



www.romanovincenzo.com





ROMANO

FRANTOIO *dal 1959*

Dal 1959

Since 1959



Il legame tra la famiglia Romano e l'olio nasce nel 1959, quando i fratelli Romano, spinti dalla forte tradizione di frantoiano del nonno Pasquale rilevarono il primo frantoio oleario a Bronte sul versante occidentale dell'Etna. Grazie ad una vera passione per l'olio, la gestione di oggi è giunta alla terza generazione e rappresenta una realtà di primo piano nel settore oleario artigianale Siciliano. Con una spiccata propensione all'innovazione ed una precisa filosofia produttiva, la famiglia Romano vuole promuovere le aree olivicole tra le pendici dell'Etna e la valle del Simeto, privilegiando le più pregiate varietà autoctone che meglio si adattano al territorio, valorizzando le materie prime con un'attenta selezione delle olive e una cura costante del lavoro in frantoio, in tutte le fasi della produzione (dall'estrazione, pressatura, stoccaggio ed imbottigliamento). Sono questi gli elementi alla base del lungo ed eccitante percorso intrapreso dalla famiglia Romano verso la qualità al fine di produrre oli di primissima qualità, degni di rappresentare la migliore cultura olearia Siciliana nel mondo.

The link between the Romano family and the Extra Virgin olive oil was born in 1959, when the Romano brothers, driven by their grandfather's strong tradition of oil milling Pasquale took over the first oil mill in Bronte, on the western side of Etna. Thanks to a real one passion for oil, today's management has reached its third generation and represents a leading reality in Sicilian artisanal oil sector. With a marked propensity for innovation and a precise philosophy productive, the Romano family wants to promote the olive-growing areas between the slopes of Etna and the Simeto valley, favoring the most valuable native varieties that are best suited to the territory, enhancing it the raw materials with a careful selection of olives and a constant care of the work in the oil mill, in all phases of production (from extraction, pressing, storage and bottling). These are the elements at the basis of the long and exciting path undertaken by Romano family towards quality in order to produce top quality oils, worthy of representing the best Sicilian olive oil culture in the world.

Le Sciare



SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna, Tonda Iblea e Biancolilla;
Area di produzione: Pendici dell'Etna, Valle del Simeto;
Altitudine degli oliveti: 500-800 metri s.l.m.;
Acidità libera % di acido oleico: da 0,10 a 0,40;
Modalità di raccolta: a mano con l'ausilio di pettini, macchine agevolatrici e reti di raccolta;
Stato di maturazione alla raccolta: all'invaiaitura;
sistema di estrazione: continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: velato opalescente con intense sfumature verdi;
All'olfatto: fruttato medio con sensazione di erba appena falciata;
Al gusto: amaro e piccante con retrogusto di pomodoro

ABBINAMENTI

si apprezza a crudo e per condire legumi e arrosti

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da 0,25/0,50/0,75 l e su richiesta latta da 0,50/1/3/ 5 l

TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara dell'Etna, Biancolilla and Tonda Iblea;
Area of production: The slopes of a Mount Etna and Simeto Valley;
Plantation height: over 900 mt on sea level;
Free acidic content % of oleic acid: from 0.10 to 0.40;
Harvest method: by hand with the nets;
Ripening at the harvest: turning dark;
Milling method: integral continuous cycle system, within 24 hours lt;

TASTING NOTES

Colour: veiled, opalescent with intense green shades;
Smell: mildly fruity with slightly grass scent;
Taste: lightly bitter and pungent, with tomato aftertaste

BEST TO CONSUME: raw especially with roasted meats from harvest

PACKAGING: bottle 0.25-0.50-0.75 lt, on request tin 0.50/1/3/5 l

Le Sciare 900



SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna;

Area di produzione: Pendici dell'Etna;

Altitudine degli oliveti: da 900 metri s.l.m.;

Acidità libera % di acido oleico: da 0,10 a 0,40;

Modalità di raccolta: a mano con l'ausilio di pettini, macchine agevolatrici e reti di raccolta;

Stato di maturazione alla raccolta: all'invaiaitura;

sistema di estrazione: continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: velato opalescente con intense sfumature verdi;

All'olfatto: fruttato medio con sensazione di erba appena falciata;

Al gusto: amaro e piccante con retrogusto di pomodoro

ABBINAMENTI

si apprezza a crudo e per condire legumi e arrosti

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da 0,50 l

TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara dell'Etna

Area of production: The slopes of a Mount Etna and Simeto Valley;

Plantation height: over 900 mt on sea level;

Free acidic content % of oleic acid: from 0.10 to 0.40;

Harvest method: by hand with the nets;

Ripening at the harvest: turning dark;

Milling method: integral continuous cycle system, within 24 hours lt;

TASTING NOTES

Colour: veiled, opalescent with intense green shades;

Smell: mildly fruity with slightly grass scent;

Taste: lightly bitter and pungent, with tomato aftertaste

BEST TO CONSUME: raw especially with roasted meats from harvest

PACKAGING: bottle 0.50 l

Sicilia IGP



SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna, Nocellara del Belice;
Area di produzione: pendici dell'Etna, Valle del Simeto;
Altitudine degli oliveti: 500–800 metri s.l.m.;
Acidità libera % di acido oleico: da 0,20 a 0,50;
Modalità di raccolta: a mano con l'ausilio di pettini;
Stato di maturazione alla raccolta: precoce;
sistema di estrazione: continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: verde con sfumature dorate;
All'olfatto: fruttato medio con sensazione di erba;
Al gusto: deciso con amaro e piccante persistente.

ABBINAMENTI

si apprezza a crudo, su arrosti di carne rossa e legumi.

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da 0,50 l e su richiesta latta da 3/5 l



TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara dell'Etna, Nocellara del Belice;
Area of production: the slopes of Mount Etna and Simeto Valley;
Plantation height: 500–800 mt on sea level;
Free acidic content % of oleic acid: from 0.20 to 0.50;
Harvest method: by hand;
Ripening at the harvest: early harvest;
Milling method: continuous cold extraction in the same day after the harvest.

TASTING NOTES

Colour: green with slice of gold brownw;
Smell: medium fruity with hints of grass and green tomato;
Taste: with notes of bitter and persistent spicy

BEST TO CONSUME: With rave food, roasted red meat and beans

PACKAGING: bottle 0.50 l and on request tin 3/5 l

Monte Etna DOP



SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara Nocellara dell'Etna come da disciplinare di produzione;

Area di produzione: pendici dell'Etna;

Altitudine degli oliveti: 600–800 metri s.l.m.;

Acidità libera % di acido oleico: da 0,10 a 0,40;

Modalità di raccolta: manuale;

Stato di maturazione alla raccolta: all'invasatura;

sistema di estrazione: continuo a due fasi entro lo stesso giorno di raccolta

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: velato opalescente con intese sfumature verdi;

All'olfatto: fruttato con sensazione di erba appena falciata;

Al gusto: amaro piccante con un piacevole retro gusto di pomodoro

ABBINAMENTI

si apprezza a crudo e su tutti i piatti tipici della cucina mediterranea

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da 0,50 l e su richiesta latta da 3/5 l



TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara dell'Etna as from dop regulation;

Area of production: in slope of Mount Etna;

Plantation height: 600–800 mt on sea level;

Free acidic content % of oleic acid: from 0.10 to 0.40;

Harvest method: by hand;

Ripening at the harvest: early harvest;

Milling method: continuous cold extraction in the same day after the harvest.

TASTING NOTES

Colour: veiled, with opalescent of intense green;

Smell: medium fruity with hints of grass just cutted;

Taste: with notes of bitter and spicy with after taste of tomato flavor

BEST TO CONSUME: raw, special with Mediterranean dishes

PACKAGING: bottle 0.50 l and on request tin 3/5 l

Bio



SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna, Nocellara del Belice;
Area di produzione: pendici dell'Etna, Valle del Simeto;
Altitudine degli oliveti: 500–800 metri s.l.m.;
Acidità libera % di acido oleico: da 0,20 a 0,50;
Modalità di raccolta: a mano con l'ausilio di pettini;
Stato di maturazione alla raccolta: precoce;
sistema di estrazione: continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: verde con sfumature dorate;
All'olfatto: fruttato medio con sensazione di erba;
Al gusto: deciso con amaro e piccante persistente

ABBINAMENTI

si apprezza a crudo, su arrosti di carne rossa e legumi

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da 0,50 l e su richiesta latta da 3/5 l



TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara dell'Etna, Nocellara del Belice;
Area of production: the slopes of a Mount Etna and Simeto Valley;
Plantation height: 500–800 mt on sea level;
Free acidic content % of oleic acid: from 0.20 to 0.50;
Harvest method: by hand;
Ripening at the harvest: early harvest;
Milling method: continuous cold extraction in the same day after the harvest.

TASTING NOTES

Colour: green with slice of gold bronwd;
Smell: medium fruity with hints of grass and green tomato;
Taste: with notes of bitter and persistent spicy

BEST TO CONSUME: with rave food, roasted red meat and beans

PACKAGING: bottle 0.50 l and on request tin 3/5 l

Don Micè



SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna, coratina, Nocellara del Belice;

Area di produzione: pendici dell'Etna, Valle del Simeto;

Altitudine degli oliveti: 400–800 metri s.l.m.;

Acidità libera % di acido oleico: da 0,20 a 0,50;

Modalità di raccolta: a mano con l'ausilio di pettini;

Stato di maturazione alla raccolta: all'invaiaitura;

sistema di estrazione: continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: verde con sfumature dorate tendente al giallo;

All'olfatto: fruttato medio con sensazione di Mandorla verde e piante aromatiche;

Al gusto: deciso con amaro e piccante persistente

ABBINAMENTI

si apprezza su verdure cotte, bruschette e carni rosse

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da 0,25/0,50/0,75 lt e su richiesta lattina da 0,50/1/3/5 l

TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara dell'Etna, Coratina, Nocellara del Belice;

Area of production: the slopes of a Mount Etna and Simeto Valley;

Plantation height: 400–800 mt on sea level;

Free acidic content % of oleic acid: from 0.20 to 0.50;

Harvest method: by hand;

Ripening at the harvest: verasion;

Milling method: continous cold extraction in the same day after the harvest.

TASTING NOTES

Colour: green with golden hues to yellow;

Smell: medium fruity with hints of green almond and aromatic plants;

Taste: with notes of bitter and persistent spicy

BEST TO CONSUME: with cooked vegetables, red meat and bruschetta

PACKAGING: bottle 0.25/0.50/0.75 lt and on request tin 0.50/1/3/5 lt

Condimenti in frangitura contemporanea



Limone / Lemon

SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna

Produzione: frangitura contemporanea di olive e limoni biologici

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da: 0,10/0,25 l.

TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara Etna

Production: contemporary crushing of olives and biological lemons.

PACKAGING: bottles 0,10/0,25 l.



Basilico / Basil

SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna

Produzione: frangitura contemporanea di olive e basilico fresco;

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da: 0,10/0,25 l.

TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara Etna

Production: contemporary crushing of olives and fresh basil.

PACKAGING: bottles 0,10/0,25 l.



Peperoncino / Chili

SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna

Produzione: frangitura contemporanea di olive e peperoncini biologici;

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da: 0,10/0,25 l.

TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara Etna

Production: contemporary crushing of olives and biological Chili pepper.

PACKAGING: bottles 0,10/0,25 l.

Aromatizzati



Aglio / Gralic

SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna

Aroma Naturale: aglio

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da: 0,10/0,25 l.

TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara dell'Etna;

Natural Aroma: Gralic

PACKAGING: bottles 0,10/0,25 l.



Tartufo Bianco / White Truffle

SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna

Aroma Naturale: tartufo

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da: 0,10/0,25 l.

TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara dell'Etna;

Natural Aroma: White Truffle

PACKAGING: bottles 0,10/0,25 l.

Le Contrade



SCHEDA TECNICA

Condimento a base di Aceto di vino (da uve Nerello Mascalese Terre Sicilane IGT) e mosto cotto affinato in botti di Rovere

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da 0,25 l.

TECHNICAL FEATURES

Condiment with Wine Vinegar (Nerello Mascalese Terre Sicilane IGT) and grape cooked must refined in oak barrels.

PACKAGING: bottles 0,25 l.



ACETO DI VINO DON MICÈ

Aceto di vino affinato in barrique
Da uve Nerello Mascalese Terre Siciliane IGT
Wine vinegar produced by Nerello Mascalese
Terre Siciliane grapes



Aceto di vino

SCHEDA TECNICA

Aceto di vino da IGT Terre Siciliane Nerello Mascalese

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da 0,25 l.

Wine vinegar

TECHNICAL FEATURES

Wine vinegar produced by Nerello Mascalese Terre Siciliane grapes

PACKAGING: bottles 0,25 l.







TESTA DI MORO la leggenda

🇮🇹 Si narra che intorno all'anno 1000, durante la dominazione dei Mori in Sicilia, nel quartiere arabo Kalsa nel cuore di Palermo, viveva una bellissima fanciulla che passava le sue giornate dedicandosi alla cura delle sue piante. Un giorno, dall'alto della sua rigogliosa balconata, venne notata da un Moro che, non appena la vide, se ne invaghì immediatamente e non esitò a dichiarargli il suo amore. La ragazza, colpita da tale dichiarazione, ricambiò con passione il sentimento del Moro, ma la loro storia iniziata con tanto ardore era destinata ad una vita breve. Ben presto la giovane scoprì che il suo amato doveva fare ritorno in Oriente dove ad attenderlo c'erano moglie e figli.

Nel cuore della notte, sentitasi tradita ed umiliata, la ragazza si abbandonò ad un momento di gelosia e ira funesta uccidendo il suo Moro nel sonno. Successivamente ne tagliò la testa e vi creò una sorta di vaso in cui piantò all'interno un germoglio di basilico di cui si prese cura giorno per giorno. Grazie al suo inebriante profumo la pianta di basilico, considerata l'erba dei re, raccolse l'invidia dei vicini della fanciulla che non persero tempo a realizzare vasi in terracotta con le stesse fattezze della Testa di Moro.

In particolare sono rinomate le Teste di Moro di Caltagirone, luogo principe per la produzione di ceramiche di altissima qualità in Sicilia. Una produzione divenuta nei secoli fiore all'occhiello della città, anche per via del suo ricco passato di dominazioni greche, bizantine, arabe, genovesi e normanne, che hanno portato allo sviluppo della preziosa arte dei ceramisti siciliani.

Frantoio Romano ha realizzato una bottiglia di vetro che riporta le caratteristiche di questi particolari vasi, che contengono uno dei migliori oli della Sicilia, prodotto sulle pendici del vulcano Etna.

🇬🇧 The Legend tells the story that around the year 1000, during the domination of the Moors in Sicily, in the Arab Kalsa neighborhood in the heart of Palermo, there lived a beautiful girl who spent her days dedicating herself to taking care of her plants. One day, from the top of the lush balcony, she was noticed by a Moor who, as soon as he saw her, immediately fell in love with her and did not hesitate to declare his love for her. The girl, struck by this declaration, passionately reciprocated the Moor's sentiment, but their story, which began with such ardor, was destined to be short-lived. Soon the young woman discovered that her beloved had to return to the East where his wife and children were waiting for him.

In the middle of the night, feeling betrayed and humiliated, the girl abandoned herself to a moment of jealousy and fatal anger, killing her Moor in his sleep. She subsequently cut off the head and created a sort of vase in which she planted a basil sprout which she took care of day by day. Thanks to the intoxicating scent of the basil plant, considered the herb of kings, she garnered the envy of the girl's neighbors who wasted no time in making terracotta vases with the same features as the Moor's Head.

In particular, the Teste di Moro of Caltagirone are renowned, a main place for the production of the highest quality ceramics in Sicily. A production that has become the pride of the city over the centuries, also due to its rich past of Greek, Byzantine, Arab, Genoese and Norman dominations, which led to the development of the precious art of Sicilian ceramists.

Frantoio Romano has created a glass bottle that shows the characteristics of these particular vessels, which contain one of the best oils in Sicily, produced on the slopes of the Etna volcano.



SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna,
Nocellara del Belice;

Area di produzione: pendici dell'Etna,
Valle del Simeto;

Altitudine degli oliveti: 500–800 metri
s.l.m.;

Acidità libera % di acido oleico: da 0,20 a 0,50;

Modalità di raccolta: a mano con l'ausilio di pettini;

Stato di maturazione alla raccolta: precoce;

sistema di estrazione: continuo integrale entro le 8 ore
successive alla raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: verde con sfumature dorate;

All'olfatto: fruttato medio con sensazione di erba;

Al gusto: deciso con amaro e piccante persistente.

ABBINAMENTI

si apprezza a crudo, su arrostiti di carne rossa e legumi.

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da 500ml

TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara dell'Etna,
Nocellara del Belice;

Area of production: the slopes of a
Mount Etna and Simeto
Valley;

Plantation height: 500–800 mt on sea level;

Free acidic content % of oleic acid: from 0.20 to 0.50;

Harvest method: by hand;

Ripening at the harvest: early harvest;

Milling method: continuous cold extraction in the same day
after the harvest.

TASTING NOTES

Colour: green with slice of gold brown;

Smell: medium fruity with hints of grass and green tomato;

Taste: with notes of bitter and persistent spicy

BEST TO CONSUME: With rare food, roasted red meat and
beans

PACKAGING: bottle 500ml



TESTA DI MORO IGP SICILIA



SCHEMA TECNICA

Cultivar: Nocellara Nocellara dell'Etna come da disciplinare di produzione;

Area di produzione: pendici dell'Etna;

Altitudine degli oliveti: 600–800 metri s.l.m.;

Acidità libera % di acido oleico: da 0,10 a 0,40;

Modalità di raccolta: manuale;

Stato di maturazione alla raccolta: all'invaiaura;

sistema di estrazione: continuo a due fasi entro lo stesso giorno di raccolta

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: velato opalescente con intese sfumature verdi;

All'olfatto: fruttato con sensazione di erba appena falciata;

Al gusto: amaro piccante con un piacevole retro gusto di pomodoro

ABBINAMENTI

si apprezza a crudo e su tutti i piatti tipici della cucina mediterranea

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da 500ml

TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara dell'Etna as from dop regulation;

Area of production: in slope of Mount Etna;

Plantation height: 600–800 mt on sea level;

Free acidic content % of oleic acid: from 0.10 to 0.40;

Harvest method: by hand;

Ripening at the harvest: early harvest;

Milling method: continuous cold extraction in the same day after the harvest.

TASTING NOTES

Colour: veiled, with opalescent of intense green;

Smell: medium fruity with hints of grass just cutted;

Taste: with notes of bitter and spicy with after taste of tomato flavor

BEST TO CONSUME: raw, special with Mediterranean dishes

PACKAGING: bottle 500ml



TESTA DI MORO DOP MONTE Etna



SCHEDA TECNICA

Cultivar: Nocellara dell'Etna, Tonda Iblea e Biancolilla;

Area di produzione: Pendici dell'Etna, Valle del Simeto;

Altitudine degli oliveti: 500-800 metri s.l.m.;

Acidità libera % di acido oleico: da 0,10 a 0,40;

Modalità di raccolta: a mano con l'ausilio di pettini, macchine agevolatrici e reti di raccolta;

Stato di maturazione alla raccolta: all'invaiaitura;

sistema di estrazione: continuo integrale entro le 8 ore successive alla raccolta.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: velato opalescente con intense sfumature verdi;

All'olfatto: fruttato medio con sensazione di erba appena falciata;

Al gusto: amaro e piccante con retrogusto di pomodoro

ABBINAMENTI

si apprezza a crudo e per condire legumi e arrosti

CONFEZIONAMENTO: bottiglia da 500ml

TECHNICAL FEATURES

Cultivar: Nocellara dell'Etna, Biancolilla and Tonda Iblea;

Area of production: The slopes of a Mount Etna and Simeto Valley;

Plantation height: over 900 mt on sea level;

Free acidic content % of oleic acid: from 0.10 to 0.40;

Harvest method: by hand with the nets;

Ripening at the harvest: turning dark;

Milling method: integral continuous cycle system, within 24 hours It;

TASTING NOTES

Colour: veiled, opalescent with intense green shades;

Smell: mildly fruity with slightly grass scent;

Taste: lightly bitter and pungent, with tomato aftertaste

BEST TO CONSUME

raw especially with roasted meats from harvest

PACKAGING: bottle 500ml



TESTA DI MORO LE SCIARE





www.romanovincenzo.com



www.romanovincenzo.com