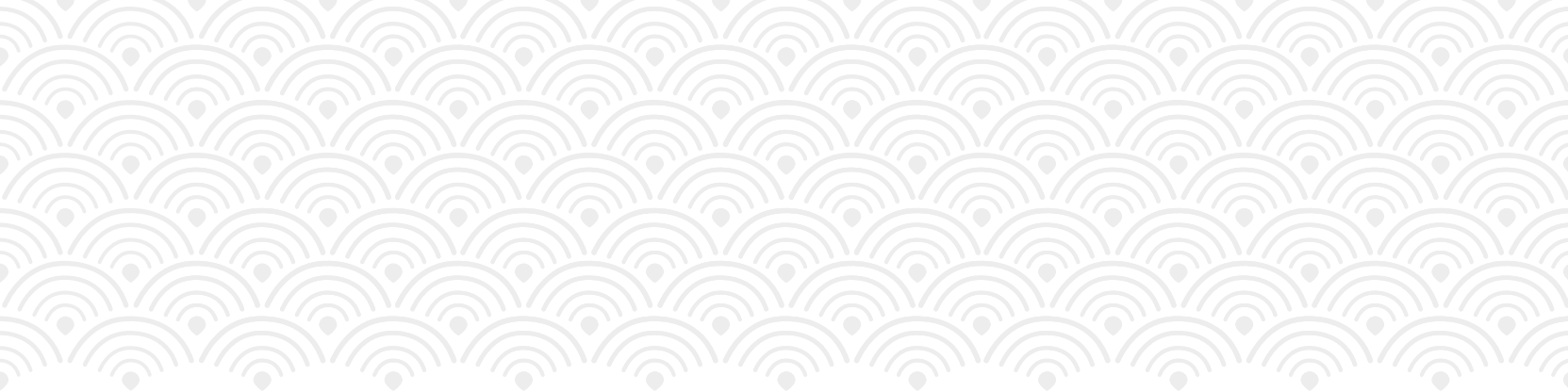




Arke^o
olio di Sicilia

ARKÈ E NATURA

Arkè è il principio, l'elemento fondamentale da cui tutto ha origine. Arkè è la terra, il sole, il rispetto della tradizione, l'amore e la passione. Arkè è la ricerca continua di un olio di qualità superiore dove tipicità e territorio trovano la loro perfetta espressione.

Arkè is the beginning, the fundamental element from which everything originates. Arkè is the sun and the soil. It is the respect for traditions, it is love and passion. Arkè is continuous research to create a higher quality olive oil, where typical flavours perfectly match with the local territory.



“Ci troviamo nel cuore della Sicilia, a pochi km dal Mar Mediterraneo. Arkè è la sua storia, è la storia di famiglia, i valori, il fascino e il lavoro proteso in un territorio straordinario.”

“We are located in the heart of Sicily only a few kilometers from the Mediterranean sea. Arkè is its history, the history of the family. It is values and charm. Arkè means working in an amazing territory.”

LA STORIA OUR STORY

La nostra famiglia si dedica da tre generazioni alla coltura dell'olivo e alla produzione dell'olio, sin da quando i nostri nonni iniziarono la loro avventura nelle campagne vicino Serradifalco, intuendo la loro vocazione e quella del territorio. Al loro arrivo nelle nuove terre, acquistate dopo la guerra del 1945, piantarono come simbolo del loro inizio, un albero d'olivo. Da questo legame indelebile e dal rispetto tramandato, abbiamo voluto iniziare per scrivere una nuova storia, con gli stessi valori e la passione ereditata.

Our family has dedicated itself to the olive cultivation and the oil production for three generations. Our grandparents started their adventure in the lands near Serradifalco, realizing in that moment their vocation and the potential of the territory. At their arrival to the new farmlands, bought after the war of the 1945, they planted an olive tree as a symbol of their beginning. From this indelible link and the inherited respect, we started to write a new story that shares the same values and the same passion as our grandparents.

VALORI, PERSONE, TERRITORIO VALUES, PEOPLE AND TERRITORY

Partendo dalle terre vicino Serradifalco, dove tutto ebbe inizio, abbiamo nel tempo continuato la nostra ricerca nelle aree limitrofe, alla scoperta di suoli, varietà, esposizioni e microclimi che fossero in grado di esprimere i caratteri di un'irripetibile unicità. I terreni argillosi, i suoli sabbiosi, calcarei hanno dato ispirazione alla creazione dei nostri 4 extra vergini: Arkè IGP Sicilia, Arkè, Arkè Bio e Kora.

Starting from the lands near the town of Serradifalco, where everything began, we extended our research to the neighbouring areas to discover soils, varieties, exposures and microclimates able to express the characteristic of an unrepeatable uniqueness. Loam soils, sandy soils and chalky soils have been the inspiration for the creation of our four extra virgin olive oils: Arkè PGI Sicily, Arkè, Arkè Bio and Kora.



UNICITÀ FIRMATA ARKÈ

UNIQUENESS SEALED BY ARKÈ

Nelle lunghe giornate che prolungano l'estate siciliana, raccogliamo ancora manualmente le olive ponendole in ceste finestate perché possano arrivare integre e inalterate al frantoio aziendale. La scelta dei tempi rispettosa delle varietà, l'attenzione nella selezione dei frutti e il faticoso lavoro di uomini e donne contribuiscono alla riuscita del delicato percorso verso un olio di qualità.

In the long days that prolong the Sicilian summer, we still pick the olives manually and then we put them in low and well-ventilated containers in order to avoid them warming up. In this way we make sure the olives arrive undamaged and intact to our company mill. The choice of the best time of picking, always respectful of the different olive varieties, the attention in the selection of the best fruits and the hard work of men and women contribute to the success of the delicate production of our high quality extra virgin olive oil.

Durante la campagna olearia, la vita in frantoio non si ferma mai. Notte e giorno gestiamo con rigore la raccolta in numerose aziende. Con puntualità, il ritiro delle olive nei campi, con attenzione, la molitura delicata e una lavorazione a freddo entro 12 ore dalla raccolta. In un ambiente che preserva la sua genuinità, attendiamo rispettosi dei tempi, una naturale decantazione nei sili d'acciaio. Il controllo delle temperature (18°C) e l'assenza di luce mantengono inalterato un olio che sa esprimere al meglio il carattere e la passione con cui nasce.

Ogni "uomo" di Arkè lavora affinché ogni singola bottiglia porti con sé i valori con cui è stata creata firmandola con il sigillo rosso Arkè.

During the olive harvest, the mill never stops. Day and night we supervise the harvest that is conducted over several farms. With care and attention we manage the picking ensuring the olives get processed within 12 hours from the harvest operating a continuous cycle cold-milling. Our extra virgin olive oils are stored in an environment able to preserve the natural genuineness where the sediments naturally settle down at the bottom of our steel silos. Thanks to the temperature monitoring (18°C) and the absence of light the olive oil remains so unaltered that it best expresses the character and the passion from which it was produced.

Every "man" of Arkè works in a way that each bottle brings the values at the basis of its production signed manually by the red Arkè seal.





ARKÈ BIO

Monocultivar: *Nocellara del Belice 100%*

Area di produzione: Sicilia sud occidentale, 460 m s.l.m..

Raccolta: raccolta manuale a metà maturazione per valorizzare le componenti aromatiche e antiossidanti, dal 10 ottobre al 15 novembre.

Molitura: estrazione a freddo a ciclo continuo entro 12 ore dalla raccolta.

Conservazione: decantazione naturale in silos in acciaio inox sotto azoto in ambiente a temperatura controllata (18 °C)

Note organolettiche: Profilo olfattivo dai tratti decisi ed eleganti, con chiari sentori di pomodoro, carciofo ed erbe aromatiche. Propone nel finale delicate presenze di mandorla e salvia. Al gusto è decisamente morbido in una struttura armonica che descrive perfettamente l'equilibrio amaro piccante. Nel finale un'avvolgente sensazione di frutta e pistacchio.

Formati: bottiglia 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75; latta 2 l, 3 l, 5 l

Monovariety: *Nocellara del Belice 100% from Organic Farm*

Production Area: *South-western Sicily, 460 m a.s.l..*

Harvest: *hand-picking mid-way through the ripening period in order to preserve and exalt the antioxidant and aromatic characteristics, from October 10th to November 15th.*

Crushing: *continuous cycle cold-milling process within 12 hours from the harvest.*

Storage: *natural settling in stainless steel silos topped with nitrogen inert gas and stored in temperature controlled rooms (18°C).*

Organoleptic Notes: *Olfactive profile featured by sharp and elegant traits presenting evident flavours of tomatoes, artichokes and herbs. In the aftertaste it offers delicate smells of almond and sage. When tasted, the results are definitely soft, in its harmonious structure which perfectly describes the bitter piquant balance. In the end of the tasting you are embraced by a sensation of fruit and pistachio.*

Size: *bottle 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75; can 2 l, 3 l, 5 l*

Arkè Bio è un'extra vergine Monovarietale ottenuto da olive Nocellara del Belice. E' il prodotto di punta dell'azienda, legato a terreni di natura sabbiosa e rossastra, ricchi in ferro. Da questi suoli si ottengono sapori eleganti e di ottimo equilibrio.

Arkè Bio is a single variety extra virgin olive oil produced from "Nocellara del Belice" olives and it represents Arkè diamond point. It's cultivated in reddish, ferrous, sandy soils. These soils give elegant and excellently balanced flavours.



Arkè "IGP SICILIA" rappresenta la sintesi del territorio Siciliano, della sua tradizione e cultura. Nasce dai alori saldi dell'isola, dai paesaggi e colori che intervallano pianure, montagne e colline, incastonate nell'azzurro del mare.

Arkè "PGI SICILIA" represents the synthesis of Sicilian territory, tradition and culture. It grows from the solid values of the island, from the landscapes and colors interweaving plains, mountains and hills, nestled in the blue sea.



ARKÈ IGP SICILIA

Cultivar: Cerasuola 100% (certificata IGP).

Marchio di Qualità: Certificazione IGP SICILIA - Indicazione Geografica Protetta Sicilia.

Area di produzione: Serradifalco, Delia, Caltanissetta (Sicilia centrale), 300 m s.l.m.

Raccolta: raccolta manuale anticipata, per esaltare il fruttato e sostenere una maggiore struttura e durabilità nel tempo. Dal 01 ottobre al 02 novembre.

Molitura: estrazione a freddo a ciclo continuo entro 12 ore dalla raccolta.

Conservazione: decantazione naturale sotto azoto in silos di acciaio inox, in ambiente a temperatura controllata (18°C).

Note organolettiche: Al naso è un'esplosione di profumi, morbidi e avvolgenti, con in testa mela golden e pera, scortata da fiori bianchi e camomilla. All'assaggio è di gran vitalità, la buona struttura è caratterizzata da una calibrata proporzione di amaro piccante. Il finale è fragrante e con piacevoli ricordi di frutta dolce.

Formati: bottiglia 0,1, 0,5 l; latta 2l, 5 l;

Varieties: Cerasuola 100% - PGI Sicily Certification (Protected Geographical Indication mark of Quality)

Mark of Quality: PGI Sicily certification - Protected Geographical Indication SICILY certified by the Regional Committee.

Production Area: Serradifalco, Delia, Caltanissetta (central Sicily). 300 m a.s.l.

Harvest: Early hand-picking to enhance aromas and give a long-lasting quality. From October 1st to November 2th.

Crushing: continuous cycle cold-milling process within 12 hours from the harvest.

Storage: natural settling in stainless steel silos topped with nitrogen inert gas and stored in temperature controlled rooms (18 °C).

Organoleptic Notes: Wide olfactory range to the nose: an explosion of soft and enveloping aromas. Initial flavours of golden apple and pear stand out, followed by white flowers and chamomile. Powerful and lively to the taste. A majestic and well-proportioned structure pleases the palate with a perfect balance in its bitter and spicy persistence ending with a pleasant sweet fruit notes.

Size: bottle 0,1 l, 0,5 l, can 2 l, 5 l



ARKE

Cultivar: Tonda Iblea 40%, Nocellara dell'Etna 30%, Giarraffa 30%.

Area di produzione: San Cataldo, Serradifalco, Delia, Caltanissetta (Sicilia centrale) 600 m s.l.m.

Raccolta: raccolta manuale a metà maturazione per valorizzare le componenti aromatiche e antiossidanti, dal 15 ottobre al 20 novembre.

Molitura: estrazione a freddo a ciclo continuo entro 12 ore dalla raccolta.

Conservazione: decantazione naturale in silos in acciaio inox sotto azoto in ambiente a temperatura controllata (18°C).

Note organolettiche: La compattezza olfattiva si caratterizza per una decisa sfumatura di pomodoro verde, seguita da una sensazione di erba appena falciata; seguono vivissimi ricordi di melanzana e mela golden. All'assaggio è sontuoso, di grande eleganza ed equilibrio. Ben bilanciato nelle sensazioni amare e piccanti calibrate alla perfezione a sostenere una struttura agile e appagante. La persistenza è lunga ed armonica.

Formati: bottiglia 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75 l; latta 2 l, 3 l, 5 l

Varieties: Tonda Iblea 40%, Nocellara dell'Etna 30%, Giarraffa 30%.

Production Area: San Cataldo, Serradifalco, Delia, Caltanissetta (central Sicily) 600 m a.s.l..

Harvest: hand-picking mid-way through the ripening period in order to preserve and exalt the antioxidant and aromatic characteristics, from October 15th to November 20th.

Crushing: continuous cycle cold-milling process within 12 hours from the harvest.

Storage: natural settling in stainless steel silos topped with nitrogen inert gas and stored in temperature controlled rooms (18°C).

Organoleptic Notes: The olfactive density is characterized by a definite nuance of green tomato accompanied by an intense sensation of freshly cut grass; vivid remembrances of aubergine and golden apple follow. At taste, it results simply magnificent with its great elegance and equilibrium. Well balanced in its bitter and spicy sensations, perfectly calibrated to support an agile and satisfying structure. The after taste is harmonious and lingering.

Size: bottle 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75; can 2 l, 3 l, 5 l



Arkè è il primo nato tra i nostri oli. Legato autenticamente al territorio ed espressione della sua identità, nasce da terreni argillosi a medio impasto capaci di conferire intensità e forza.

Arkè is the first born among our oils. It is so genuinely bound to the territory that it becomes an expression of its identity. It is produced from mid-mixture loam soils that give intensity and strength.



Kora prende ispirazione dal mito di Kore dalla mitologia greca, che perfetta si coniuga con la scelta dei luoghi non lontani dalla Valle dei Templi. I terreni calcarei danno rotondità e dolcezza, oltre che un impatto olfattivo di notevole finezza.

Kora draws inspiration from the Greek myth of Kore which is perfectly linked to the places not far from the Valley of the Temples. Calcareous soils give roundness and sweetness as well as an olfactory impact of great finesse.



KORA

Cultivar: *Biancolilla 50%, Cerasuola 30%, Nocellara del Belice 20 %.*

Area di produzione: provincia di Agrigento (Sicilia sud orientale) 380 m s.l.m..

Raccolta: raccolta manuale a metà maturazione per valorizzare le componenti aromatiche e antiossidanti, dal 1 ottobre al 10 novembre.

Molitura: estrazione a freddo a ciclo continuo entro 12 ore dalla raccolta.

Conservazione: decantazione naturale in silos in acciaio inox sotto azoto in ambiente a temperatura controllata (18 °C).

Note organolettiche: Al naso è portentoso per energia ed eleganza. Sfoggia con grande caparbiazza sensazioni che rievocano erbe aromatiche corredate da un ampio ventaglio di note floreali e mandorlate. All'assaggio è unico per potenza espressiva. La struttura imponente e ben proporzionata offre al palato sensazioni fruttate, che guadagnano il loro spazio nella godibilissima e lunga persistenza.

Formati: bottiglia 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75; latta 2 l, 3 l, 5 l

Varieties: *Nocellara Del Belice 50%, Cerasuola 30%, Biancolilla 20%.*

Production Area: *Agrigento area (South-eastern Sicily) 380 m a.s.l..*

Harvest: *hand-picking mid-way through the ripening period in order to preserve and exalt the antioxidant and aromatic characteristics, from October 1st to November 10th.*

Crushing: *continuous cycle cold-milling process within 12 hours from the harvest.*

Storage: *natural settling in stainless steel silos topped with nitrogen inert gas and stored in temperature controlled rooms (18 °C).*

Organoleptic Notes: *The smell is characterized by energy and elegance. It contains resolute sensations recalling herbs, accompanied by a wide range of flower and almond marks. The taste is unique for its expressive power. A majestic and well-proportioned structure pleases the palate with fruity sensations that advances in a lingering and delighting persistent taste.*

Size: *bottle 0,1 l, 0,25 l, 0,5 l, 0,75; can 2 l, 3 l, 5 l*



GLI AROMATIZZATI

THE ARKE' FLAVOURED OLIVE OILS

Tra le esperienze di Arkè c'è anche l'incontro con i sapori che più ricordano la Sicilia e i suoi mille volti. Abbiamo pensato ai piatti della nostra tradizione, contraddistinti da grande semplicità e dalla unicità delle materie prime, esaltati da aromi, spezie ed agrumi. Il racconto di un'esperienza che va dalle note agrumate dei "giardini" di limone a quelle piccanti del peperoncino, dai mandorli in fiore sino alle sensazioni aromatiche del nostro rosmarino.

Among the experiences of Arkè there is also the meeting with the more reminiscent flavours of Sicily and its thousand sides. We have been inspired by traditional Sicilian dishes that are simple but unique for their ingredients and enhanced by flavours, spices and citrus. The story of an experience that ranges from the citrus notes of "gardens" of lemons to the spicy hints of hot pepper, from flowering almond trees up to the aromatic sensations of our rosemary.



Da questa idea nascono gli Aromatizzati: Limone, Peperoncino, Rosmarino, Arancia, Armònia. Tutti gli aromatizzati Arkè sono ottenuti per infusione naturale degli ingredienti nel nostro extra vergine d'oliva.

Formati: Bottiglia 0,10 l; bottiglia 0,20 l; Set 5 Bottiglie 0,10 l

The Arkè Flavoured Oils were born out of this trip through Sicily: Orange, Lemon, Hot Pepper, Rosmarin, Armònia All the Arkè flavoured olive oils are obtained by natural infusion of our unique blend of extra virgin olive oil with ingredients able to exalt each fragrance.

SIZE : bottle 0,1 l and gift box 5bottles x 0,1 l; bottle 0,20 l



CONDIMENTO A BASE
DI OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA E

ARANCIA

Arke



CONDIMENTO A BASE
DI OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA E

LIMONE

Arke



CONDIMENTO A BASE
DI OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA E

PEPERONCINO

Arke



CONDIMENTO A BASE
DI OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA E

ROSMARINO

Arke



CONDIMENTO A BASE
DI OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA

ARMÒNIA

Arke



LA PERCEZIONE VISIVA VISUAL PERCEPTION

Il colore e la torbidità dell'olio non sono caratteristiche determinanti per una corretta valutazione sensoriale, né possono essere considerati elementi attestanti genuinità o qualsivoglia qualità. Nella valutazione tecnica ufficiale vengono infatti utilizzati specifici bicchieri blu, anch'essi normati, per evitare che l'assaggiatore venga influenzato dall'aspetto visivo. Contrariamente alla credenza comune, ad un olio più verde o torbido non corrisponde necessariamente un olio più intenso e genuino.

The colour and the turbidity of an extra virgin olive oil are not indicators of the oil's flavour or of its quality. In fact they are not addressed during a sensory assessment. According to the International Olive Council (IOC), the glasses used in a scientific assessments are specific blue glasses that obscure the colour of the oil in order to prevent the tester from having preconceptions about the flavour of the oil before actually smelling or tasting it. Contrary to the common belief, a dark green and cloudy olive oil doesn't necessarily mean it is a robust and genuine oil.



Esplora altre informazioni
Get more information
www.olioarke.it/it/faq





LA PERCEZIONE OLFATTIVA OLFACTORY PERCEPTION

L'esame olfattivo è il primo della valutazione organolettica. Si inizia sostenendo e riscaldando con una mano, fino alla temperatura ideale di 28°C, il bicchiere contenente il campione per liberare le componenti aromatiche, mentre con l'altra si copre l'imboccatura per trattenerle ed evitare che si disperdano. Successivamente si avvicina il bicchiere al naso cercando di coglierne velocemente intensità di profumi, sentori di fruttato fino alle note speziate più complesse o l'eventuale presenza di difetti. Fruttati più vegetali o floreali, sentori di oliva verde o matura, sono indicatori del periodo di raccolta, di un corretto stoccaggio delle olive, dei sistemi e delle temperature di molitura e dell'adeguata conservazione dell'olio.

Sensory evaluation starts with the olfactory analysis. The assessment begins holding the glass in one palm in order to warm the extra virgin olive oil sample until the ideal temperature of 28°C. The other hand covers the glass while swirling the olive oil to release its aroma. After that, uncover the glass and immediately inhale deeply from the top of the glass to perceive the olive fruit aroma (fruitiness), the flavour intensity, the other specific positive attributes and the possible presence of flavour defects (negative characteristics). Flavours described as floral and grassy, smell of unripe (green) or ripe olives are indicators of proper harvest time, proper handling of olives during harvest (fresh fruits), not prolonged storage prior to milling, correct milling conditions (sanitary equipment, cold temperatures), and proper storage after milling.



LA PERCEZIONE DEL GUSTO TASTING

La seconda fase è quella dell'assaggio dove porteremo in bocca una piccola quantità di olio inspirando con la bocca ed espirando con il naso (strippaggio). Questa tecnica permetterà di confermare il fruttato e le sensazioni percepite al naso. Inoltre otterremo ulteriori importanti informazioni e attributi positivi quali l'amaro e il piccante, elementi fondamentali nella valutazione della qualità e indicatori della presenza di polifenoli (antiossidanti), tocoferoli (Vitamina E) e oleoeuropeina nell'olio. Nell'immaginario comune queste caratteristiche vengono spesso identificate erroneamente come difetti, collegando l'acidità al piccante. L'acidità infatti non può essere percepita in nessuna maniera al gusto, ma determinata esclusivamente in laboratorio. Al contrario, oli più piccanti e amari tendenzialmente hanno acidità più bassa perché ottenuti da frutti sani e raccolti nel periodo ideale. Infine quanto più armonici saranno gli attributi positivi FRUTTATO, AMARO E PICCANTE tanto più elevato sarà il valore organolettico dell'olio.

The second step is the tasting of the oil by slurping. This step consists in sipping a small amount of extra virgin olive oil into the mouth while "sipping" some air as well. Slurping will confirm the fruitiness and the other characteristics perceived first by the nose. This technique will reveal additional attributes as bitterness and pungency. These are two parameters of quality due to the presence of healthy polyphenol content (antioxidants), tocopherol (vitamin E) and Oleuropein which are indicators for an overall evaluation of high quality. Most consumers incorrectly associate the pungency with acidity considering these characteristics as defects. The acidity can only be determined by chemical analysis. Generally, stronger pungency and bitterness are related to very low acidity because they are proof of an extra virgin olive oil produced from healthy olives picked at the right time using the correct techniques for collecting, milling and storing.

ARKÈ PER L'AMBIENTE

ARKÈ FOR THE ENVIRONMENT

Arkè è consapevole della sua risorsa più importante e irripetibile: il territorio. Per questo lo preserva e lo protegge, attingendo alle risorse energetiche rinnovabili. In azienda sono attivi due impianti fotovoltaici totalmente integrati che soddisfano il 100% dell'esigenza energetica aziendale: il primo nel 2008 da 20 Kw; il secondo nel 2012 da 40 Kw.

Arkè is aware that the territory is its most important and unique resource. For this reason we preserve and protect our territory by drawing on sustainable energy resources. The company has implemented two photovoltaic installations totally integrated with our facilities and capable of satisfying 100% of the whole production cycle's energy requirements: the first one of 20 Kw installed in 2008; the second one of 40 Kw installed in 2012.



36.960 kg

di anidride carbonica risparmiati all'ambiente ogni anno.

less Carbon dioxide pollute the environment every year.

15.708 kg

di petrolio equivalenti non utilizzati ogni anno.

Sustainable energy resources have allowed us to avoid using 15.708 kg of oil per year.

739.200 kg

di anidride carbonica risparmiati all'ambiente nella durata complessiva dell'impianto.

A total of 739.200 kg of CO2 since the plant installation.

314.160 kg

di petrolio equivalente non utilizzati nella durata complessiva dell'impianto.

of oil saved since the plant installation.

"Arkè e Natura è un legame indivisibile come quello tra il territorio e i nostri prodotti".

"Arkè and Nature is a tie as unbreakable as the one that binds this territory and our products".





OLIO ARKÈ

C.da Grotta d'Acqua
S.S. 640 Ag-CI
93010 Serradifalco (CL)

Email: info@olioarke.it
Website: www.olioarke.it
Tel. +39 0934.931587



UNIONE EUROPEA
FESR



REPUBBLICA
ITALIANA



REGIONE
SICILIANA



Azione finanziata nell'ambito del PO FESR 2014/2020 della Regione Siciliana

IT-EN