



**FRANTOIO
MOZZICATO**







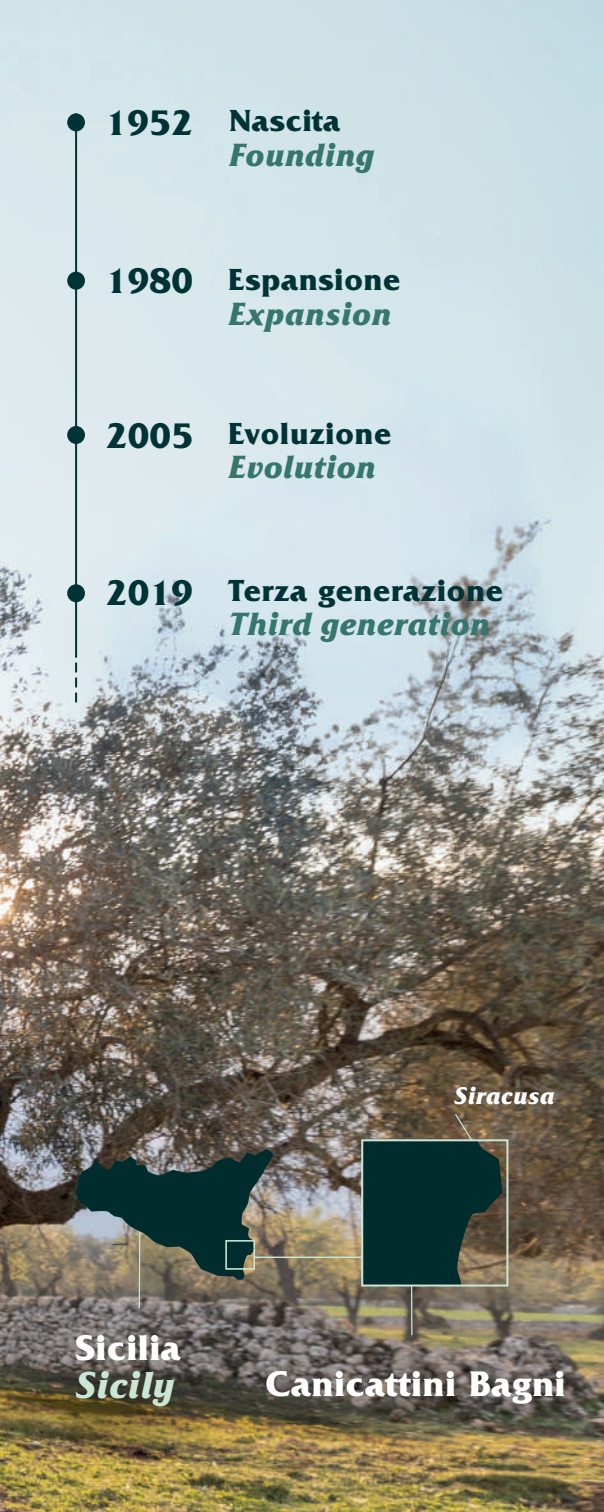
“All’uomo savio di questa gialla terra
viene fatto il dono dell’ulivo,
che cresce fra le barbose pietre,
il liscio cielo, l’argenteo mare e
l’arruffato vento che ne trasporta
gli odori fino a lei, la preziosa oliva.
È quell’uomo che, come uno scultore
con la sua lima, gli danza intorno
dandogli forma, attraverso le stagioni.
È quell’uomo che, con i pennelli
della ricerca e della tecnologia,
trasforma in un verde pungente la
più sublime opera d’arte per donarla
a coloro che solo attraverso i sensi
vivranno il miracolo avvenuto.
Olio.”

*“To the wise man of this yellow earth
is bequeathed the gift of the olive tree,
which grows among the sapient stones,
the placid sky, the silvery sea and the
ruffled wind that carries all the
smell to it, the precious olive.
It is this man who, like a sculptor
with his file, dances around it giving it
shape as the seasons goes by.
It is that man who, with the brushes
of research and technology,
transforms into a pungent green,
the most sublime work of art to donate it
to those who only through their senses will
experience the miracle that has taken place.
The olive oil.”*

Famiglia Mozzicato





- 
- **1952** **Nascita**
Founding
 - **1980** **Espansione**
Expansion
 - **2005** **Evoluzione**
Evolution
 - **2019** **Terza generazione**
Third generation

Una storia di famiglia *A family history*

La prossimità del mare, la protezione dei monti, la forza della terra sono il nutrimento degli ulivi del Frantoio Mozzicato, piante secolari che hanno accolto le mani di questa famiglia che, dal 1952, se ne prende cura.

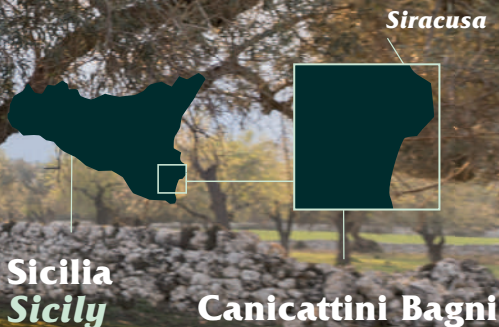
Come in uno scrigno, l'arte di questo frantoio è stata tramandata di padre in figlio, custodendo i segreti di una qualità senza tempo.

La conoscenza, la dedizione ed in particolar modo l'amore di questa famiglia per l'arte di coltivare e trasformare le olive si esprimono in un olio extra-vergine unico dal carattere nobile.

The proximity to the sea, the protection of the mountains, and the strength of the earth are the nourishment of the olive trees of the Mozzicato Oil Mill, secular plants that have welcomed the hands of this family, which has been looking after them since 1952.

As in a treasure chest, the art of this oil mill has been handed down from father to son, guarding the secrets of timeless quality.

The knowledge, dedication and especially the love of this family for the art of cultivating and transforming olives are expressed in a unique extra-virgin oil with a noble character.



3 

Generazioni
Generations

A gestire l'azienda alla sua terza generazione sono i F.lli Mozzicato, Dora, Paolo e Alessandro.

Running the company in its third generation are the Mozzicato brothers, Dora, Paolo and Alessandro.



+70 

Anni di esperienza
Years of experience

Un lavoro antico tramandato attraverso la passione e le emozioni.

An ancient work passed on through passion and emotion.



170 

Ettari di terreno
Hectares of lands

I terreni sono distribuiti nelle colline dei Monti Iblei, tra Canicattini Bagni, Noto e Siracusa.

The land is distributed in the hills of the Hyblaean Mountains, between Canicattini Bagni, Noto and Siracusa.





Il nostro impegno per voi *Our commitment for you*

Ogni gesto è un'impronta

Da ieri a oggi guardando al futuro, il lavoro quotidiano si esprime attraverso il mantenimento dell'equilibrio naturale che ci viene offerto. La salvaguardia della biodiversità si traduce nel rispetto per l'altro.

Each gesture is an imprint

From yesterday to today as we face the future, daily work is expressed through maintaining the natural balance offered to us. The preservation of biodiversity is translated into respect for each other.



Tutela del territorio

Environmental protection



Economia circolare

Circular Economy



Risparmio energetico

Energy saving

Il circolo virtuoso del nostro olio *Our oil's virtuous circle*

Concimazione *Fertilization*

Scarti, sansa e acqua come ammendante nei nostri terreni
Waste, pomace and water as fertilizer to our soil



Recupero scarti *Waste recycling*

Sansa riutilizzata in altre produzioni e nocciolino come fonte di energia
The pomace is reused in other productions and the olive pits are used as an energy source



Molitura ed estrazione *Milling and extraction*

Frangitura, gramolatura, centrifugazione senza aggiunta di acqua
Crushing, kneading, centrifugation without the addition of water



ri oli
Oils

Fioritura e frutto *Flowering and fruit*

Rispetto dei tempi naturali
di maturazione

*Respect for
natural maturity*



Raccolta *Harvest*

Le olive vengono raccolte
attraverso la brucatura a mano

*Olives and leaves are
separated and washed*



Defogliazione e lavaggio *Defoliation and washing*

Le olive vengono separate
dalle foglie e lavate

*The olives are separated from
the leaves and washed*



Tecnologia *Technology*



Quando l'esperienza
più antica si fonde
armonicamente alla ricerca
più avanzata, il risultato
non può che esprimersi
attraverso un prodotto
eccellente: una maggior
stabilità del gusto e delle
proprietà organolettiche
dell'olio convivono infatti
con un ridotto impatto
ambientale grazie alla
tecnologia italiana Pieralisi.

*When the oldest experience
blends harmoniously with
advanced research, the
result is expressed through
an excellent product: a
greater stability of taste
and organoleptic properties
of the olive oil coexist with
a reduced environmental
impact thanks to Pieralisi's
Italian technology.*



Divitiae

Olio extravergine di oliva Monocultivar DOP Monti Iblei e Biologico

Monocultivar DOP Monti Iblei and Organic extra virgin olive oil



Leggero



Medio



Intenso

Certificazione <i>Certification</i>	Produzione Biologica Reg. UE 2018/848 Dop Monti Iblei
Area di produzione <i>Production area</i>	Canicattini Bagni, Noto (SR)
Altitudine <i>Altitude</i>	360-400 s.l.m. 360-400 a.s.l.
Cultivar <i>Cultivar</i>	Monocultivar Zaituna (Siracusana) "Presidio Slow Food Olivi Secolari"
Periodo di raccolta <i>Harvesting period</i>	Metà Ottobre Mid-October
Metodo di raccolta <i>Harvesting method</i>	A mano, con ausilio di mezzi meccanici Manual harvesting with the aid of mechanical means
Tempo di trasformazione <i>Processing time</i>	2 ore dalla raccolta 2 hours after harvest
Metodo di trasformazione <i>Transformation method</i>	Estrazione a freddo tramite impianto a ciclo continuo a 2 fasi Cold extraction by two-stage continuous cycle plant
Conservazione <i>Storage</i>	Locale a temperatura controllata, in serbatoi in acciaio inox con sistema a battente di azoto Temperature-controlled room in stainless steel tanks under nitrogen system
Aspetto <i>Appearance</i>	Colore verde tendente al giallo Green color tending to yellow
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic characteristics</i>	Dal fruttato medio con fragranza di cardo, mandorla amara ed erba verde Medium fruitiness with fragrance of thistle and bitter almond and green grass
Abbinamento <i>Pairing</i>	Carne arrosto, pesce, legumi, verdure a crudo Roasted meat, fish, legumes, raw vegetables
Disponibilità <i>Formats</i>	Bottiglia  Latta  Bag in box 



Don Pippinu

Olio extravergine di oliva IGP SICILIA
IGP SICILIA extra virgin olive oil



Certificazione <i>Certification</i>	IGP SICILIA
Area di produzione <i>Production area</i>	Siracusa, Noto (SR)
Altitudine <i>Altitude</i>	360-400 s.l.m. 360-400 a.s.l.
Cultivar <i>Cultivar</i>	Blend: Zaituna, Nocellara del Belice, Ogliadora
Periodo di raccolta <i>Harvesting period</i>	Fine Settembre End of September
Metodo di raccolta <i>Harvesting method</i>	A mano, con ausilio di mezzi meccanici Manual harvesting with the aid of mechanical means
Tempo di trasformazione <i>Processing time</i>	2 ore dalla raccolta 2 hours after harvest
Metodo di trasformazione <i>Transformation method</i>	Estrazione a freddo tramite impianto a ciclo continuo a 2 fasi Cold extraction by two-stage continuous cycle plant
Conservazione <i>Storage</i>	Locale a temperatura controllata, in serbatoi in acciaio inox con sistema a battente di azoto Temperature-controlled room in stainless steel tanks under nitrogen system
Aspetto <i>Appearance</i>	Colore verde tendente al giallo Green color tending to yellow
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic characteristics</i>	Dal fruttato medio-intenso con fragranza di pomodoro, mandorla amara ed erba verde Medium to intense fruitiness with fragrance of tomato, bitter almond and green grass
Abbinamento <i>Pairing</i>	Pesce a crudo, verdure a crudo, carne Raw fish, raw vegetables, meat
Disponibilità <i>Formats</i>	Bottiglia  Latta  Bag in box 



Zaitun

Olio extravergine di oliva
Monocultivar Biologico
Monocultivar Organic
extra virgin olive oil



Leggero



Medio



Intenso

Certificazione <i>Certification</i>	Produzione Biologica Reg. UE 2018/848
Area di produzione <i>Production area</i>	Noto, Monti Iblei (SR)
Altitudine <i>Altitude</i>	360-400 s.l.m. 360-400 a.s.l.
Cultivar <i>Cultivar</i>	Monocultivar Zaituna (Siracusana)
Periodo di raccolta <i>Harvesting period</i>	Metà Ottobre Mid-October
Metodo di raccolta <i>Harvesting method</i>	A mano, con ausilio di mezzi meccanici Manual harvesting with the aid of mechanical means
Tempo di trasformazione <i>Processing time</i>	2 ore dalla raccolta 2 hours after harvest
Metodo di trasformazione <i>Transformation method</i>	Estrazione a freddo tramite impianto a ciclo continuo a 2 fasi Cold extraction by two-stage continuous cycle plant
Conservazione <i>Storage</i>	Locale a temperatura controllata, in serbatoi in acciaio inox con sistema a battente di azoto Temperature-controlled room in stainless steel tanks under nitrogen system
Aspetto <i>Appearance</i>	Colore verde tendente al giallo Green color tending to yellow
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic characteristics</i>	Dal fruttato medio con fragranza di cardo, mandorla amara Medium fruitiness with fragrance of thistle and bitter almond
Abbinamento <i>Pairing</i>	Carne arrosto, pesce, legumi, verdure a crudo Roasted meat, fish, legumes, raw vegetables
Disponibilità <i>Formats</i>	Bottiglia  Latta  Bag in box 



Primo frutto

Olio extravergine di oliva Biologico *Organic extra virgin olive oil*



Leggero



Medio



Intenso

Certificazione <i>Certification</i>	Produzione Biologica Reg. UE 2018/848		
Area di produzione <i>Production area</i>	Canicattini Bagni, Noto, Siracusa (SR)		
Altitudine <i>Altitude</i>	360-400 s.l.m. 360-400 a.s.l.		
Cultivar <i>Cultivar</i>	Blend: Tonda Iblea, Zaituna, Nocellara del Belice		
Periodo di raccolta <i>Harvesting period</i>	Ottobre October		
Metodo di raccolta <i>Harvesting method</i>	A mano, con ausilio di mezzi meccanici Manual harvesting with the aid of mechanical means		
Tempo di trasformazione <i>Processing time</i>	2 ore dalla raccolta 2 hours after harvest		
Metodo di trasformazione <i>Transformation method</i>	Estrazione a freddo tramite impianto a ciclo continuo a 2 fasi Cold extraction by two-stage continuous cycle plant		
Conservazione <i>Storage</i>	Locale a temperatura controllata, in serbatoi in acciaio inox con sistema a battente di azoto Temperature-controlled room in stainless steel tanks under nitrogen system		
Aspetto <i>Appearance</i>	Colore verde Green color		
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic characteristics</i>	Dal fruttato medio-intenso con fragranza di pomodoro, mandorla amara ed erba verde Medium to intense fruitiness with fragrance of tomato, bitter almond and green grass		
Abbinamento <i>Pairing</i>	Carne arrosto, pesce, legumi, verdure a crudo Roasted meat, fish, legumes, raw vegetables		
Disponibilità <i>Formats</i>	Bottiglia Bottle	Latta Tin	Bag in box Bag in box



Agrumi

Condimento a base di olio extravergine di oliva Biologico alle arance e limoni

Condiment based on extra virgin olive oil flavored with orange and lemon



Leggero



Medio



Intenso

Certificazione <i>Certification</i>	Produzione Biologica Reg. UE 2018/848
Area di produzione <i>Production area</i>	Canicattini Bagni, Noto, Monti Iblei (SR)
Altitudine <i>Altitude</i>	360-400 s.l.m. 360-400 a.s.l.
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Olive, arance rosse di Sicilia, limoni di Siracusa <i>Olives, Sicilian blood oranges, Syracuse lemons</i>
Periodo di raccolta <i>Harvesting period</i>	Fine Novembre <i>End of November</i>
Metodo di raccolta <i>Harvesting method</i>	A mano, con ausilio di mezzi meccanici <i>Manual harvesting with the aid of mechanical means</i>
Tempo di trasformazione <i>Processing time</i>	2 ore dalla raccolta <i>2 hours after harvest</i>
Metodo di trasformazione <i>Transformation method</i>	Estrazione a freddo tramite impianto a ciclo continuo a 2 fasi <i>Cold extraction by two-stage continuous cycle plant</i>
Conservazione <i>Storage</i>	Locale a temperatura controllata, in serbatoi in acciaio inox con sistema a battente di azoto <i>Temperature-controlled room in stainless steel tanks under nitrogen system</i>
Aspetto <i>Appearance</i>	Colore giallo <i>Yellow color</i>
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic characteristics</i>	Dal fruttato intenso con fragranza di arance e limoni <i>Intense fruitness with fragrance of oranges and lemons</i>
Abbinamento <i>Pairing</i>	Pietanze a crudo, arrosto, pesce, verdure. Raccomandato anche in pasticceria <i>Raw or roasted dishes, fish, vegetables. Also recommended in pastry</i>
Disponibilità <i>Formats</i>	Bottiglia  Latta  Bag in box 



Limone

Condimento a base di olio extravergine di oliva Biologico al limone

Condiment based on extra virgin olive oil flavored with lemon



Certificazione <i>Certification</i>	-
Area di produzione <i>Production area</i>	Canicattini Bagni, Noto, Monti Iblei (SR)
Altitudine <i>Altitude</i>	360-400 s.l.m. 360-400 a.s.l.
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Olive, limoni di Siracusa <i>Olives, Syracuse lemons</i>
Periodo di raccolta <i>Harvesting period</i>	Fine Novembre <i>End of November</i>
Metodo di raccolta <i>Harvesting method</i>	A mano, con ausilio di mezzi meccanici <i>Manual harvesting with the aid of mechanical means</i>
Tempo di trasformazione <i>Processing time</i>	2 ore dalla raccolta <i>2 hours after harvest</i>
Metodo di trasformazione <i>Transformation method</i>	Estrazione a freddo tramite impianto a ciclo continuo a 2 fasi <i>Cold extraction by two-stage continuous cycle plant</i>
Conservazione <i>Storage</i>	Locale a temperatura controllata, in serbatoi in acciaio inox con sistema a battente di azoto <i>Temperature-controlled room in stainless steel tanks under nitrogen system</i>
Aspetto <i>Appearance</i>	Colore giallo <i>Yellow color</i>
Caratteristiche organolettiche <i>Organooleptic characteristics</i>	Dal fruttato intenso con fragranza di limoni <i>Intense fruitness with fragrance of lemons</i>
Abbinamento <i>Pairing</i>	Pietanze a crudo, arrosto, pesce, verdure. Raccomandato anche in pasticceria <i>Raw or roasted dishes, fish, vegetables. Also recommended in pastry</i>
Disponibilità <i>Formats</i>	Bottiglia  Latta  Bag in box 



Mandarino

Condimento a base di olio extravergine di oliva Biologico al mandarino

Condiment based on extra virgin olive oil flavored with mandarin



Leggero



Medio



Intenso

Certificazione <i>Certification</i>	-
Area di produzione <i>Production area</i>	Canicattini Bagni, Noto, Monti Iblei (SR)
Altitudine <i>Altitude</i>	360-400 s.l.m. 360-400 a.s.l.
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Olive, mandarini di Sicilia <i>Olives, Sicilian mandarins</i>
Periodo di raccolta <i>Harvesting period</i>	Fine Novembre <i>End of November</i>
Metodo di raccolta <i>Harvesting method</i>	A mano, con ausilio di mezzi meccanici <i>Manual harvesting with the aid of mechanical means</i>
Tempo di trasformazione <i>Processing time</i>	2 ore dalla raccolta <i>2 hours after harvest</i>
Metodo di trasformazione <i>Transformation method</i>	Estrazione a freddo tramite impianto a ciclo continuo a 2 fasi <i>Cold extraction by two-stage continuous cycle plant</i>
Conservazione <i>Storage</i>	Locale a temperatura controllata, in serbatoi in acciaio inox con sistema a battente di azoto <i>Temperature-controlled room in stainless steel tanks under nitrogen system</i>
Aspetto <i>Appearance</i>	Colore giallo <i>Yellow color</i>
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic characteristics</i>	Dal fruttato intenso con fragranza di mandarino <i>Intense fruitiness with fragrance of mandarins</i>
Abbinamento <i>Pairing</i>	Pietanze a crudo, arrosto, pesce, verdure. Raccomandato anche in pasticceria <i>Raw or roasted dishes, fish, vegetables. Also recommended in pastry</i>
Disponibilità <i>Formats</i>	Bottiglia  Latta  Bag in box 



Premi e riconoscimenti
Awards and recognitions







www.aziendamozzicato.com

 [azienda_mozzicato](https://www.instagram.com/azienda_mozzicato)  [Azienda Mozzicato](https://www.facebook.com/AziendaMozzicato)

info@aziendamozzicato.com