Verdura Resort, il 5 stelle diventa “contadino”

È tra le dimore più charmant di Sir Rocco Forte, uno dei nomi icona dell’ospitalità di lusso. **Il Verdura Resort, elegantissimo complesso siciliano tra il mare e la campagna alle porte di Sciacca, conquista i suoi ospiti non solo con lo stile, ma anche con la propria produzione agroalimentare**. L’amore per i prodotti locali e il forte legame con il territorio caratterizzano da sempre lo spirito di tutte le strutture Rocco Forte Hotels: e proprio da questo presupposto **è nata Verdura Società Agricola, al fine di valorizzare la produzione agricola siciliana e di coinvolgere gli ospiti in un’esperienza di soggiorno sempre più autentica e sostenibile**. All'interno dei 230 ettari di tenuta del Verdura sono coltivati 2.000 ulivi, 3.000 aranci, 250 mandorli, 150 fichi d'india, 120 alberi di melograno e 50 limoni.
Oltre 2.600 mq di terreno sono dedicati all’orto, dove vengono coltivati seguendo metodologie rigorosamente biologiche ortaggi e piante aromatiche tra cui carciofi, melanzane, pomodori, peperoni, meloni, peperoncino, fave, rosmarino, salvia, menta e finocchietto selvatico. Oltre a essere utilizzati sulle tavole dei ristoranti del complesso, i prodotti local (più a km 0 di così), sono anche diventati una piccola linea di produzione. **Tra queste, spicca la prima produzione di olio extra vergine d’oliva a marchio Verdura Società Agricola**. Ottenuto da una varietà di olive appartenenti alla tradizione locale (Cerasuola, Biancolilla e Nocellara), raccolte manualmente e lavorate a freddo entro poche ore per ottenere il massimo risultato dal punto di vista organolettico, l’olio EV Verdura ha un colore verde intenso e brillante che all’olfatto si presenta come un bouquet armonico dei profumi tipici del luogo: fiori di zagara, carciofo, menta e basilico.