Wolf Pit, l’olio di Marianna

immagine-61-379c5a24

Marianna Sallemi il treno non lo ha lasciato passare, ma - insieme al suo compagno Matthew Sainz Smith - ha colto al volo l’opportunità, decidendo di valorizzare al meglio l’uliveto di famiglia.

Così lei (interior designer) e lui (ingegnere navale) hanno repentinamente deciso di mettersi in gioco da neofiti. Ma pieni di passione e di entusiasmo.

E i risultati sono arrivati: in soli cinque mesi Marianna e Matthew sono riusciti a dare volto, nome e personalità al proprio prodotto, lanciando l’olio Wolf Pit, in italiano Fossa di Lupo, dal nome della contrada in cui si trova il loro uliveto.

Un prodotto di carattere, ottenuto da tre cultivar (Moresca, Nocellare Etnea e Nocellare Messinese).

«Ho scommesso sulla mia terra perché sono convinta che possa dare tanto. Certo, c’è ancora molto lavoro da fare, ma ci stiamo impegnando per aumentare la produzione (oggi siamo a circa 3500 litri) e ottenere la certificazione bio.»

Sicuramente il legame con la sua Sicilia Marianna lo vive con intensità. Tanto da “tradurlo” nell’immagine delle sue bottiglie che- accanto a linee semplici e attuali - sfoggiano pure delle reminiscenze barocche, ben visibili nel logo.

«La mia isola è così: per certi versi semplice, genuina, immediata. Per altri, invece, rigogliosa, eccessiva, ubertosa. La regina dei contrasti irrisolti, insomma».

Wolf Pit, disponibile nella versione classica e in quattro varianti ad infusione (cannella, peperoncino, rosmarino e limone) è un prodotto particolare, per questo l’obiettivo di Marianna è quello di proporlo nei negozi di Delicatessen e nei ristoranti d’alta gamma.

