



CENTONZE

CATALOGO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

oliocentonze.com



OLIO CENTONZE

AZIENDA

L'azienda agricola Centonze "Case di Latomie" è ubicata in territorio di Castelvetro, nella **Valle del Belice**, e dista 7 Km da Selinunte.

Può contare su complessivi 18.850 ulivi distribuiti su una superficie di 94 ettari interamente recintati e coltivati con **metodo DOP-BIO-IGP**.

Inoltre è anche un **accogliente agriturismo** dotato di ben 29 camere per complessivi 83 posti letto nonché di tutti i comforts tra cui due piscine ed un ristorante tipico con cucina a Km zero.

L'azienda deve il suo nome proprio alle "**Latomie**" che si trovano al suo interno. Queste ultime, sono le cave che gli antichi greci lasciarono in loco nell'**800 A.C.** dopo avere estratto per secoli i blocchi di tufo utilizzati per edificare quella che divenne la loro più grande colonia in occidente; la magnifica Selinunte.

Grazie al suo paesaggio "**archo-olivicolo**", all'età plurisecolare dei suoi uliveti autoctoni di **Nocellara del Belice, Cerasuola e Biancolilla** ed al bassissimo impatto ambientale delle sue produzioni, l'azienda agricola Centonze è stata dichiarata nel Maggio del 2015 "**Presidio Slow Food** dell'Olio Extra Vergine di Oliva". Questo prestigioso riconoscimento può essere vantato solo da pochissime aziende olearie in tutta Italia.

CENTONZE



OLIO CENTONZE

AZIENDA





CATALOGO **PRODOTTI**

LEGENDA

-  LINEA **D.O.P. VALLE DEL BELICE**
-  LINEA **BIOLOGICO**
-  LINEA **I.G.P. SICILIA**
-  LINEA **RISERVA BLEND**
-  COLLEZIONE **BAROCCO**
-  COLLEZIONE **FANGOTTI**
-  COLLEZIONE **ICONICA**
-  RACCOLTA **NOTTURNA**
-  IDEE **REGALO**

CENTONZE



OLIO CENTONZE

PRESENTE E FUTURO





LINEA D.O.P. Valle del Belice

MONOCULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE



ZONA DI PRODUZIONE Sicilia - Castelvetroano Selinunte



PERIODO DI RACCOLTA Ottobre



TECNICA DI RACCOLTA Brucatura a mano



SISTEMA DI ESTRAZIONE Ciclo continuo a freddo (2 fasi)



FILTRAZIONE E STOCCAGGIO Sgrossatura / Gas inerte



ASPETTO Olio ad elevatissima densità e velatura
Colore verde intenso con riflessi giallo oro



AROMA Speziato ed erbaceo, netto e persistente



GUSTO Sapore fruttato medio-intenso, rotondo e pieno. Amaro e piccante equilibrati con retrogusto di pomodoro verde e carciofo



CERTIFICAZIONI Agroqualità    

CONFEZIONI



BOTTIGLIA
BIOLIO



BOTTIGLIA
CAPRI



LATTA
LITOGRAFATA

CENTONZE



LINEA D.O.P. Valle del Belice

Questo Mono Cultivar di “Nocellara del Belice” D.O.P. è ottenuto raccogliendo a mano e selezionando le più piccole e verdi olive coltivate unicamente all’interno dell’azienda Case di Latomie. Si distingue per il suo fruttato medio-intenso, con amaro e piccante molto equilibrati. La sua fragranza ci ricorda il frutto fresco, con un piacevole retrogusto di pomodoro verde e carciofo. Per il suo profumo erbaceo, si presta alla cucina a base di pesce ma anche sulle minestre, le carni bianche, i formaggi e tutti i piatti cucinati al naturale.



CENTONZE



LINEA D.O.P. Valle del Belice

BOTTIGLIA BIOLIO



FORMATI:

0,10L
24pz

0,25L
12pz

0,50L
12pz

0,75L
6pz

1L
6pz

CENTONZE



LINEA D.O.P. Valle del Belice

BOTTIGLIA CAPRI



FORMATI:

0,20L

12pz

0,50L

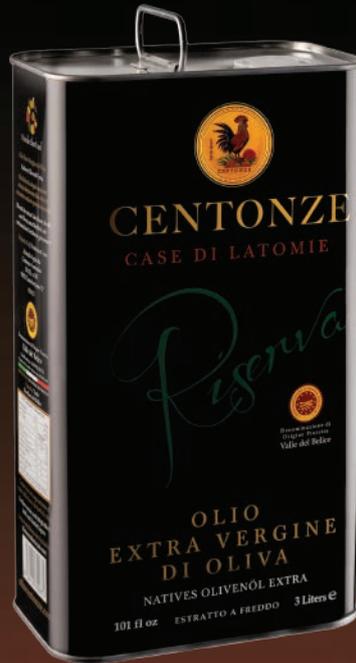
8pz

CENTONZE



LINEA D.O.P. Valle del Belice

LATTA LITOGRAFATA



FORMATI:

3L

4pz

5L

4pz

CENTONZE



OLIO CENTONZE

LATOMIA 800 A.C.





LINEA **BIOLOGICO**

MONOCULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE

-  **ZONA DI PRODUZIONE** Sicilia - Castelvetrano Selinunte
-  **PERIODO DI RACCOLTA** Ottobre
-  **TECNICA DI RACCOLTA** Brucatura a mano
-  **SISTEMA DI ESTRAZIONE** Ciclo continuo a freddo (2 fasi)
-  **FILTRAZIONE E STOCCAGGIO** Sgrossatura / Gas inerte
-  **ASPETTO** Olio ad elevatissima densità e velatura
Colore verde intenso con riflessi giallo oro
-  **AROMA** Speziato ed erbaceo, netto e persistente
-  **GUSTO** Sapore fruttato medio, rotondo e pieno. Grande equilibrio con retrogusto di pomodoro e mandorla dolce
-  **CERTIFICAZIONI** C.C.P.B s.r.l.    

CONFEZIONI



BOTTIGLIA
BIOLIO



BOTTIGLIA
CAPRI



BOTTIGLIA
SABINA



LATTA
LITOGRAFATA



FLACONE
SPRAY



LINEA BIOLOGICO

Questo Mono Cultivar di “Nocellara del Belice” è ottenuto da olive biologiche coltivate unicamente all’interno dell’azienda Case di Latomie. Si distingue per il suo fruttato medio, rotondo e pieno e per la sua particolare densità e velatura. La sua fragranza ci ricorda il frutto fresco, con un piacevole retrogusto di pomodoro e mandorla dolce. Per il suo profumo erbaceo e la sua dolcezza inaspettata, si presta alla cucina a base di pesce sia crudo che cotto ma anche sulle minestre di legumi, le carni rosse e tutti i piatti a base di verdure.



CENTONZE



LINEA **BIOLOGICO**

BOTTIGLIA BIOLIO



FORMATI:

0,10L
24pz

0,25L
12pz

0,50L
12pz

0,75L
6pz

1L
6pz

CENTONZE



LINEA **BIOLOGICO**

BOTTIGLIA CAPRI



FORMATI:

0,20L

12pz

0,50L

8pz

1L

6pz

CENTONZE



LINEA **BIOLOGICO**

BOTTIGLIA SABINA



FORMATI:

0,10L

24pz

0,20L

12pz

0,50L

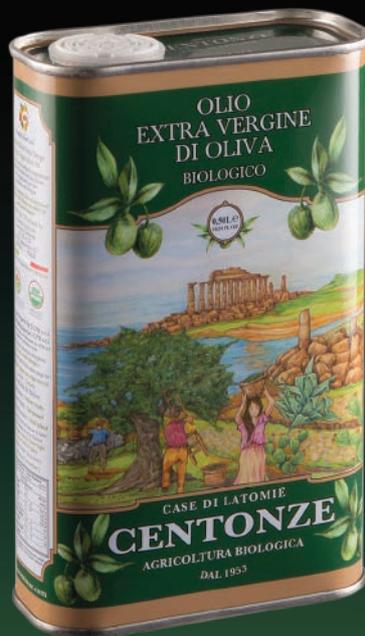
6pz

CENTONZE



LINEA **BIOLOGICO**

LATTA LITOGRAFATA



FORMATI:

0,50L

12pz

3L

4pz

5L

4pz

CENTONZE



LINEA **BIOLOGICO**

FLACONE SPRAY



FORMATI:

0,25L

24pz

CENTONZE



SPRAY AROMATIZZATO

FLACONE SPRAY AL PEPERONCINO



FORMATI:

0,25L

24pz

CENTONZE



SPRAY AROMATIZZATO

FLACONE SPRAY ALL'ARANCIA



FORMATI:

0,25L

24pz

CENTONZE



SPRAY AROMATIZZATO

FLACONE SPRAY AL LIMONE



FORMATI:

0,25L

24pz

CENTONZE



OLIO CENTONZE

ULIVO SARACENO



CENTONZE



OLIO CENTONZE

BRUCATURA A MANO





LINEA I.G.P. Sicilia

OLIVAGGIO DI: “NOCELLARA - CERASUOLA - BIANCOLILLA”



ZONA DI PRODUZIONE Sicilia - Castelvetroano Selinunte



PERIODO DI RACCOLTA Ottobre - Novembre



TECNICA DI RACCOLTA Brucatura a mano



SISTEMA DI ESTRAZIONE Ciclo continuo a freddo (2 fasi)



FILTRAZIONE E STOCCAGGIO Sgrossatura / Gas inerte



ASPETTO Olio ad elevatissima densità e velatura
Colore verde intenso con riflessi giallo oro



AROMA Speziato ed erbaceo, netto e persistente



GUSTO Sapore fruttato medio, rotondo e pieno. Grande equilibrio
con retrogusto di pomodoro, mandorla e carciofo



CERTIFICAZIONI Irvos - Sicilia



CONFEZIONI



BOTTIGLIA
BIOLIO



BOTTIGLIA
CAPRI



LATTA
LITOGRAFATA

CENTONZE



LINEA I.G.P. Sicilia

Questo olivaggio I.G.P. è ottenuto selezionando alcune tra le varietà di olive più diffuse nel territorio della regione Sicilia (Nocellara del Belice – Cerasuola - Biancolilla). Queste hanno caratteristiche molto diverse per colore, profumo e gusto, ma sapientemente miscelate nelle giuste percentuali riescono ad esprimere in quest'olio una eccellente armonia. Il risultato è un olio dal fruttato medio molto gradevole, pieno di sentori di frutta, spezie, ed un netto retrogusto di pomodoro, mandorla e carciofo. Si presta alla cucina a base di pesce ma anche sulle minestre di legumi, le carni rosse, i formaggi e tutti i piatti a base di verdure.



CENTONZE



LINEA I.G.P. Sicilia

BOTTIGLIA BIOLIO



FORMATI:

0,10L
24pz

0,25L
12pz

0,50L
12pz

0,75L
6pz

1L
6pz

CENTONZE



LINEA I.G.P. Sicilia

BOTTIGLIA CAPRI



FORMATI:

0,20L

12pz

0,50L

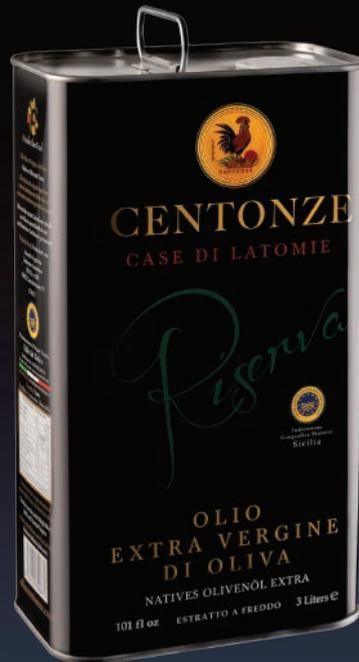
8pz

CENTONZE



LINEA I.G.P. Sicilia

LATTA LITOGRAFATA



FORMATI:

3L

4pz

5L

4pz

CENTONZE



OLIO CENTONZE

SPREMITURA A FREDDO





LINEA RISERVA BLEND

BLEND DI NOCELLARA - CERASUOLA - BIANCOLILLA

-  **ZONA DI PRODUZIONE** Sicilia - Castelvetroano Selinunte
-  **PERIODO DI RACCOLTA** Ottobre - Novembre
-  **TECNICA DI RACCOLTA** Brucatura a mano
-  **SISTEMA DI ESTRAZIONE** Ciclo continuo a freddo (2 fasi)
-  **FILTRAZIONE E STOCCAGGIO** Sgrossatura / Gas inerte
-  **ASPETTO** Olio ad elevatissima densità e velatura
Colore verde intenso con riflessi giallo oro
-  **AROMA** Speziato ed erbaceo, netto e persistente
-  **GUSTO** Sapore fruttato medio-leggero, rotondo e pieno. Grande equilibrio con retrogusto di pomodoro, mandorla e carciofo
-  **CERTIFICAZIONI** C.C.I.A.A. di Trapani    Slow Food Presidio

CONFEZIONI



BOTTIGLIA
BIOLIO



BOTTIGLIA
CAPRI



LATTA
LITOGRAFATA

CENTONZE



LINEA RISERVA BLEND

Questo olio Riserva Blend 100% Italiano è ottenuto da alcune tra le varietà di olive più diffuse nel territorio della regione Sicilia (Nocellara del Belice – Cerasuola - Biancolilla). Queste hanno caratteristiche molto diverse per colore, profumo e gusto, ma sapientemente miscelate nelle giuste percentuali riescono ad esprimere in quest'olio una eccellente e delicata armonia. Il risultato è un olio dal fruttato medio-leggero. Pieno di sentori di frutta fresca e con retrogusto speziato. Si presta a tutti gli ingredienti della dieta mediterranea.



CENTONZE



LINEA RISERVA BLEND

BOTTIGLIA BIOLIO



FORMATI:

0,10L

24pz

0,25L

12pz

0,50L

12pz

0,75L

6pz

1L

6pz

CENTONZE



LINEA RISERVA BLEND

BOTTIGLIA CAPRI



FORMATI:

0,20L

12pz

0,50L

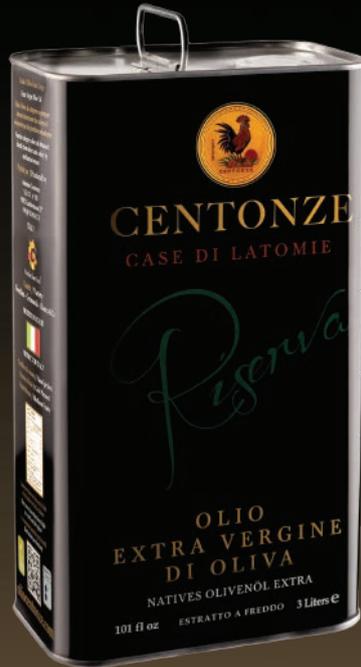
8pz

CENTONZE



LINEA RISERVA BLEND

LATTA LITOGRAFATA



FORMATI:

3L

4pz

5L

4pz

CENTONZE



OLIO CENTONZE

“A CIURMA”





CERAMICA DI CALTAGIRONE

PROGETTO & ARTISTI

“Il progetto nasce dall'infinita passione per la ceramica e gli oggetti antichi di uso quotidiano che mi è stata tramandata dalla mia amata nonna Ada con la quale sin da bambino andavo a Palermo in treno a cercare oggetti usati di ogni genere e tipo in piazza Marina, la domenica. Senza rendermene conto nei decenni ho collezionato, tra le tante cose, un copioso numero di mattoni di maiolica e di piatti Fangotti. Questa collezione mi ha ispirato e fatto pensare allo sviluppo del progetto, che ho potuto realizzare grazie a Rosario Parrinello, CEO & Direttore Artistico del brand “Made a Mano”, azienda leader nel mondo del Luxury Design della pietra lavica dell'Etna e della ceramica di Caltagirone.”

- Nino Centonze



ROSARIO PARRINELLO
DIRETTORE ARTISTICO

Esperto imprenditore delle arti ceramiche di Caltagirone, dopo 50 anni di studio e ricerca, fonda nel 2001 il brand “Made a Mano”, azienda specializzata in manufatti di argilla e pietra lavica dell'Etna. Le sue collezioni nascono da antiche tecniche reinterpretate in chiave contemporanea. Ogni creazione è un concentrato di pura e sola essenzialità.



ALDO INTERNULLO
MASTRO VASAIO

Profondo conoscitore di tutte le argille, è figlio d'arte. Il padre gli fu di esempio ed insegnamento nel tramandargli l'antica arte e sapienza necessarie al vasaio. Non esistono forme o dimensioni per lui impossibili; dalle sue mani l'argilla si trasforma in quel che la sua mente vuole e vede.



ENZO MORRETTA
PROGETTO DECORI

Sin da quando era un bambino di 7 anni a chi gli chiedeva che mestiere volesse fare da grande, rispondeva: “voglio guadagnarmi da vivere disegnando!”. Diplomato presso l'Istituto Statale d'Arte della Ceramica di Caltagirone è da sempre fermo riferimento per lo studio e la rivisitazione degli antichi decori calatini.



SALVO GURRERI
MASTRO CERAMISTA

Affermato artista calatino, noto per la mano ferma e precisa, coordina in bottega un nutrito team di giovani decoratori tra i quali anche i figli Valentina e Davide, che servendosi di tecniche innovative riescono a far brillare i colori ed a trasferire nella ceramica di oggi qualsiasi genere di antico e storico decoro della tradizione siciliana.



COLLEZIONE **BAROCCO**

CERAMICA DI CALTAGIRONE

Durante il **Barocco**, Caltagirone divenne famosa per la produzione di mattoni in ceramica, chiamati **maioliche**, decorati con motivi floreali e geometrici. I maestri ceramisti calatini erano molto abili nel creare forme e disegni elaborati, utilizzando **diverse tecniche di decorazione**.

Le maioliche di **Caltagirone** erano molto apprezzate per la loro bellezza e durata ed erano un importante elemento decorativo per tutte le case siciliane, infatti venivano utilizzate per ornare i saloni delle feste, le architravi e finanche le facciate esterne degli edifici dell'epoca.

Ancora oggi aziende artigiane come **Made a Mano** mantengono viva questa **antichissima arte** che ha reso Caltagirone famosa nel mondo

madeamano.it



CENTONZE



COLLEZIONE **BAROCCO**

RACCOLTA "LUXURY"



DISPONIBILE:

BIO	IGP
0,50L	0,50L
6pz	6pz

CENTONZE



COLLEZIONE **BAROCCO**

RACCOLTA "LUXURY"



DISPONIBILE:

BIO	IGP
0,50L	0,50L
6pz	6pz

CENTONZE



COLLEZIONE **BAROCCO**

RACCOLTA "LUXURY"



DISPONIBILE:

BIO	IGP
0,50L	0,50L
6pz	6pz

CENTONZE



COLLEZIONE **BAROCCO**

RACCOLTA "LUXURY"



DISPONIBILE:

BIO	IGP
0,50L	0,50L
6pz	6pz

CENTONZE



COLLEZIONE **BAROCCO**

RACCOLTA "LUXURY"



DISPONIBILE:

BIO	IGP
0,50L	0,50L
6pz	6pz

CENTONZE



COLLEZIONE **BAROCCO**

RACCOLTA "LUXURY"



DISPONIBILE:

BIO	IGP
0,50L	0,50L
6pz	6pz

CENTONZE



COLLEZIONE **BAROCCO**

RACCOLTA "LUXURY"



CENTONZE



COLLEZIONE **BAROCCO**

RACCOLTA "LUXURY"





COLLEZIONE FANGOTTI

FANGOTTI DI CALTAGIRONE

La storia della produzione dei Fangotti ha radici antiche e si perde nel tempo. Si narra che questo particolare piatto in ceramica sia stato realizzato per la prima volta proprio a Caltagirone, dove gli abitanti erano molto abili nel lavorare l'argilla per creare oggetti utili all'uso quotidiano. Con il passare del tempo, i Fangotti divennero sempre più popolari ed iniziarono ad essere utilizzati anche al di fuori della città calatina diventando in breve tempo conosciuti in tutta la Sicilia.

Oggi, i Fangotti sono molto apprezzati per i loro colori gioviali e la semplice bellezza dei decori, a tal punto da essere finanche battuti all'asta per poter arricchire le raccolte dei collezionisti più appassionati.



CENTONZE



COLLEZIONE **FANGOTTI**

FANGOTTI DI CALTAGIRONE



CENTONZE



COLLEZIONE FANGOTTI

RACCOLTA "MARINA"



DISPONIBILE:

BIO	IGP
0,50L	0,50L
6pz	6pz

CENTONZE



COLLEZIONE FANGOTTI

RACCOLTA "LUDICA"



DISPONIBILE:

BIO	IGP
0,50L	0,50L
6pz	6pz

CENTONZE



COLLEZIONE FANGOTTI

RACCOLTA "BUCOLICA"



DISPONIBILE:

BIO	IGP
0,50L	0,50L
6pz	6pz

CENTONZE



COLLEZIONE **FANGOTTI**

FANGOTTI DI CALTAGIRONE





COLLEZIONE ICONICA

OMAGGIO ALLA SICILIA

La nostra collezione iconica prende ispirazione dai famosi dipinti realizzati sui **carretti tipici della tradizione contadina siciliana**. Le nuove confezioni iconiche sono disponibili con **tutti gli oli da noi prodotti**.

I carretti siciliani sono stati utilizzati per secoli come mezzo di trasporto per merci e persone. In passato, erano spesso dipinti con immagini molto colorate e decorative che raffiguravano animali, fiori e paesaggi.

Queste immagini erano raffigurate per richiamare la natura e la **vita di campagna** nonché per evocare sentimenti di allegria e gioia.

Oggi, i carretti siciliani sono diventati **un vero e proprio simbolo iconico** della cultura dell'isola e vengono spesso utilizzati come complemento d'arredo per feste e rassegne. Ancora oggi grazie a questa riscoperta, continuano ad essere dipinti con immagini e rappresentazioni storiche come quella di **San Giorgio a cavallo che trafigge il drago**.

CONFEZIONI



LATTA
LITOGRAFATA



BAG IN
BOX

CENTONZE



COLLEZIONE ICONICA

OMAGGIO ALLA SICILIA

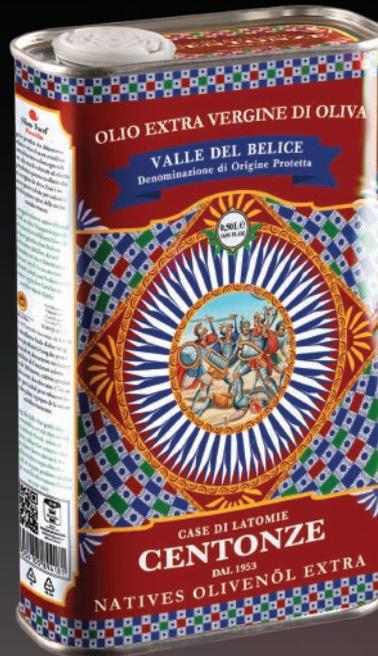


CENTONZE



COLLEZIONE **ICONICA DOP**

LATTA LITOGRAFATA



FORMATI:

0,50L

12pz

3L

4pz

CENTONZE



COLLEZIONE **ICONICA DOP**

BAG IN BOX



FORMATI:

3L

4pz

5L

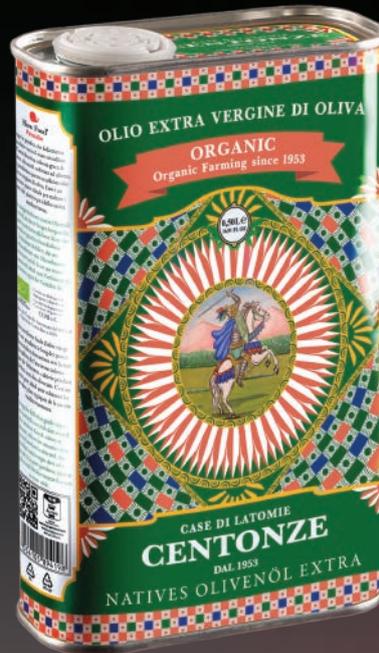
4pz

CENTONZE



COLLEZIONE **ICONICA BIO**

LATTA LITOGRAFATA



FORMATI:

0,50L

12pz

3L

4pz

CENTONZE



COLLEZIONE **ICONICA BIO**

BAG IN BOX



FORMATI:

3L

4pz

5L

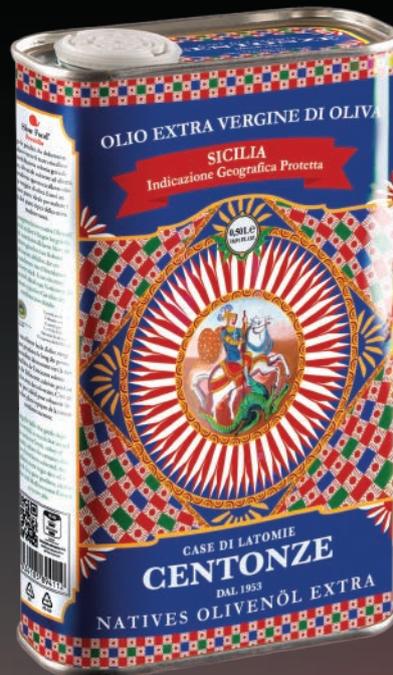
4pz

CENTONZE



COLLEZIONE **ICONICA IGP**

LATTA LITOGRAFATA



FORMATI:

0,50L

12pz

3L

4pz

CENTONZE



COLLEZIONE **ICONICA IGP**

BAG IN BOX



FORMATI:

3L

4pz

5L

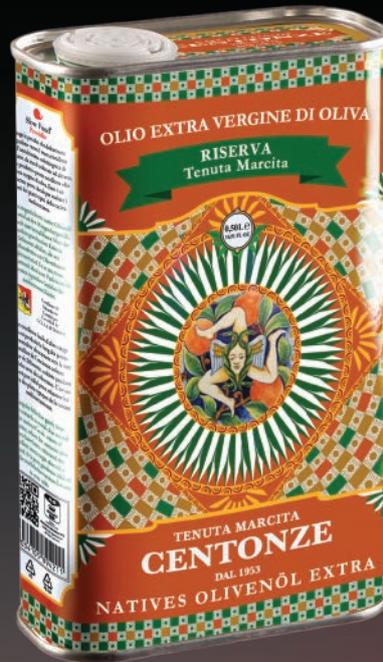
4pz

CENTONZE



COLLEZIONE **ICONICA RISERVA**

LATTA LITOGRAFATA



FORMATI:

0,50L

12pz

3L

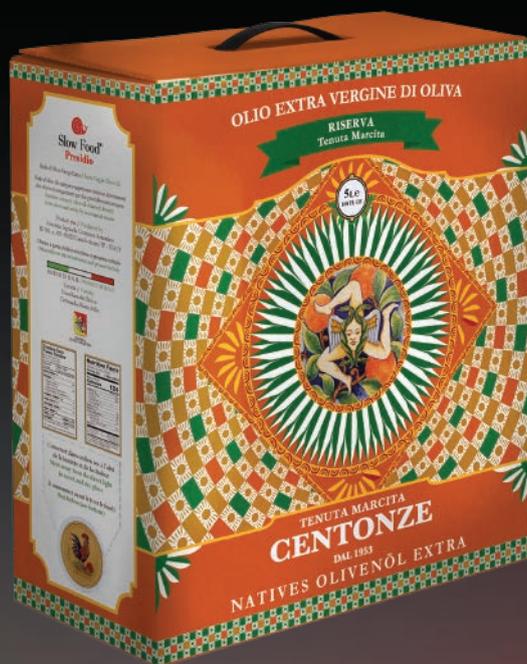
4pz

CENTONZE



COLLEZIONE **ICONICA** RISERVA

BAG IN BOX



FORMATI:

3L

4pz

5L

4pz



RACCOLTA **NOTTURNA**

OLIVAGGIO DI: “NOCELLARA - CERASUOLA - BIANCOLILLA”



ZONA DI PRODUZIONE Sicilia - Castelvetroano Selinunte



PERIODO DI RACCOLTA Ottobre - Novembre



TECNICA DI RACCOLTA Brucatura a mano durante la notte



SISTEMA DI ESTRAZIONE Ciclo continuo a freddo (2 fasi)



FILTRAZIONE E STOCCAGGIO Sgrossatura / Gas inerte



ASPETTO Olio ad elevatissima densità e velatura
Colore verde intenso con riflessi giallo oro



AROMA Speziato ed erbaceo, netto e persistente



GUSTO Sapore fruttato medio, rotondo e pieno. Grande equilibrio
con retrogusto di pomodoro, mandorla e carciofo



CERTIFICAZIONI Irvos - Sicilia    

CONFEZIONI



BOTTIGLIA
BIOLIO



BOTTIGLIA
CAPRI



LATTA
LITOGRAFATA

CENTONZE



RACCOLTA **NOTTURNA**

CHIARO DI LUNA

Da Ottobre 2016 ci siamo cimentati in una nuova sfida. Raccogliere a mano e spremere le nostre olive interamente durante la notte. Questo ci ha consentito di avere il massimo controllo possibile sulle temperature di processo e di ottenere un olio EVO unico. Lo abbiamo chiamato "Chiaro di Luna", in omaggio alle bellissime notti durante le quali lo produciamo ogni anno. Questo olio I.G.P. Sicilia rappresenta il meglio di cui siamo capaci e sarà sempre prodotto in quantità limitate dedicate ai nostri clienti più affezionati.



CENTONZE



RACCOLTA **NOTTURNA**

BOTTIGLIA BIOLIO



FORMATI:

0,10L	0,25L	0,50L	0,75L	1L
24pz	12pz	12pz	6pz	6pz

CENTONZE



RACCOLTA **NOTTURNA**

BOTTIGLIA CAPRI



FORMATI:

0,20L

12pz

0,50L

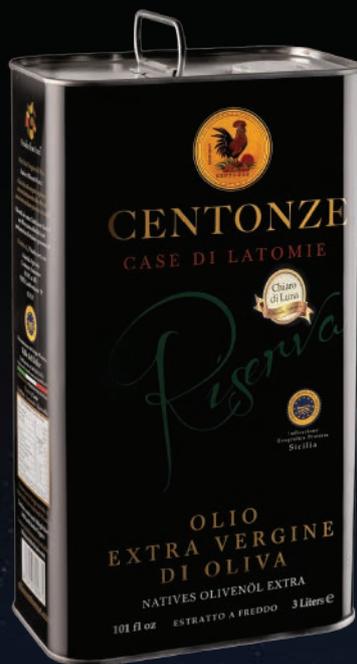
8pz

CENTONZE



RACCOLTA **NOTTURNA**

LATTA LITOGRAFATA



FORMATI:

3L

4pz

5L

4pz

CENTONZE



RACCOLTA **NOTTURNA**

CHIARO DI LUNA



CENTONZE



IDEE REGALO

SABINA CON ASTUCCIO



FORMATI:

0,10L

24pz

0,50L

6pz

CENTONZE



IDEE REGALO

COFANETTO CAPRI 0,20L



FORMATI:

0,20L
6pz

CENTONZE



IDEE REGALO

CASSETTA IN LEGNO



FORMATI:

0,50L

4pz

CENTONZE



IDEE REGALO

LUME CAPRI



FORMATI:

1L

10z

CENTONZE



IDEE REGALO

BOTTIGLIA BAROCCO CON ASTUCCIO REGALO



FORMATI:

0,50L
6pz

CENTONZE



IDEE REGALO

BOTTIGLIA FANGOTTO CON ASTUCCIO REGALO



FORMATI:

0,50L
6pz



ULTIMI RICONOSCIMENTI

PREMI CONSEGUITI



CENTONZE



CERTIFICAZIONI

EUROPEE & INTERNAZIONALI


Slow Food®
Presidio



CENTONZE



D.O.P.
Valle del Belice

THE MAKING OF



NIGHT HARVEST



+39 0924 904231



commerciale@oliocentonze.com



oliocentonze.com



casedilatomie.com



oliocentonze



oliocentonze

Azienda Agricola Centonze Antonino
SS115, 103 91022 Castelvetro TP
P.IVA IT01999370818 | C.FIS CNTNNN69A21F061N
SDI 5W4A8J1 | PEC antoninoandrea.centonze@pec.agritel.it
CCIAA 138399 del 13/02/2001 | FDA: 12745968462