carni rosse, con primi piatti e minestre, e con pizze e focacce. Esprime il meglio di sé a crudo.

Val Paradiso srl

Piazza Cavour, 63 – Favara (AG)

T. 0922 419555; 0922 421115

info@valparadiso.it





Tag

AGRIGENTO

CAPITALE DELLA CULTURA

OLIO EXTRAVERGINE

VAL PARADISO



Leggi anche





OLIO DELLA SETTIMANA

Veneto Valpolicella Dop di Frantoio Bonamini

di Christian Guzzardi



OLIO DELLA SETTIMANA

Gran Riserva Fruttato Verde di Accademia Olearia – Tenute Foïs

di Christian Guzzardi



OLIO DELLA SETTIMANA

Katari per Gibellina Capitale 2026

di Christian Guzzardi



I NOSTRI 16 VINI HANNO LE MARCHE DENTRO.



Iscriviti alla newsletter

Resta aggiornato sulle novità e sugli articoli di Cronache di Gusto

Iscriviti

cronachedigusto

De Gustibus Italia di Fabrizio Carrera
Via Giuseppe Alessi, 44 - 90143 Palermo
P.IVA 05540860821
+39 091 336915 - redazione@cronachedigusto.it

Autorisation du tribunal de Palerme n° 9 du 26-04-07.
Enregistrée au Registre du Commerce et des Sociétés
sous le n° 32897.

Copyright © 2007-2026 cronachedigusto.it. Tous droits réservés.





[Politique relative aux cookies](#)
[politique de confidentialité](#)

