



Comunicato stampa

Sul New York Times l'Olio “Le Conche” di Francesco Pagliaro

L'olio di oliva pluripremiato prodotto in Sicilia sul primo quotidiano al mondo

Parla dell'olio siciliano “Le Conche” di Francesco Pagliaro, il *New York Times* del 5 novembre scorso. Il cronista Armand Limnander lo ha assaggiato a Milano presso uno dei ristoratori clienti dell'azienda agricola “Le Conche”. *«Siamo particolarmente orgogliosi -- dice Francesco Pagliaro -- che il New York Times abbia segnalato ai suoi lettori il nostro olio. In America, come in tutti i Paesi anglosassoni, l'olio di oliva sta conoscendo un vero e proprio boom. Ed è bello che un olio siciliano sia fra quelli considerati dalla fascia alta del mercato come può essere la clientela di New York».*

Da anni Francesco Pagliaro produce a Castelvetro, nella calda Valle del Belice, dalle olive tipiche “Nocellara del Belice” e “Biancolilla” un olio extravergine pluripremiato (Gran Menzione 2002 e 2004 al SOL Italy per la categoria “fruttato medio”) dal sapore intenso e fine, che lo rende particolarmente adatto ai condimenti. *«Per fronteggiare la concorrenza internazionale -- continua Pagliaro -- occorre produrre oli di grande qualità, cui le nostre terre sono naturalmente vocate; e quindi farli conoscere all'estero e presso i migliori ristoranti italiani per valorizzare un prodotto che fino ad oggi è stato poco considerato. Il modo migliore di farlo -- conclude l'imprenditore siciliano -- è attraverso un marketing nuovo, che associ alla formidabile qualità dei nostri prodotti il valore culturale, storico e paesaggistico dei nostri luoghi».* Fra i clienti dell'azienda agricola “Le Conche” ci sono infatti alcuni grandi chefs come Claudio Sadler, titolare dell'omonimo ristorante 2 stelle Michelin di Milano; Bernard Fournier del “Da Candida” di Campione d'Italia; e Dario Ranza del prestigioso Hotel “Principe Leopoldo” di Lugano.

L'olio di oliva è un grasso vegetale costituito prevalentemente da acidi grassi monoinsaturi. Una dieta ricca di olio d'oliva aiuta quindi a mantenere bassi i livelli di LDL (il “colesterolo cattivo”) mentre non diminuisce i livelli di HDL (il “colesterolo buono”, detto “spazzino delle arterie”), protetto dagli acidi grassi monoinsaturi di cui è ricco l'olio d'oliva. L'olio extravergine d'oliva ha un livello di acidità inferiore all'1% (1 grammo per ogni 100 gr) ed è l'olio migliore che può essere prodotto, non sottoposto ad alcun processo di lavorazione né raffinazione. Inoltre, la presenza di potenti composti antiossidanti come i polifenoli, la vitamina E e il carotene rende l'olio extravergine particolarmente benefico per la salute, specie per chi è sottoposto ai ritmi stressanti della vita moderna. L'olio “Le Conche” ha un'acidità bassissima, intorno (intorno a 0.2) e un livello minimo di perossidi che ne fanno un alimento particolarmente sano e benefico.

Palermo, 14 dicembre 2006

Ulteriori informazioni

Dr. Francesco Pagliaro
Azienda agricola “Le Conche” (Palermo)
tel. 338 21 48 830
E-mail: oliopagliari@gmail.com
Web: www.oliopagliari.com