

## La lavorazione dell'olio extravergine di oliva

Da poco tempo, oltre alle rinomate pesche, un altro importante riconoscimento è arrivato per un prodotto che da millenni viene ottenuto utilizzando le stesse tecniche: l'olio d'oliva. Grazie al reimpianto di numerosi uliveti che negli ultimi anni stanno tornando ad occupare vasti appezzamenti di terreno, in specie nelle zone collinari del territorio moiese, la coltivazione delle olive con la conseguente produzione di olio sta assumendo una sempre maggiore importanza per l'economia agricola di Mojo.

L'olio che ha ottenuto il D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) è il "Monte Etna" - "Valle dell'Alto Alcantara". Si ottiene dalla varietà di olivo "Brandofino" nei territori dei Comuni di Castiglione di Sicilia, Randazzo, Malvagna e, naturalmente, Mojo Alcantara.