



**Balàt** è un nobile olio extravergine di oliva dal flavor unico, interamente prodotto dalla molitura di olive siciliane della pregiata cultivar dal sapore inconfondibile, Nocellara Del Belice.

**Balàt** è un prodotto moderno, dal gusto classico e persuasivo con netti sentori di erba e di foglia, che conferiscono un'incredibile freschezza al palato. Le sensazioni di amaro nette e gradevole convivono in equilibrio con il piccante che, progressivo e duraturo, ne sancisce la chiusura.

**Balàt** è sicuramente un olio dedicato ai palati più esigenti, che allo stesso tempo necessitano di un prodotto fondamentale nella Dieta Mediterranea.

*Balàt is a noble extravergine olive oil with a unique flavor, entirely produced from the crushing of Sicilian olives, from the valuable cultivar of unmistakable taste, Nocellara of the Belice.*

*Balàt is a modern product, of classic and persuasive taste with sensors of grass and leaf, that confer an incredible freshness to the palate. The clean and gracefull feeling of bitter cobabit in equilibrium with the spicy, that progressively and long-lasting, sanctions the closure.*

*Balàt is sure an oil dedicated to the more demanding palates, that need a fundamental product in their Mediterranean Diet.*

**Crimiso** è un olio extravergine molto versatile che viene prodotto da un blend molto personale delle cultivar Nocellara del Belice e Biancolilla.

**Crimiso** è un olio non filtrato, la decantazione naturale in recipienti d'acciaio gli conferisce un aspetto corposo con una densità media.

**Crimiso** ha un fruttato di media intensità, nel quale si distingue un aroma erbaceo penetrante, con note di piccante e amaro perfettamente armoniche tra loro e retrogusti dolci e personali, tipici della zona di produzione. Il suo utilizzo è indicato per tutti gli usi di cucina, sia a crudo che in cottura.

*Crimiso is an extravergine olive oil very versital, that's produced from a blend of cultivar Nocellara of the Belice and Biancolilla.*

*Crimiso is an oil not filtered, the natural settling in steel containers confers it a corporeal aspect with medium density.*

*Crimiso is of medium intensity, in which a penetrating herbaceous aroma is distinguished, perfectly harmonic of spicy and bitter with an after taste between sweet and personal, typical of the production zone. It's indicated for all uses, both raw and in baking.*

**Piana Grande** è un olio extravergine di oliva ottenuto dalla molitura di olive raccolte a mano dagli uliveti dell'ager dei Colli del Belice a quota 200/400 m s.l.m., dalle cultivar Cerasuola, Nocellara del Belice e Biancolilla.

**Piana Grande** è un olio di ottime qualità organolettiche, basso contenuto di acido oleico, colore tendente al verde con riflessi giallo oro, sapore fruttato di oliva gradevole al palato, aspetto da velato a limpido.

**Piana Grande** si apprezza in tutti gli usi, sia a caldo che a freddo e sui fritti.

*Piana Grande is an extravergine olive obtained from the crushing of olives picked by hand from the Olives of Ager on the hills of the Belice at elevation 200/400m above sea level, from the cultivar of Cerasuola, Nocellara of the Belice and Biancolilla.*

*Piana Grande is an extra vergine olive oil of optimal organoleptic qualities, low oleic acid content, color tending to the green with glares of yellow gold, fruity taste of pleasant olives to the palate, aspect from veiled to clear.*

*Piana Grande is appraised in all uses, both warm, cold and fried.*

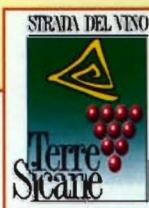


LA ROCCA

*Dal cuore  
della Valle del Belice*



*L' Extravergine  
di Oliva*



LA ROCCA

*Olio  
Extra Vergine  
di Oliva*

1968

**OLEIFICIO  
"La Rocca & Co. s.r.l."**

Sede e stabilimento:

C.da Piana Chiusagrande, SP 43 km 1+400

92010 Montevago (AG) - Sicilia - ITALIA

Tel. & Fax +39 0925 38040

e-mail: [info.larocca@tiscali.it](mailto:info.larocca@tiscali.it)

[www.oleificiolarocca.com](http://www.oleificiolarocca.com)



L'OLIVO albero sacro a Giove e Minerva, dea bellissima e saggia, che ne insegnò la coltivazione agli antichi Greci i quali assieme alla vite, ne introdussero la coltivazione sul nostro territorio.

La fertilità ed il clima mite dell'altopiano, sovrastante alla vallata del fiume belice, temperato dalle brezze del vicino Mare Nostrum, favorirono la coltivazione del più sacro albero dell'antichità, cingendo i nostri pianori con una verde corona dalla quale l'OLIO, in un rivolo verde dorato, scorreva e scorre ancor oggi, per dare un'antica connotazione ai nostri sapori più veri.

Inizia così la nostra storia, che attraverso i secoli vide l'olivo al centro delle cure più attente dei Greci, dei Romani e degli Arabi insediatesi per lunghi anni sul nostro territorio; quando nel 1936 gli Xirota, potente e ricca famiglia Spagnola, fondarono quello che sarebbe divenuto il paese di MONTEVAGO.

La Piana Grande e le alture della Valle del Belice che la delimitavano verdeggiavano di antichi e nodosi ulivi, la cui produzione costituiva una delle punte d'eccellenza delle coltivazioni locali, oggetto anche di esportazione verso lontani mercati.



*The olive tree, sacred to Jupiter and Minerva very beautiful and wise goddess, taught the cultivation of this tree to the ancient Greek, that with the grapevine, introduced it on our territory.*

*The fertility and the mild climate of the highland, impending to the valley of the Belice River, moderated by the breezes of the near Sea, favored the cultivation of the most sacred tree of the antiquity, encircling our land with a green crown from which the oil, flowed in a gilded green rivulet and it flows still today, to give an ancient connotation to our true tastes.*

*Begins so our history, that saw the olive at the center of the most careful cares of the Greek, of the Romans and of the Arabs, through the centuries on our territory; when in 1936 the Xirota, powerful and rich Spanish family, founded what would have become the country of MONTEVAGO, the Great Plains and the high ground of the Belice Valley that delimited it, verdant of ancient and knotty olives, whose production constituted the excellence of the local cultivations, object also of export toward distant markets.*



Gli stessi avvenimenti del gennaio 1968, segnati dalla tragedia del Terremoto, non scossero la fiducia degli abitanti nella loro terra. Fra questi coraggiosi agricoltori ed imprenditori Domenico La Rocca ebbe la forza e la intuizione di ricostruire subito il vecchio "Trappito", consentendo così a tutti di poter continuare ad estrarre il proprio olio e soprattutto di non perdere la fiducia nel futuro.

Rispondeva altresì coraggiosamente alla necessità di un recupero imprenditoriale che il paese di MONTEVAGO, in quegli anni, deflagrato da scosse non solo telluriche chiedeva.

Egli concentrava tutto il suo impegno sulla progettazione e realizzazione dell'Oleificio che, per diversi anni, rimase l'unico frantoio del comprensorio.

Gli sforzi iniziati da Domenico, sono stati continuati energicamente dai suoi figli, "Giuseppe e Michele", i quali, da semplice e provvisorio stabilimento di assi e lamiere, letteralmente d'emergenza, lo hanno trasformato in un nuovo e modernissimo oleificio, dove la moderna tecnologia e l'antica millenaria tradizione si coniugano felicemente in una linea di olii che nei loro nomi riecheggiano l'antica storia del territorio, coniugando passato e presente in un futuro che sa comunque di antico.



*The events of January 1968, marked by the tragedy of the Earthquake, didn't shake the trust of the inhabitants in their country.*

*Among these brave agriculturists and entrepreneurs, Domenico La Rocca had the strength and the intuition to reconstruct immediately the old Oil Mill, allowing everybody to continue the extraction of their own oil and above all not to lose trust in the future. He also answered bravely to the necessity of an entrepreneurial recovery that the country of Montevago was asking for, in those years, deflagrated from the earthquake that shook the entire region.*

*He concentrated on the planning and construction of the Oil Mill, that for various years remained the only Oil Mill in the entire area.*

*Today, the efforts started by Domenico, continue energetically through his sons, "Joseph and Michael", which from a simple and provisional establishment, literally for emergency, have transformed it in a new and ultramodern Oil Mill, where modern technology and the ancient millennial tradition are happily combined in a line of oils, that resound the ancient history of the territory, combining past and present in a future that knows however of ancient.*

Oggi tale attività viene costantemente valorizzata dai nipoti che hanno reso "l'Oleificio La Rocca" una delle più importanti realtà imprenditoriali della Valle del Belice e trasformato la Società in una S.R.L. recante, con l'ausilio di nuove energie, la denominazione

**"LA ROCCA & CO. S.r.L."**



L'Azienda ha come obiettivo fondamentale la valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti tipici, in particolare modo dell'Olio Extravergine d'Oliva che, ancora oggi all'interno del Frantoio La Rocca, viene realizzato con la stessa sapienza e passione di un tempo, alternando tradizione e tecnologie moderne in modo da lasciare indissolubilmente inalterati quei valori di qualità e sapori di una volta. Forte di un'esperienza tradizionale nel settore olivicolo il Frantoio "LA ROCCA & CO. S.r.L." crea Balât, e Crimiso, nomi di due linee di olii pregiati, che in se rievocano le memorie greche ed arabe del territorio, mentre il nuovo "Piana Grande"

riecheggia il sito ove sorge il nuovo stabilimento, in un piccola pianura ancor oggi verdeggiante di viti ed antichi Ulivi.



*Such activity is constantly valorized by his nephews, that have made the Oil Mill "LA ROCCA" one of the most important entrepreneurial realities of the Belice Valley and transformed the company, with the aid of new energies in an LTD, denominated with the name "LA ROCCA & CO. Ltd". The Company's fundamental objective is the valorization of the territory and its typical products, in particular the Extra Vergin Olive Oil. That still today in the Oil Mill La Rocca, is produced with the same wisdom and passion of a time alternating modern tradition and technologies, leaving the values of quality and taste unchanged. Today, strong of traditional experience in the oil sector, LA ROCCA & CO. creates Balât, Crimiso and Piana Grande. Balât and Crimiso, are names of two lines of appreciated oils, that recall the memories of the Greek and Arabs of the territory, while the new "Piana Grande" resounds the site where the new establishment rises, in a small lowland, verdant of grapevines and ancient Olives.*