

Secolo **21**



*Il gusto e la genuinità dei prodotti
tipici dell'agricoltura Siciliana.*

Azienda agricola Secolo 21

Chi siamo



L'azienda agricola Secolo21 è una realtà nata in Val di Noto con l'intento di riscoprire la qualità, il gusto e la genuinità dei prodotti tipici dell'agricoltura Siciliana.

“Coltivare i prodotti e preservare il territorio per le prossime generazioni è stato il punto cardine di questa avventura e la missione che ci siamo dati.”

Con questo intento è stata riportata agli antichi splendori una collina di tredici ettari nel Comune della storica città di Noto a poca distanza dal mare e dai suoi effetti benefici dove già si estendeva un frutteto con centinaia di piante di arance, limoni, mandarini, carrubi e maestosi ulivi centenari.

Dopo anni di lavori, dedicati al recupero e alla cura dei terreni, all'impianto di nuove varietà di alberi da frutto e di ulivi, abbiamo ottenuto la certificazione come azienda agricola biologica.

La tenuta

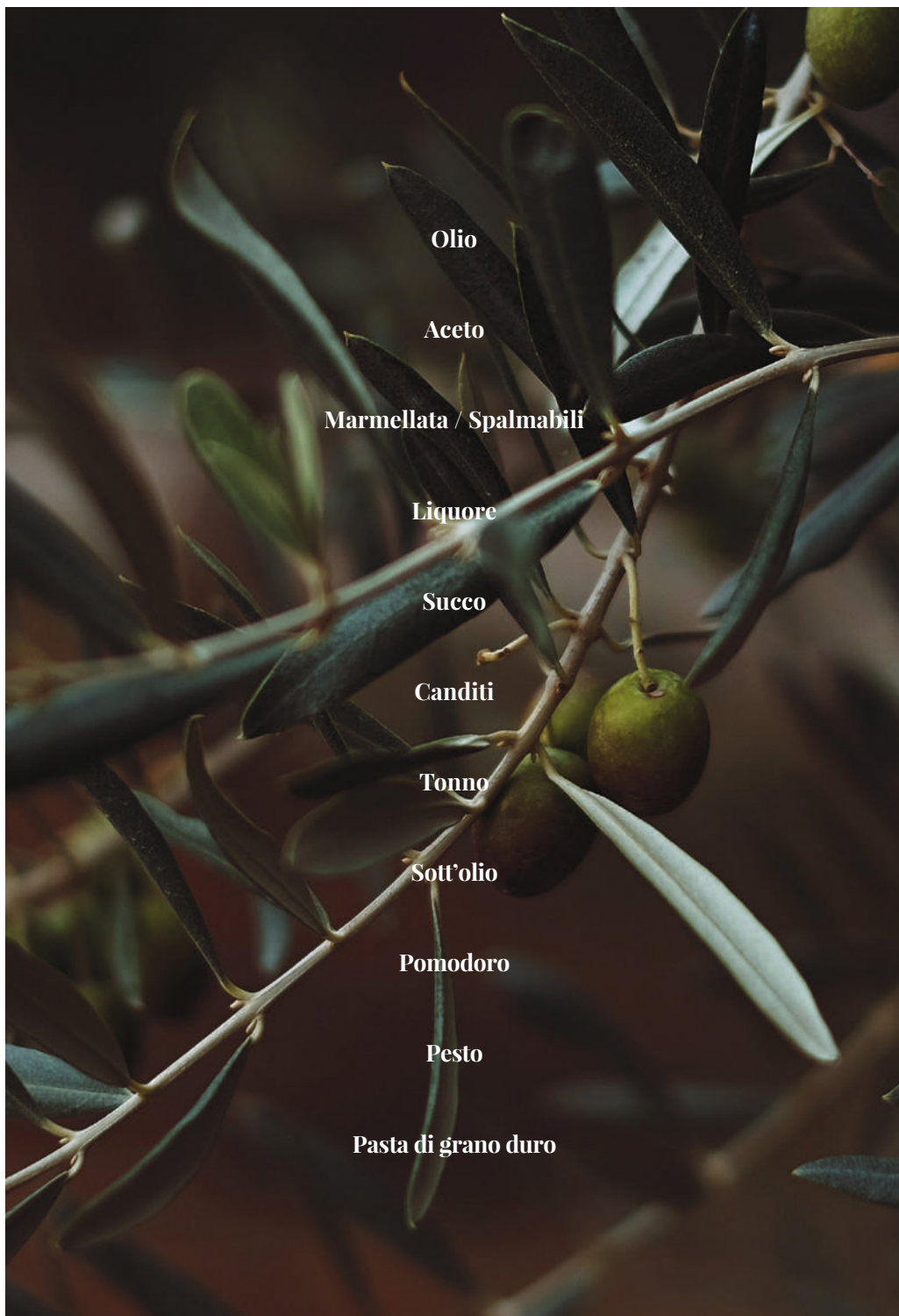


Agriturismo



Prodotti





Olio

Aceto

Marmellata / Spalmabili

Liquore

Succo

Canditi

Tonno

Sott'olio

Pomodoro

Pesto

Pasta di grano duro

Olio extra vergine d'oliva

Estratto a freddo entro 24 h.

Bottiglia in vetro 0,5 lt. - Latta 3 lt.

Il primo prodotto realizzato è il nostro ***Olio extra vergine d'oliva biologico Secolo21***.

Tutte le fasi preparatorie alla raccolta delle olive, dalla cura delle piante, alla potatura, all'irrigazione per finire con la molitura e la conservazione del Evo Secolo21 sono mirate ad ottenere la migliore qualità possibile e all'esaltazione delle proprietà delle mono cultivar che produciamo.

Le olive che utilizziamo sono raccolte manualmente, per non rovinare o stressare gli ulivi, nelle ore più fresche della giornata in modo da mantenere il frutto alla temperatura ideale per la molitura.

immediatamente trasportate nell'impianto. Una volta raccolte le olive vengono di molitura biologica per l'estrazione del nostro "oro verde".

Per preservare tutti i sentori e gli aromi delle olive e per garantire una bassissima acidità del nostro Evo la raccolta viene leggermente anticipata, quando il frutto è ancora verde e presenta la prime striature viola.

Le mono cultivar che produciamo sono la ***Moresca, Biancolilla, Nocellara del Belice e Moresca piccante*** ottenuto per infusione dei peperoncini biologici prodotti nei nostri terreni.



Vincitori al
"London Olive Oil Awards"

I nostri prodotti sono stati riconosciuti a livello internazionale per la loro qualità e il loro design. Siamo entrati nella categoria ***Silver*** per il packaging e ***Bronze*** per l'etichetta alla competizione internazionale dell'olio di Londra.





Oli eccellenti 2020



Oli molto buoni
dalla perfetta armonia



mono cultivar

Moresca Bio



Olio extra vergine di oliva

Prodotto 100% in Italia
da olive italiane

Bottiglia in vetro 0,5 lt. premiata
per il design a Londra - Latta 3 lt.

L'Evo mono cultivar **Moresca**, presentato in un elegante bottiglia verde oliva che richiama l'abbinamento con le verdure, è un olio di **intensità media**. Ricco di sentori olfattivi persistenti e complessi, prevalentemente di erba appena tagliata, di mela verde e di mandorla, al palato si presenta con sentori di carciofo e mela verde mediamente intensi e piacevolmente pungenti e con un retrogusto di mandorla fresca.

Questo Evo è particolarmente indicato per piatti a base di verdura cotta, come le zuppe, con le carni bianche e in accompagnamento dei formaggi erborinati. Il colore è verde brillante ed è ricco di polifenoli.



Moresca al peperoncino Bio

Olio extra vergine di oliva

Prodotto 100% in Italia
da olive italiane

Bottiglia in vetro 0,5 lt. premiata
per il design a Londra - Latta 3 lt.

L'Evo mono cultivar **Moresca al peperoncino**, si presenta in una bottiglia rosso fuoco che richiama il colore dei peperoncini biologici che usiamo per aromatizzarlo. È un olio **extra vergine d'oliva biologico**. Il peperoncino, lasciato ad essicare sotto il sole siciliano, viene messo in macerazione per 50 giorni nell'olio fino a raggiungere un punto di piccante perfetto.

La caratteristica principale di quest'olio è che la piccantezza non copre le sensazioni gustative dell'olio Moresca e del piatto su cui viene servito, ma arriva in un secondo momento esaltando un retrogusto pungente e piccante.

Dell'olio **Moresca** riprende il colore verde, con l'aggiunta delle venature rosse tipiche del peperoncino.



mono cultivar

Biancolilla Bio



Olio extra vergine di oliva

Prodotto 100% in Italia
da olive italiane

Bottiglia in vetro 0,5 lt. premiata
per il design a Londra - Latta 3 lt.

L'Evo mono cultivar **Biancolilla**, presentato in un elegante bottiglia azzurra che richiama l'abbinamento con pesce, è un olio di **intensità delicata**. Ricco di sentori olfattivi delicati e fruttati, prevalentemente di erba, di menta e di mandorla, al palato si presenta con sentori morbidi e sofisticati che richiamano i frutti maturi e le mandorle.

Questo Evo è particolarmente indicato per piatti a base di pesce, crudo o cotto, sulle insalate fresche e sui formaggi non stagionati. Il colore è verde con riflessi giallo paglierino.



mono cultivar

Nocellara del Belice Bio

Olio extra vergine di oliva

Prodotto 100% in Italia
da olive italiane

Bottiglia in vetro 0,5 lt. premiata
per il design a Londra - Latta 3 lt.

L'Evo mono cultivar **Nocellara del Belice**, presentato in un elegante bottiglia rosa che richiama l'abbinamento con la carne, è un olio di **intensità medio robusta**. Ricco di sentori olfattivi prevalentemente di frutta matura, di fichi, di pepe rosa, al palato si presenta con sentori persistenti, pungenti con uno spiccato retrogusto di carciofi.

Questo Evo è particolarmente indicato per piatti a base di carne, cruda o alla griglia, sui formaggi muffati e con la tipica caponata Siciliana. Il colore è verde intenso.



Olio extra vergine d'oliva

selezione Masseria della Volpe

Oltre alla selezione Monocultivar, i nostri olii extra vergine di oliva Secolo21 si dividono in altre varianti, stessa qualità, sapori ed aromi diversi.

Ci piace l'idea di portare a tavola la qualità del nostro olio sotto diverse tipologie, per accontentare i palati più esigenti e divertire con note profumate.

Extra vergine di oliva al basilico Bio

**Prodotto 100% in Italia
da olive italiane**

Bottiglia in vetro 0,5 lt.

Ottenuto mediante estrazione a freddo entro le 24 ore dalla raccolta, è un **Olio Extravergine d'Oлива** aromatizzato al **basilico**, IGP di qualità Superiore, biologico, dal sapore intenso.

Frutto di ulivi ultra centenari della nostra tenuta, nel cuore del Val di Noto di Sicilia.



Extra vergine di oliva Bio, Blend

**Prodotto 100% in Italia
da olive italiane**

Formato Blend 0,5 lt.

Ottenuto mediante estrazione a freddo entro le 24 ore dalla raccolta, è un **Blend di Olii Extravergine d'Oлива**, biologico con un perfetto bilanciamento che lo rende un olio ottimale per tutti i tipi di piatti. Viene proposto in un nuovo packaging studiato per unire praticità, eleganza e convenienza.



Extra vergine di oliva al tartufo Bio, Blend

**Prodotto 100% in Italia
da olive italiane**

Formato Blend 0,25 lt.

Ottenuto mediante estrazione a freddo entro le 24 ore dalla raccolta, è un **Olio Extravergine d'Oлива** aromatizzato al **Tartufo biologico**, non derivante da idrocarburi. Questa caratteristica rende il prodotto meno aggressivo lasciando spazio a tutti gli aromi tipici del tartufo sia al gusto che al profumo.



Marmellata Bio

Vasetto in vetro 230 gr / 960 gr

Le marmellate biologiche Secolo21 sono realizzate utilizzando esclusivamente i migliori frutti prodotti nella nostra azienda agricola.

Tutta la frutta è raccolta nel momento di maturazione ideale per avere la giusta concentrazione di zuccheri e di vitamine e viene lavorata in tempi brevissimi per garantire la migliore qualità possibile.

Le marmellate Secolo21 vengono prodotte utilizzando zucchero di canna biologico, la polpa e la scorza non trattata della frutta (minimo 70%) per esaltare il gusto ed il profumo del prodotto finito.

Presentata in un raffinato vasetto da 230/250 gr la nostra marmellata è particolarmente indicata per essere abbinata ai formaggi e ovviamente spalmata su una fetta di pane tostata o per la preparazione di un dolce.

Seguendo la maturazione dei nostri frutti produciamo a partire da fine novembre la marmellata di arance, quella di pompelmo rosa, quella di mandarino, quella di arance amare ed infine quella di limoni quando quest'ultimi hanno un colore giallo intenso e sono ricchi di succo.



Marmellata Arance amare

Prodotto 100% in Italia
da arance amare di Sicilia Bio

Vasetto in vetro 230 gr / 960 gr

La **marmellata di arance amare Secolo21 biologica** è realizzata utilizzando solo i migliori frutti biologici prodotti nella nostra azienda agricola.

Viene prodotta utilizzando solo zucchero di canna Bio e la scorza non trattata dell'arancia in aggiunta alla polpa per esaltare il gusto ed il profumo del prodotto finito.

I formaggi, essendo privi di zucchero, risultano essere l'elemento ideale per bilanciare la loro sapidità nella dolcezza della marmellata, per questo Vi suggeriamo di provare l'abbinamento della nostra marmellata di arancia amara con i formaggi quali il Bra Dop, il Castelmagno DOP o la Toma piemontese.



Marmellata Mandarini

Prodotto 100% in Italia
da mandarini di Sicilia Bio

Vasetto in vetro 230 gr / 960 gr

La **marmellata di mandarini Secolo21 biologica** è realizzata utilizzando soltanto i migliori frutti prodotti nella nostra azienda agricola.

Seguendo la nostra ricetta artigianale, alla polpa e allo zucchero di canna aggiungiamo alcune scorzette dei mandarini, per esaltare il gusto ed il profumo della marmellata. La lavorazione viene eseguita per ottenere una speciale consistenza che rende il nostro prodotto unico.

I formaggi, essendo privi di zucchero, risultano essere l'elemento ideale per bilanciare la loro sapidità nella dolcezza della marmellata, per questo Vi suggeriamo di provare l'abbinamento della nostra marmellata di mandarini con i formaggi quali il Parmigiano DOP 36 mesi, il Camembert dop ed il Provolone piccante.



Marmellata Arance

Prodotto 100% in Italia
da arance di Sicilia Bio

Vasetto in vetro 230 gr / 960 gr

La **marmellata di arance Secolo21 biologica** è realizzata utilizzando solo i migliori frutti biologici prodotti nella nostra azienda agricola.

Viene prodotta utilizzando solo zucchero di canna Bio e la scorza non trattata dell'arancia in aggiunta alla polpa per esaltare il gusto ed il profumo del prodotto finito.

I formaggi, essendo privi di zucchero, risultano essere l'elemento ideale per bilanciare la loro sapidità nella dolcezza della marmellata, per questo Vi suggeriamo di provare l'abbinamento della nostra marmellata di arancia con i formaggi quali il Fontina DOP, il Primo Sale siciliano DOP o l'Asiago DOP.



Marmellata Limoni

Prodotto 100% in Italia
da limoni di Sicilia Bio

Vasetto in vetro 250 gr / 960 gr

La **marmellata di limoni Secolo21 biologica** è realizzata utilizzando solo i migliori frutti biologici prodotti nella nostra azienda agricola.

Viene preparata utilizzando la scorza e la polpa dei migliori limoni coltivati nella nostra azienda agricola. Seguendo la nostra esclusiva ricetta, al limone aggiungiamo solo zucchero di canna Bio in minima percentuale per esaltare i gusti.

I formaggi, essendo privi di zucchero, risultano essere l'elemento ideale per bilanciare la loro sapidità nella dolcezza della marmellata, per questo Vi suggeriamo di provare l'abbinamento della nostra marmellata di limoni con i formaggi freschi quali la Ricotta, la Burrata, il Mascarpone o la Robiola.



Marmellata Pompelmi

Prodotto 100% in Italia
da pompelmi di Sicilia Bio

Vasetto in vetro 230 gr / 960 gr

La **marmellata di pompelmi Secolo21 biologica** è realizzata utilizzando solo i migliori frutti biologici prodotti nella nostra azienda agricola.

Viene prodotta utilizzando solo zucchero di canna Bio e la scorza non trattata del pompelmo in aggiunta alla polpa per esaltare il gusto ed il profumo del prodotto finito.

I formaggi, essendo privi di zucchero, risultano essere l'elemento ideale per bilanciare la loro sapidità nella dolcezza della marmellata, per questo Vi suggeriamo di provare l'abbinamento della nostra marmellata di pompelmo con i formaggi erborinati e di capra.



Confettura Mirto, mele, fichi d'India, limoni

Prodotto 100% in Italia
da frutta di Sicilia

Vasetto in vetro 230 gr / 960 gr

La **confettura di mirto, mele, fichi d'India e limoni Secolo21** è realizzata utilizzando dei tipici frutti siciliani per creare un mix dal sapore raffinato e pieno di sfumature.

Alla dolcezza del mirto, dei fichi e delle mele si aggiungono dei sapori più acri come quello del limone e del fico d'India.

Consigliata da abbinare a dei formaggi erborinati e ai salumi. Ottima per la guarnitura delle crostate fatte in casa.



Burru di Mandorle

con mandorle pizzute di Avola

Vasetto in vetro da 230 gr.

New

Nasce il nostro burro di mandorle pizzute di Avola, 100% biologico, 100% Siciliano con mandorle raccolte a mano e tritate intere per conservare tutta la carica energetica.
Perfette per le colazioni.

La confezione contiene solo ed esclusivamente mandorle al 100%, senza aggiunta di nessun altro ingrediente.



Liquore

Bottiglia in vetro da 0,5 lt
Grado alcolico 30% vol.

Anche per i liquori Secolo21 utilizziamo la frutta biologica coltivata nel nostro frutteto.

Così come per le marmellate, la frutta viene selezionata e raccolta nel momento migliore per essere trasformata in liquore. Il procedimento prevede l'utilizzo delle bucce non trattate lasciate in macerazione nell'alcol affinché rilascino i sapori, i profumi e tutti gli oli essenziali. Di questo nostro prodotto salterà subito all'occhio una patina interna alla bottiglia; quel sedimento è l'olio essenziale ed è sinonimo di genuinità. I nostri liquori non subiscono infatti nessun processo chimico di filtrazione e tantomeno vengono impiegati stabilizzanti, aromi o coloranti.

Tutti i liquori Secolo21 vanno serviti freddi in un bicchiere ghiacciato, temperatura consigliata tra +3°C e 0°C.

Dall'idea di utilizzare non solo il frutto ma anche le foglie dei nostri ulivi secolari nasce un amaro unico, l'**Olivea Secolo21**. Pochi sanno che i valori di polifenoli presenti nell'estratto della foglia di ulivo possono essere molto superiori a quelli presenti nell'olio extra vergine di oliva, che già di per sé è considerato un "alimento medicinale" naturale altamente efficace contro i problemi cardio vascolari. Per sfruttare questi benefici, ma soprattutto per creare un prodotto dal gusto unico e altamente digestivo, abbiamo rispolverato una vecchia ricetta di famiglia che abbiamo leggermente corretto dopo molte prove per creare l'Olivea. Unendo infatti all'estratto delle foglie dell'ulivo delle bucce di agrumi non trattati di nostra produzione, un pizzico di zenzero digestivo e delle erbe siciliane, abbiamo ottenuto un mix dal sapore inconfondibile.

Amaro Olivea

Amaro alle foglie d'ulivo

Prodotto 100% in Italia
da ulivi siciliani Bio

Bottiglia in vetro da 0,5 lt
Grado alcolico 30% vol.

L'**amaro Olivea Secolo21** nasce da una lunga ricerca che parte dall'estratto delle foglie non trattate dei nostri ulivi secolari. Grazie alla combinazione con le bucce degli agrumi non trattati, dello zenzero fresco e di altre piante siciliane, siamo riusciti a creare un amaro altamente digestivo con un sapore unico.

Per esaltarne al massimo il sapore ed i profumi si consiglia di servirlo freddo (+3°C - 0°C) in un bicchiere ghiacciato.



Liquore Cedrello

Liquore ai cedri

Prodotto 100% in Italia
da cedri di Sicilia Bio

Bottiglia in vetro da 0,5 lt
Grado alcolico 30% vol.

Il Cedrello Secolo21 nasce dalla tradizione dei rosoli Siciliani. Come da tradizione si utilizza solo la buccia dei migliori cedri non trattati di nostra produzione che viene lasciata macerare nell'alcool. Unendo in seguito lo zucchero di canna sciolto in acqua si ottiene il **Cedrello Secolo21** senza nessuna aggiunta di coloranti o aromi.

Per esaltarne al massimo il sapore ed i profumi si consiglia di servirlo freddo (+3°C - 0°C) in un bicchiere ghiacciato.



Liquore Finocchietto

Liquore al finocchietto selvatico

Prodotto 100% in Italia
da finocchietti selvatici di Sicilia Bio

Bottiglia in vetro da 0,5 lt
Grado alcolico 30% vol.

Come da tradizione siciliana mantenuta negli anni, i rametti di finocchietto per il **Liquore al Finocchietto**, sono raccolti a mano presso la nostra tenuta nel Val di Noto. Un infuso semplice fatto solo con finocchietto selvatico non trattato e zucchero di canna. Si ottiene un liquore dal gusto unico senza nessun tipo di colorante o aroma aggiunto.

Per esaltarne al massimo il sapore ed i profumi si consiglia di servirlo freddo (+3°C - 0°C) in un bicchiere ghiacciato.



Liquore Arancello

Liquore alle arance

Prodotto 100% in Italia
da arance di Sicilia Bio

Bottiglia in vetro da 0,5 lt
Grado alcolico 30% vol.

L'**Arancello Secolo21** nasce dalla tradizione dei rosoli Siciliani. Come da tradizione si utilizza solo la buccia delle migliori arance non trattate di nostra produzione che viene lasciata macerare nell'alcool. Unendo in seguito lo zucchero di canna sciolto in acqua si ottiene l'**Arancello Secolo21** senza nessuna aggiunta di coloranti o aromi.

Per esaltarne al massimo il sapore ed i profumi si consiglia di servirlo freddo (+3°C – 0°C) in un bicchiere ghiacciato.

Liquore Mandarinello

Liquore ai mandarini

Prodotto 100% in Italia
da mandarini di Sicilia Bio

Bottiglia in vetro da 0,5 lt
Grado alcolico 30% vol.

Il **Mandarinello Secolo21** nasce dalla tradizione dei rosoli Siciliani. Come da tradizione si utilizza solo la buccia dei migliori mandarini verdi non trattati di nostra produzione che viene lasciata macerare nell'alcool. Unendo in seguito lo zucchero di canna sciolto in acqua si ottiene il **Mandarinello Secolo21** senza nessuna aggiunta di coloranti o aromi.

Per esaltarne al massimo il sapore ed i profumi si consiglia di servirlo freddo (+3°C – 0°C) in un bicchiere ghiacciato.

Liquore Limoncello

Liquore ai limoni

Prodotto 100% in Italia
da limoni di Sicilia Bio

Bottiglia in vetro da 0,5 lt
Grado alcolico 30% vol.

Il **Limoncello Secolo21** nasce dalla tradizione dei rosoli Siciliani. Come da tradizione si utilizza solo la buccia dei migliori limoni non trattati di nostra produzione che viene lasciata macerare nell'alcool. Unendo in seguito lo zucchero di canna sciolto in acqua si ottiene il **Limoncello Secolo21** senza nessuna aggiunta di coloranti o aromi.

Per esaltarne al massimo il sapore ed i profumi si consiglia di servirlo freddo (+3°C – 0°C) in un bicchiere ghiacciato.

Liquore Mirto

Liquore al mirto

Prodotto 100% in Italia
da arance di Sicilia Bio

Bottiglia in vetro da 0,5 lt
Grado alcolico 30% vol.

Il **Mirto Secolo21** nasce dalla tradizione dei rosoli Siciliani. Come da tradizione si utilizzano solo le migliori bacche di mirto non trattate di nostra produzione che vengono lasciate macerare nell'alcool. Unendo in seguito lo zucchero di canna sciolto in acqua si ottiene il **Mirto Secolo21** senza nessuna aggiunta di coloranti o aromi.

Per esaltarne al massimo il sapore ed i profumi si consiglia di servirlo freddo (+3°C – 0°C) in un bicchiere ghiacciato.



Succo

Formato 25 cl e 1 lt.

I succhi Bio Secolo21 sono prodotti utilizzando i migliori frutti che trasformiamo senza utilizzare nessun additivo, colorante, aroma o zucchero aggiunto per offrire un prodotto 100% naturale e gustoso.

Tutti i nostri succhi vantano molte proprietà benefiche oltre ad essere buonissimi e tutti da gustare!



Succo Mandarino

Prodotto 100% in Italia
da mandarini di Sicilia Bio

Formato 25 cl e 1 lt.

Il **succo di mandarini Bio** è ricco di vitamina C ed è un aiuto soprattutto durante la stagione invernale e autunnale. La vitamina C infatti ci protegge dai malanni stagionali e ci difende dal raffreddore. Il succo del mandarino oltre alla vitamina C contiene

altre vitamine preziose per il nostro organismo, come la vitamina A, considerata benefica per proteggere la vista e gli occhi. È anche una fonte di sali minerali, in particolare di ferro, magnesio, calcio e potassio.



Succo Pompelmo

Prodotto 100% in Italia
da pompelmi di Sicilia Bio

Formato 25 cl e 1 lt.

Il **succo di pompelmo Bio** stimola l'apparato digerente ed è utile in caso di difficoltà digestive: infatti il pompelmo è ricco di acido citrico che stimola la produzione degli enzimi digestivi, senza rendere lo stomaco acido. 100 g di succo di pompelmo contengono circa 52 calorie

ed essendo ricco di fibre è nutriente e saziante. È un potente drenante e aiuta il corpo a ridurre l'assorbimento di sale, zuccheri e grassi. Il pompelmo è ricco di antiossidanti che favoriscono i processi di depurazione del fegato.



Succo Fico d'India

Prodotto 100% in Italia
da fichi d'India di Sicilia

Formato 25 cl e 1 lt.

Il **succo di fico d'India** è prodotto utilizzando i frutti che spontaneamente crescono in Sicilia; ricco di vitamine, fibre e sali minerali è una bevanda sana e rinfrescante. Ha pochissime calorie, solo 53 per 100 gr ed un bassissimo livello di zuccheri, che associato al buon apporto

di fibre ne fanno una bevanda da consigliare a chi soffre di diabete. Il succo di fichi d'India è ricchissimo di minerali quali il calcio che è fondamentale per l'osteoporosi ed il potassio che aiuta a reidratare.



Latte Mandorla

Prodotto 100% in Italia
da mandorle Avola Bio

Formato 25 cl e 1 lt.

Il **latte di mandorla** ha innumerevoli proprietà e apporta diversi benefici al nostro organismo, ha un bassissimo contenuto calorico ed è ad alta digeribilità. Inoltre ha origini antichissime, infatti veniva già prodotto in epoca medievale nei monasteri siciliani. Rispetto al latte vaccino non contiene lattosio, è molto

nutriente grazie al ricco contenuto di fibre, magnesio, zinco, ferro, calcio, fosforo, potassio e vitamina E. Ha proprietà anti-invecchiamento cellulare ed è ottimo come anti colesterolo. Il latte di mandorla Secolo21 viene preparato con l'aggiunta di zucchero di canna biologico.





Canditi

Vasetto in vetro 350 gr, 1 Kg e 3 Kg.

Solo i nostri migliori mandarini, arance e cedri biologici vengono canditi con una tecnica tramandata da generazioni. Il primo passaggio è quello della deamarizzazione delle scorze scelte per essere candite, attraverso l'estrazione degli oli essenziali.

Una volta preparata la scorza il prodotto viene portato ad ebollizione con zucchero di canna biologico e poi fatto riposare. Questo passaggio viene ripetuto per quattro giorni consecutivi, come nella

migliore tradizione, in cui si alternano periodi di riposo e fasi di bollitura fino a quando l'acqua contenuta nelle scorze non viene fatta interamente vaporizzare, sostituita dallo zucchero di canna.

Solo così nascono i canditi Secolo21.

I nostri canditi sono perfetti per essere gustati dopo cena, magari insieme ad un bicchiere di Amaro Olivea, oppure da utilizzare per preparare dei dolci tipici quali il cannolo e la cassata siciliana.

New



Mandarino



Cedro



Arance Amare

Filetti di Tonno rosso o pinna gialla

in olio di girasole Bio Secolo21

Vasetto in vetro 600 gr e da 320 gr

Il tonno Secolo21, pescato unicamente nel mar Mediterraneo nel rispetto della normativa, è una selezione dei migliori filetti di Tonno Rosso o di tonno pinna gialla. Conservato in olio di girasole biologico si presenta in filetti compatti estremamente gustosi e delicati. La scelta di utilizzare l'olio di girasole biologico e non un olio extra vergine d'oliva nasce dall'idea di mantenere il tonno morbido e leggero e al contempo di esaltarne il sapore senza coprirlo con i sentori intensi dell'olio di oliva.

Perfetto per preparare gustose e fresche insalate o semplicemente da mangiare con un crostino di pane.



Mostarda e Marmellata

di pomodorini pachino e pomodori di Sicilia

Vasetto in vetro 230 gr

Nei territori siciliani di Pachino viene coltivato il pomodoro più buono del mondo, il datterino Pachino, ed è con questo frutto maturo e profumato che confezioniamo la nostra **mostarda di pomodorini Pachino e la marmellata**.

La dolcezza del pomodoro si amalgama con l'intensità della senape in un connubio di sapori e profumi che esplode nel palato. Da gustare con formaggi stagionati, carni e salumi, per portare sulle vostre tavole un'esperienza siciliana unica.



Pesti

in olio extravergine di oliva

Vasetto in vetro 90 gr.

Una novità del 2022 sono i pesti Secolo21 prodotti utilizzando i migliori ingredienti che la natura ci offre.

Il finocchietto selvatico come il capperi sono due piante spontanee tipiche della Sicilia sud-orientale che nascono e proliferano dove trovano terreno adatto, sprigionando sapori unici e straordinari grazie alle proprietà organolettiche.

Per questo motivo abbiamo deciso di imprigionare due bontà come il finocchietto selvatico ed il capperi, in due barattoli pronti all'uso.

Il pesto di capperi contiene semplicemente capperi e sale marino, il pesto di finocchietto selvatico invece è creato seguendo una ricetta tipica siciliana con Finocchietto selvatico, olio evo, mandorle di Avola, acciughe, vino bianco, sale marino.



Finocchietto selvatico



Capperi

Caponata

ricetta siciliana, con cioccolato di Modica

Vasetto in vetro 300 gr.

Ricetta tradizionale siciliana.

La caponata Secolo21 racchiude i migliori prodotti naturali e tradizionali, semplice e genuina con un gusto tipico per gli amanti delle tradizioni sicule.

Fatta con ingredienti naturali del territorio: Melanzana, zucchini,

peperoni, carote, sedano, cipolle, capperi, olive, aceto, vino bianco, zucchero, sale.

Da servire tiepida in abbinamento con la cioccolata artigianale di Modica al peperoncino inclusa nella confezione.

Un'occasione speciale per godersi un tipico antipasto tutto siciliano.



Acciughe

del Cantabrico

Vasetto in vetro 200 gr.

Le acciughe del Cantabrico sott'olio Extra Vergine di oliva Secolo21, si prestano per la preparazione di numerosi piatti o come aperitivo per una gustosa bruschetta.

Nella versione classica e piccante con peperoncini bio del nostro orto, rappresentano un prodotto di alta qualità lavorato come da tradizione.



Ricetta tradizione siciliana con ingredienti genuini e saporiti: Acciughe del Cantabrico, olio Extravergine di oliva Biologico Secolo21, origano, sale marino.

Nella versione piccante vi è in aggiunta il peperoncino Bio rosso di Sicilia.



Passata di Pomodoro

pomodori marmande di Sicilia

Bottiglia in vetro 33 cl.

Immane la classica passata di pomodoro di Sicilia, fatta con i migliori pomodori marmande raccolti a mano con la giusta maturazione, dolci e cremosi, frutto di un territorio con proprietà uniche al mondo.

La nostra passata è fatta con ingredienti semplici e genuini: cipolla, basilico fresco e olio extravergine di oliva. Pronta all'uso, perfetta sulla pasta o per creare sughi di carne e ragù.



Carciofini

in olio extravergine di oliva

Vasetto in vetro 300 gr.

Nascono da una ricetta tradizionale che sposa la semplicità e la genuinità della materia prima.

I nostri carciofini vengono raccolti e lavorati a mano, conditi con olio extravergine di oliva, menta, vino bianco, succo di limone e sale marino.

Si prestano per svariate preparazioni o per essere gustati semplicemente così, dal sapore delicatissimo.





Olive

in olio extravergine di oliva

Vasetto in vetro 300 gr.

Frutto dei nostri ulivi secolari, le olive Secolo21 si possono assaporare in tre gustosissime ricette della tradizione siciliana: ***Olive Punciute, Olive del Nonno, Olive Stimpirate.***

Tre ricette fedeli alla tradizione, lavorate e confezionate a mano, rispecchiano perfettamente gli antichi sapori della Sicilia antica.

Sapori perduti che ricordano le semplicità e la genialità ai tempi dei nostri nonni. La ricetta appartiene alla tradizione della Sicilia sud-orientale.

Gli ingredienti usati nel condimento e nella conservazione sono frutti del nostro territorio, tra erbe spontanee, ortaggi e spezie tipiche, che donano un profumo e un gusto esclusivo.



Olive del Nonno

Olive nere (65%), olio Evo Secolo21, finocchetto selvatico, peperoncino, origano, vino bianco, sale marino.



Olive stimpirate

Olive verdi (65%), olio Evo Secolo21, carote, sedano, peperoncino, origano, menta, vino bianco, sale marino.



Olive punciute

Olive nere (65%), olio Evo Secolo21, finocchetto selvatico, peperoncino, sale marino.



Pasta di grano Russello Bio

grani antichi, come la Sicilia

Confezioni da 500 gr.

Per preparare la nostra pasta, seguiamo un metodo lento, prettamente artigianale e fedele alla tradizione pastaia. La molitura del grano di nostra produzione avviene a pietra per la pasta integrale, a cilindri per la pasta di semola di grano duro; in entrambi i casi, il germe del grano non viene mai asportato. La semola viene quindi impastata, a temperatura ambiente, con acqua minerale. E non una qualsiasi! L'acqua che utilizziamo proviene da una fonte situata sui Monti Nebrodi, un'area protetta dell'Appennino siculo.

La trafilatatura della pasta é al bronzo. L'essiccazione avviene lentamente e a bassa temperatura: dura tra le 24 e le 72 ore, a una temperatura. Il risultato finale una pasta ruvida, particolarmente profumata e gustosa, altamente digeribile. Quando cuoce, si sente subito la differenza. C'è profumo di grano! Su ordinazione è possibile avere anche la pasta integrale e la varietà “superfood”, una nuova linea di pasta colorata, sapori insoliti, carattere unico.



NOVITÀ



ZAHARA
PREMIUM gin ≈

GIN SICILIANO

Esplora l'essenza del Mediterraneo con il Gin Zahara: l'aroma vibrante della zagara dell'arancia amara, raccolta a mano nel nostro agrumeto, si fonde con l'energia dell'acqua di mare siciliana. Il risultato? Un prodotto perfettamente equilibrato che incanta i sensi. Gustalo puro, accanto a un'esperienza di frutti di mare, oppure concediti un gin tonic unico, decorato da sottili scorze di agrumi. La nostra bottiglia, di un'elegante tonalità di azzurro che evoca le onde marine, è realizzata interamente con vetro riciclato, per una totale sostenibilità che ti conquisterà. Scopri il fascino del Gin Zahara, un'inconfondibile firma di autenticità e gusto.

NOVITÀ



Tisane e Tisaniere

Ceramica Siciliana decorata a mano

Prodotto Italiano



CERAMICA SICILIANA

Prodotto realizzato per uso alimentare, decorato a mano con colori rigorosamente atossici e apiombici, inalterabile in lavastoviglie, utilizzabile in forno, microonde e resistente agli urti.

Tè Verde

INGREDIENTI:

Foglie di Tè Siciliano - Prasium Majus-
(senza teina).
[Ricco di sostanze antiossidanti]



Tisana Digestiva

INGREDIENTI:

Liquerizia, Alloro, Finocchietto fresco disidratato, Semi di finocchietto, Foglie di carciofo disidratato, Foglie di Tè Siciliano (senza teina), Limone disidratato.



Tisana Rilassante

INGREDIENTI:

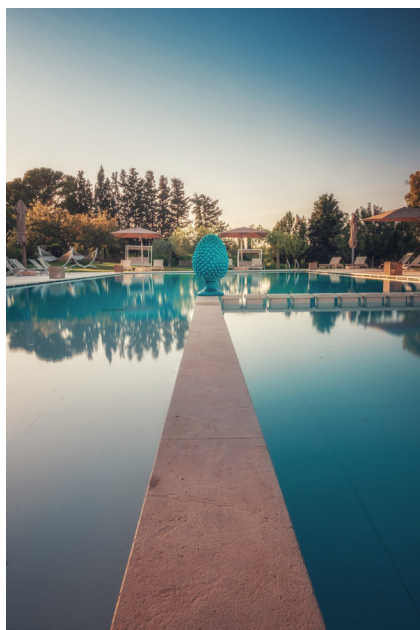
Melissa, Lavanda, Tiglio/Linden, Salvia, Scorza di arancia disidratata, Foglie di Tè Siciliano (senza teina).



LA TENUTA

MASSERIA DELLA VOLPE

LUXURY ECO-RESORT IN SICILY



Situata nel cuore del Val di Noto, tra i monti Iblei e il mar Mediterraneo, la Masseria della Volpe è espressione di un fascino senza tempo. Storicamente adibita alla produzione e raccolta di olive e agrumi, l'antica masseria di fine 800, sapientemente ristrutturata, tra carrubi e ulivi secolari ospita oggi un raffinato hotel e il ristorante Codarossa, capace di coniugare il passato con il presente.

MASSERIADELLAVOLPE.COM



CON IL PATROCINIO DI
CITTA' DI
NOTO 

Secolo
21

secolo21.it

info@secolo21.it

Contrada Casale sn
96017 Noto (sr) – Italia
+39 3281059112
+79 269234389



secolo21.it

info@secolo21.it

Contrada Casale sn
96017 Noto (sr) - Italia
+39 3281059112
+79 269234389