

PRODUZENTEN

Sizilianisches Olivenöl mit Leidenschaft



In den sonnenverwöhnten Landschaften Siziliens, wo Olivenhaine das Bild prägen, steht die Azienda Agricola Barbàra für exzellentes Olivenöl und eine tiefe Verbundenheit zur Region. Seit drei Generationen widmet sich die Familie Barbàra der Produktion von hochwertigem nativem Olivenöl extra sowie weiteren landwirtschaftlichen Erzeugnissen.

DIE ANFÄNGE

Alles begann mit Großvater Salvatore (1903-1994), der ein kleines Stück Land erwarb und trotz der Herausforderungen seiner Zeit mit harter Arbeit Oliven und Weizen anbaute. Seine Liebe zur Landwirtschaft und sein unermüdlicher Einsatz legten den Grundstein für ein landwirtschaftliches Erbe, das bis heute Bestand hat.

Mit Beharrlichkeit und Entschlossenheit entwickelte Salvatore den Hof weiter und fügte den Anbau von Hülsenfrüchten, gelben Melonen und Weintrauben hinzu. Selbst in schwierigen Zeiten – wirtschaftliche Krisen und Kriege eingeschlossen – blieb die Farm eine wichtige Lebensgrundlage für unsere Familie und die örtliche Gemeinschaft. In den 1970er Jahren übernahm mein Vater Giuseppe das Familienunternehmen. Er erkannte das Potenzial moderner Technologien und führte mechanisierte Geräte und neue Bewässerungssysteme ein. Seit den 1990er Jahren führen Salvatore und Francesco das Familienunternehmen weiter.

VIelfalt der Olivensorten

Barbàra legt besonderen Wert auf die Kultivierung einheimischer Olivensorten, die das Terroir Siziliens widerspiegeln:

- **Biancolilla:** Bekannt für ihren delikaten Geschmack und ein leicht fruchtiges Aroma mit Noten von süßen Mandeln und reifen Tomaten.
- **Nocellara:** Geschätzt für ihren intensiven Geschmack und eine pikante Note, ideal für Liebhaber kräftiger Olivenöle.
- **Cerasuola:** Charakterisiert durch einen sehr intensiven Geschmack mit einer harmonischen Balance zwischen Bitterkeit und Schärfe.

Diese Sorten werden separat verarbeitet, um ihre individuellen Geschmacksprofile zu bewahren, und ergeben sortenreine Olivenöle von höchster Qualität.

DIE KRÖNUNG: „BARBÀRA DOP VALLI TRAPANESI“

Im Jahr 2000 brachte das Unternehmen sein erstes extra natives Olivenöl auf den Markt: „**Barbàra DOP Valli Trapanesi**“. Dieses hochwertige Öl wird aus drei einheimischen Olivensorten der Region Trapani gewonnen – „Biancolilla“, „Cerasuola“ und „Nocellara“. Die DOP-Zertifizierung bestätigt die Qualität und Herkunft unseres Produkts.

BIO-ZERTIFIZIERUNG UND QUALITÄT

Die Azienda Agricola **Barbàra** setzt auf nachhaltige Landwirtschaft und besitzt die Bio-Zertifizierung IT BIO 018 AGRICOLTURA ITALIA. Die Oliven werden von Hand geerntet und innerhalb von acht Stunden nach der Ernte kalt extrahiert, um Frische und Nährstoffe zu erhalten. Die geringe Säure von unter 0,15 % und ein hoher Polyphenolgehalt von etwa 220 mg/kg zeugen von der herausragenden Qualität des Öls.

INNOVATIVE KREATIONEN

Neben den klassischen Olivenölen bietet **Barbàra** auch innovative Produkte wie das "Limoli" Olivenöl Extra Vergine mit Zitronen aus Sizilien an. Hierbei werden Bio-Oliven der Sorte Cerasuola mit Saft und Fruchtfleisch sizilianischer Zitronen kombiniert, was ein erfrischendes und aromatisches Dressing ergibt, ideal für Salate, gegrillten Fisch und gebratenes Fleisch.

Die Olivenöle der Azienda Agricola **Barbàra** fangen die Essenz Siziliens ein – von den fruchtbaren Böden bis hin zur leidenschaftlichen Handwerkskunst. Für Feinschmecker und Liebhaber authentischer italienischer Produkte sind sie ein unverzichtbarer Bestandteil der Küche und bringen ein Stück sizilianische Sonne auf den Tisch. Probieren Sie unbedingt aus!

Olivenöl von Barbàra

Weitere Stories auf waurig.com/stories

