

Frantoi Cutrera

FRANTOI CUTRERA
— 1906 —

COMPANY PROFILE



Über **hundert Jahre** Firmengeschichte, mehr als 650 Auszeichnungen, Vertrieb in 50 Ländern weltweit und stets der gleiche **Anspruch**: die Vorzüge unserer Gegend mit dem bestmöglichen Olivenöl zu zelebrieren.





Die Ölmühle,
das Haus in dem wir groß wurden



SEIT SECHS GENERATIONEN

produziert unsere Familie eines der besten Extravergine-Ölivenöle der Welt. Unsere Oliven reifen im Herzen des sizilianischen Südostens, wo die Ibläischen Berge aus der Ferne aufs Meer hinausblicken und ein sanfter Wind mediterrane Düfte heranträgt, wo die Hände erfahrener Bauern den Olivenbäumen zu außergewöhnlichen Ernten verhelfen.

1906 - Urkunden belegen, dass sich unsere Familie bereits dem Anbau und der Pflege von Olivenbäumen in Chiaramonte Gulfi widmet, einer Gegend, in der diese Bäume seit Jahrtausenden spontan wachsen, und das heute eines der angesehensten DOP-Anbaugebiete der Welt ist. In jener Zeit besitzt die Familie Cutrera auch eine Kelterei, in der sie die örtlichen Trauben zu Most verarbeitet.

1930 - Neben dem Olivenanbau beginnt unsere Familie, die Früchte selbst zu Öl zu verarbeiten. Die Cutrera betreiben eine der Ölmöhlen der hiesigen Großgrundbesitzer, und in den folgenden Jahrzehnten widmen sie sich dem Pressen der Oliven, mit großen Mahlsteinen, Presswerken und der Hilfe von Maultieren.

1979 - Giovanni, Stammvater der aktuellen Familie und erfahrener Ölmüller, wagt einen großen Sprung: Mit Hilfe seiner Frau Maria eröffnet er seine erste Ölmühle und bietet seine Dienste den großen und kleinen Olivenbauern der Gegend an.

1999 - Da die Ölmühle der Familie floriert und sich zu einer der größten im Umland entwickelt, beschließt Giovanni, einen zweiten Betrieb zu eröffnen. Nun stehen ihm auch die Kinder zur Seite: Maria, die Älteste, die zweite Tochter Giusy, sowie Salvatore, der Jüngste. Sie helfen ihm dabei, über den örtlichen Markt hinauszuwachsen und die Produktion hochwertigen Olivenöls anzustreben. Bald ist der Betrieb eine der treibenden Kräfte bei der Etablierung des Gütesiegels DOP Monti Iblei.

2001 - Der Betrieb wird nun von Maria, Giusy und Salvatore geführt, die die kleinen Ölmöhlen der Familie in eine moderne und aufstrebende Firma verwandeln. Die erste Anerkennung lässt nicht lange auf sich warten: Das angesehene Prüfsiegel Ercole Olivario zeichnet zum ersten Mal unser Öl aus, mit dem ersten Preis in der Kategorie "intensive Fruchtigkeit". Dieser ersten Auszeichnung sollen weitere 600 Preise folgen, die unsere Öle in den letzten 20 Jahren errungen haben.

2012 - Die letzte Generation, mittlerweile die sechste, stellt sich den drei Geschwistern zur Seite, bringt neue Ideen und frische Energie ein und erweitert die Produktion um eine neue Linie von Konserven, Gewürzen und Eingemachtem: Segreti di Sicilia, die Geheimnisse Siziliens, folgen althergebrachten Rezepten und lassen die traditionelle Küche Siziliens wieder aufleben.

2021 - Eine Vision und das Streben nach ständiger Verbesserung haben ein ehrgeiziges Projekt der (hoch technisierten) Ölmühle Cutrera ins Leben gerufen: Das Mahlen der Oliven mithilfe zukunftsweisender Technik (4.0) macht den Prozess effizienter, bringt Öle mit hervorragender Qualität hervor und belastet die Umwelt gleichzeitig minimal. Die neue Produktionsanlage ist eine der modernsten der Welt und ist damit ein Zentrum mit internationaler Bedeutung, in dem die Besucher mehr über Natives Olivenöl Extra erfahren und ihr Wissen vertiefen können.



Stets
einen Schritt voraus





Weil wir unser Öl nur aus grünen Oliven gewinnen. Denn wir haben weltweit mit als erste erkannt, dass die **frühe Ernte** der Oliven und die **Verarbeitung innerhalb weniger Stunden** die wichtigsten Faktoren sind, um ein besonderes Öl zu erhalten. Unsere Oliven ernten wir strikt vor der vollen Ausreifung, von Hand, um Schäden an den Früchten zu vermeiden, und pressen sie innerhalb weniger Stunden.



Weil wir davon überzeugt sind, dass sich **die Güte des Öls bei der Pressung entscheidet**. Unsere Erde ist fruchtbar, doch was uns hervorhebt ist die Erfahrung bei der Extraktion. Wir sind in der Ölmühle aufgewachsen, als man noch steinerne Mahlwerke nutzte; wir haben hautnah mitverfolgt, wie sich die mechanischen Prozesse der Ölgewinnung entwickelt haben; wir haben nicht nur deren jeweilige Vorzüge und Nachteile erfahren, sondern auch gelernt, sie jeweils bestmöglich zu nutzen, angepasst an die Sorte der Oliven und die Witterungsbedingungen. Heute arbeiten wir eng mit führenden Maschinen-Herstellern im Ölsektor zusammen, etwa **PIERALISI**, um unser Know-How bei der Entwicklung neuer Extraktionstechnologien einzubringen und sie hier vor Ort zu testen. Während des gesamten Vorgangs nutzen wir hilfreiche und schonende Neuerungen wie die Infrarot-Sortierung, den Protoreaktor und die Zweiphasen-Extraktion.



Weil **unser Betrieb groß ist aber kein Großbetrieb**. Dank unserer derzeitigen Dimensionen können wir stets darauf achten, dass die Quantität nicht auf Kosten der Qualität geht. Im Lauf der Zeit haben wir unsere Olivenhaine sorgfältig gepflegt und weitere zugekauft. Dadurch verfügen wir auch in ertragsarmen Jahren über eine eigene Produktion und sind nicht gezwungen, uns dem aktuellen Markt zu unterwerfen und Abstriche bei der Qualität hinzunehmen. Unsere Kunden können darauf vertrauen, dass auf ihren Tischen stets nur das beste Öl steht.





Weil wir die **Extraktionslinien differenziert** haben. Insgesamt verfügen wir über drei Linien, die **alle** temperaturkontrolliert sind, um eine Kaltextraktion zu gewährleisten, aber die jeweils unterschiedliche Methoden zu Pressung, Auftrennung und Abscheidung nutzen. Dadurch können wir für jede Olivenart die jeweils beste Methode wählen. Im Endergebnis erhalten wir so stets ein Olivenöl mit unverwechselbarer Fruchtigkeit und ausgewogenen Noten von Bitterkeit und Schärfe.



Weil wir peinlich genau darauf achten, dass unser Öl **nie mit Sauerstoff in Berührung** kommt. Das hält seine chemischen und organoleptischen Eigenschaften konstant und garantiert die Haltbarkeit. Wir lagern es in Edelstahl-Behältern unter Stickstoff-Schutzatmosphäre und füllen es mit ELVIRA-Technologie der Firma **ALFATECK** steril ab.



Weil wir Experimenten gegenüber aufgeschlossen bleiben: Glücklicherweise gedeihen unsere Oliven in einem natürlichen Habitat, in dem sie seit Jahrtausenden heimisch sind und dessen uralte Anbautechniken tief in der Geschichte der Insel wurzeln. Wir bewahren diese Tradition mit besonderem Blick auf **Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit**, und nutzen beispielsweise das bei der Pressung anfallende Restmaterial als Heizstoff, Dünger oder Ergänzungsfuttermittel in der Nutztierhaltung.



Weil wir gelernt haben, die **Natur zu beobachten, zu respektieren, ihr zuzuhören und ihrem Rat zu folgen**, weil wir unsere Kenntnisse in den Dienst der Erde stellen, um die Früchte, die sie uns schenkt, zu hochwertigen Produkten zu veredeln.



Exzellenz:

Der Weg ist das Ziel





UNSERE OLIVENÖLE

Wir haben verschiedene Produktlinien entwickelt, von DOP und IGP über biologische Produkte und spezielle Mischungen bis hin zu Reinsorten-Ölen. Dabei leitete uns nicht nur unsere Lust am Experimentieren sondern auch der Geschmack unserer Kunden und die Anforderungen des Marktes, allerdings stets mit Blick auf die natürlichen "Eignungen" unserer Oliven. Unser Katalog enthält 80 Varianten für 25 verschiedene Ölsorten. Hier stellen wir die wichtigsten vor.



PRIMO

Der Name Primo ist Programm: Es ist das erste Öl, das als DOP Monti Iblei zertifiziert wurde; es stammt von den Früchten der ersten Ernte des Jahres; es handelt sich um das erste Olivenöl aus unserer Produktion, das 2001 prämiert wurde und seither regelmäßig internationale Auszeichnungen erhält. Seine Geschichte beginnt bei den hundertjährigen Olivenbäumen, die in einer Höhe von 400 m über dem Meeresspiegel an den Südhängen der Ibläischen Berge gedeihen. **SORTE: TONDA IBLEA**



IGP SICILIA

Diese Oliven werden in den ersten Oktobertagen von Hand geerntet und stammen aus unseren Anbaugebieten im Westen und im Zentrum Siziliens. Die Mischung heimischer Varietäten versammelt in einer einzigen Flasche die verschiedenen Geschmacksnoten und Düfte unserer wunderbaren Insel.

SORTEN: BIANCOLILLA E NOCELLARA DEL BELICE

MONOCULTIVAR CUTRERA

Sechs charakteristische Varietäten für sechs Olivenöle Cru, deren Sortenreinheit, ähnlich wie beim Wein, jeweils das Herkunftsgebiet widerspiegelt: Vom Ätna bis nach Noto, von der Südwestküste bis zum Zentrum der Insel. Mit den sortenreinen Olivenölen Tonda Iblea, Nocellara Etna, Nocellara del Belice, Moresca, Cerasuola und Biancolilla möchten wir den herausragenden Olivenanbau Siziliens zelebrieren, wobei jede Sorte ganz unterschiedliche Eigenschaften aufweist und eine Vielzahl von Geschmackserlebnissen ermöglicht. Eine Reise der Sinne durch unsere Interpretation klassischer sizilianischer Olivenöle.





SELEZIONE CUTRERA

Unsere Vorzugsmischung, eine Komposition verschiedener heimischer Sorten, besticht durch ihre besonders ausgewogenen Düfte und Aromen. Dieses vielseitige Olivenöl eignet sich sowohl für kalte als auch warme Speisen. **SORTEN: MORESCA, BIANCOLILLA, NOCELLARA, CERASUOLA**



MILLE

Dieses einzigartige Öl gewinnen wir aus den kleinen und kräftig grün gefärbten Oliven, die spontan an wilden Olivenbüschen wachsen. Die Ausbeute bei der Pressung ist sehr gering, aber die Ernährungs-Eigenschaften sind außergewöhnlich. Der besonders hohe Gehalt an Polyphenolen, den natürlichen Antioxidantien des Olivenöls, verleiht dem Öl Eigenschaften von Nutraceuticals. **SORTEN: OLIVASTRO SELVATICO**



FRESCOLIO

Weniger ein Produkt als vielmehr ein Erlebnis ist das ganz frisch gepresste Olivenöl, mit seinem stechenden und unvergleichlichen Duft. Für uns, die wir in der Ölmühle aufgewachsen sind, zählt der Genuß dieses Öls auf einer Scheibe Weißbrot, gewürzt mit etwas Salz und Origano, zu einem ganz besonderen Höhepunkt. Mit Frescolio möchten wir dieses Erlebnis teilen. Das Öl wird innerhalb weniger Tage gepresst, abgefüllt und verschickt; es ist nur während einiger weniger Monate im Anschluss an die Erntezeit erhältlich, um die Frische und das besondere Geschmackserlebnis zu erhalten. **SORTEN: MORESCA, BIANCOLILLA, NOCELLARA**



Das Maß unseres
Erfolgs





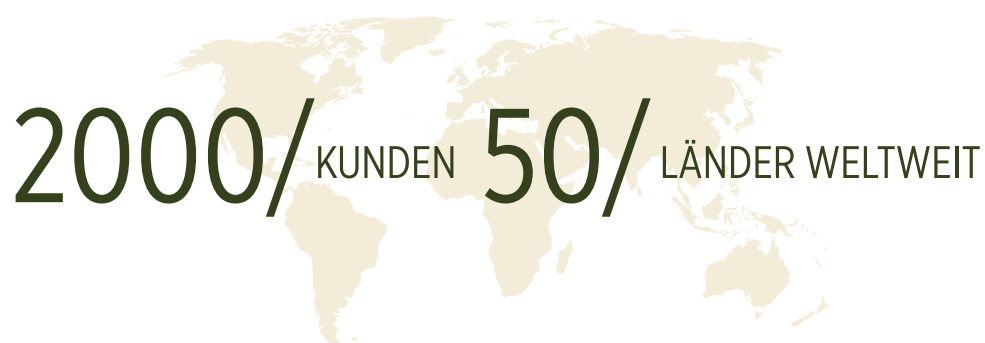
PRODUKTION



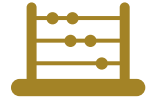
HEKTAR OLIVENHAINE IN VERSCHIEDENEN GEGENDEN SIZILIENS

liefern den Rohstoff für unser hochwertiges Öl, wobei wir den gesamten Produktionsprozess überwachen. Wir kümmern uns selbst um unsere Öle, von der Ernte der Oliven bis zur Abfüllung. Das meiste davon findet in einem großen Betrieb im Herzen der Ibläischen Landschaft statt, mit zwei Ölmühlen, einem Warenlager und einer modernen Abfüllanlage. Neben den Oliven, die aus unserer eigenen Produktion stammen, verarbeiten wir auch die Ernte von Zulieferern, die wir persönlich begleiten und die unsere Anforderungen erfüllen. Mit diesen langjährigen Partnern verbindet uns ein Verhältnis gegenseitigen Vertrauens und fortschreitender Verbesserung, getragen von konstantem Austausch.

VERTRIEB



Unser Olivenöl verfeinert die Gerichte erfolgreicher Köche und ambitionierter Restaurants, bereichert das Sortiment der besten Gourmet-Geschäfte in aller Welt und wird von großen internationalen Handelsketten im gehobenen Sektor vertrieben.

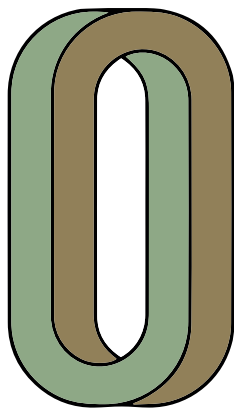


AUSZEICHNUNGEN

ÜBER **650** PREISE

IN DEN LETZTEN 20 JAHREN BELEGEN UNSEREN EINSATZ

Bei der angesehenen Prämierung Ercole Olivario erreichten wir in jedem Jahr das Finale und erzielten oft mal einen ersten Platz in unterschiedlichen Kategorien. 2019 erhielten wir den ersten Platz Sol d'Oro bei der Messe Sol in Veronae, wo wir jedes Jahr fester Gast sind und uns in den letzten Ausscheidungsphasen behaupten. Wir haben das Finale erreicht und mehrere Male alle nationalen und internationalen Wettbewerbe gewonnen, die der Exzellenz des Öls gewidmet sind. Von der Olive Oil Competition in Los Angeles bis zur Biofach in Nürnberg, vom Japan Olive Oil Prize bis zur Italian Biol und dem Olive Oil Award Zurich. Unser Öl wird außerdem regelmäßig von den bekanntesten Gastroführern empfohlen, darunter Slow Food und Gambero Rosso. Letzterer verlieh uns kürzlich den begehrten Preis Stella als Anerkennung dafür, dass wir zehn Jahre lang in Folge die Höchstwertung Tre Foglie erreichten.



OPERA OLEI

DIE VEREINIGUNG VON SECHS
ITALIENISCHEN PRODUZENTEN
FÜR SECHS AUSSERGEWÖHNLICHE
REINSORTEN-OLIVENÖLE
EXTRAVERGINE

Besonders stolz macht uns, dass wir mit unserem Olivenöl Primo Mitglied des **Verbandes Opera Olei** sind, der die Erfahrung und Exzellenz mehrerer Oliven-Anbauggebiete Italiens versammelt. Gemeinsam mit unseren Partnern möchten wir durch unsere Produkte die Kultur der Anbauggebiete vermitteln und zeigen, wie es dank innovativer Methoden und Engagement gelingen kann, außergewöhnliches Olivenöl produzieren. Ein Beispiel dafür ist die im Vergleich zur Vergangenheit deutlich frühere Ernte der Oliven: eine geringere Ausbeute zugunsten höherer Qualität.



Erlebnisse
rund ums Olivenöl

Segreti di Sicilia
SEGRETI di SICILIA



Dieses Land, das ein Olivenöl Extravergine hervorbringt, zeichnet sich nicht nur durch geografische, physikalische und klimatische Bedingungen aus. Es wird auch geprägt von seinen Menschen, seinen Traditionen, seiner Kultur: Faktoren, die seinen Produkten ebenso Charakter verleihen wie die Erde und die Sonne. Unser Öl hat, genauso wie unsere Geschichte, seinen Ursprung in den Ibläischen Bergen, in den Landstrichen, die den Ort Chiaramonte Gulfi umgeben, am Rande der berühmten Barockgegend des Val di Noto, wo die fähigen Hände der Architekten und Bildhauer eine bereits reiche Erde über die Jahrhunderte noch schöner haben werden lassen. Hier stehen Düfte und Gaumenfreuden den Landschaften und Bauwerken in nichts nach und beschenken uns mit einem einzigartigen Erlebnis der Sinnenfreude.

UNSER EINGEMACHTES: SEGRETI DI SICILIA

Um Traditionen und Land gebührend zu würdigen, haben wir unsere Produktpalette um eine Linie von Konserven, Gewürzen und Eingemachtem erweitert, **Segreti di Sicilia**, die Geheimnisse Siziliens: einfache Rezepturen, die die gastronomischen Traditionen der Insel wachrufen, und ganz besonders diejenigen unserer Familie. Diese Soßen, Gewürze, Konfitüren und viele weitere Spezialitäten bereiten wir so zu, wie wir es aus der Küche unserer Großmutter kennen, mit hochwertigen, frischen Zutaten und modernen schonenden Verarbeitungsmethoden. Unser Öl verfeinert die Rezepturen und verleiht ihnen ihren unverwechselbaren Charakter. Jedes Glas vermittelt einen authentischen Eindruck der Küche sizilianischer Familien, verkörpert einen Teil unserer Geschichte und gibt eine Kostprobe unseres Landes und seines kulinarischen Reichtums.



UNSERE GASTFREUNDSCHAFT: DIMORE CUTRERA

Helles Licht, Ruhe, der Duft frisch gepressten Öls, geschichtsträchtige Landschaften, Orte, an denen die Zeit stillzustehen scheint: Das ist **Dimore Cutrera**, eine Unterkunft, die die besondere Erfahrung vervollständigt, die aus unserem Öl erwächst. Ein Tor unter einem großen Steinbogen dient als Eintritt in eine andere Dimension, in der man wie zwischen zwei Welten schwebt: dem mythen-geschwängerten Sizilien von einst und der Lebensfreude der Gegenwart. Ein rustikales Gebäude mit typisch mediterraner Anmutung beherbergt drei Wohneinheiten, die sich auf einen großen Hof öffnen, u bagghiu, umgeben von unseren hundertjährigen Olivenbäumen. Von hier aus ermöglichen geführte Besuchstouren oder auch entspanntes Flanieren eine Erkundungsreise in die Welt unseres Öls und unserer Familiengeschichte. Intensive grüne Landschaft säumt die Hänge der Monti Iblei und erstreckt sich um den kleinen Ort Chiaramonte Gulfi: die kleine antike Welt, authentisch und faszinierend, die unsere Wurzeln birgt.





FRANTOI CUTRERA
— 1906 —

FC
FRANTOI CUTRERA
— 1906 —



FRANTOI CUTRERA

Contrada Piano D'Acqua 71, 97012 - Chiaramonte Gulfi - Ragusa
Tel. (+39) 0932 926 187 - Fax. (+39) 0932 921 757 - P.iva 00698980885
frantoicutrera.it

