

02.2024

Diodoros

La Valle dei Templi, i suoi campi.
Dove la Storia prende sapore.

The Valley of the Temples, its fields.
Where History takes flavour.

Diodoros



4	Parco di storia. Capitale di culture.	12	Il catalogo Diodoros. Produttori e prodotti.	36	Contatti	EN/ 4 Park of History. Capital of Cultures.
6	Terra, storia, culture e sapori.	14	CVA Canicatti Vino			6 Earth, history, crops, and flavors.
8	Casa Diodoros. Cucina e sapori del Mito.	16	Val Paradiso Olio extravergine di Oliva			8 Diodoros House. Cuisine and Flavors of Myth. Taste Experiences. Mythical Breakfasts.
	Esperienze di gusto.	18	Calogero Frenda Mandorle e pistacchi			12 The Diodoros Catalogue. Manufacturers and products.
	Colazioni del Mito.	20	Az. agricola Fili Agrumi e capperi			14 CVA Canicatti Wine
		22	Az. Di Nolfo Zafferano			16 Val Paradiso Extra virgin Olive oil
		24	Al Kharub Coop. Libera Terra Miele			18 Calogero Frenda Almond and Pistachio
		26	Fabio Gulotta Fichi d'india, legumi ed erbe aromatiche			20 Az. agricola Fili Citrus and Capers
		28	Bartolo Cucchiara Grani antichi			22 Az. Di Nolfo Saffron
		50	Maurizio Tedesco Pasta			24 Al Kharub Coop. Libera Terra Honey
						26 Fabio Gulotta Prickly pear, Herbs and Beans
						28 Bartolo Cucchiara Ancient grains
						30 Maurizio Tedesco Pasta
						36 Contact

“Mai in tutta la vita ci fu dato godere una così splendida visione di primavera come quella di stamattina al levar del sole. Dalle nostre finestre lo sguardo spazia sul grande, largo clivio della città antica, tutto giardini e vigneti...”.
(J.W. Goethe)

**Parco di storia.
Capitale di culture.**

Esteso per milletrecento ettari, il Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi è uno dei siti archeologici più grandi del mondo.

Sul piano naturalistico e agricolo vanta un patrimonio diversificato di straordinaria bellezza, degno della maestosità dei suoi monumenti, frutto della commistione unica fra gli elementi naturali originari e il lavoro dell'uomo.

Oggi il Parco ha fra i suoi compiti la tutela e la valorizzazione del paesaggio storico della Valle, un tesoro dal valore inestimabile che comprende i resti dell'antica città di Akragas e il territorio circostante, spingendosi sino al mare. Dichiarata nel 1997 dall'Unesco *patrimonio mondiale dell'Umanità*, nella Valle dei Templi si trova uno dei maggiori complessi archeologici del Mediterraneo, immerso in un contesto rurale di assoluta bellezza caratterizzato da olivi centenari, mandorli, agrumi, viti e altre coltivazioni.

“Accumularono ricchezze incalcolabili” – gli agrigentini – “c'erano vigneti di eccezionali dimensioni e bellezza, e la maggior parte delle terre era coperta di ulivi, la cui abbondantissima produzione era destinata al commercio cartaginese”.
Così narra lo storiografo Diodoro Siculo.



**EN / Park of History.
Capital of Cultures.**

“Never in a lifetime have we been granted the pleasure of enjoying such a splendid vision of spring as this morning at sunrise. From our windows, the view extends over the broad, ancient city avenue, adorned with gardens and vineyards...”. (J.W. Goethe)

Stretching over thirteen hundred hectares, the Archaeological and Landscape Park of the Valley of the Temples is one of the largest archaeological sites in the world. On a natural and agricultural level, it boasts a diverse heritage of extraordinary beauty, befitting the grandeur of its monuments, a result of the unique blend of original natural elements and human labor.

Today, the Park's responsibilities include the protection and enhancement of the historical landscape of the Valley, an invaluable treasure that encompasses the remains of the ancient city of Akragas and the surrounding territory, extending all the way to the sea.

Declared a UNESCO World Heritage Site in 1997, the Valley of the Temples hosts one of the major archaeological complexes in the Mediterranean, immersed in a rural context of absolute beauty characterized by centuries-old olive trees, almond trees, citrus fruits, vines, and other cultivations.

“They accumulated immeasurable wealth” – the people of Agrigento – “there were vineyards of exceptional size and beauty, and most of the land was covered with olive trees, whose abundant production was intended for Carthaginian trade.” This is how the historian Diodorus Siculus recounts.

**Terra, storia, culture
e sapori.**



Nato nel 2005 dall'efficace cooperazione fra partner pubblici e privati, **Diodoros** è un progetto che valorizza il patrimonio storico, culturale e agricolo del Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi, offrendo ai visitatori e ai consumatori di tutto il mondo l'opportunità di conoscere ed apprezzare autentiche eccellenze agroalimentari del territorio.

Il marchio registrato **Diodoros** è un omaggio a Diodoro Siculo, storico greco di Agyrion (l'odierna Agira) autore della monumentale Bibliotheca Historica che costituisce la più importante testimonianza della Sicilia ellenica e romana. Forte dell'apporto di primarie aziende del territorio, affiancato dal lavoro appassionato di piccoli produttori e acuti operatori commerciali, con **Diodoros** il Parco compie il miracolo di far rivivere produzioni tradizionali di altissima qualità e promuovere la riscoperta dei metodi antichi, testimonianza delle origini e dei saperi di un territorio.

Un catalogo di pregio assoluto che non è solo occasione esclusiva di acquisto, ma costituisce anche l'opportunità di una irripetibile esperienza sensoriale. Da vivere in loco, da portare a casa, da condividere con le persone care.

Un regalo per ricordare e farsi ricordare, con un raro valore aggiunto: la Storia.

EN / Earth, history, crops, and flavors.

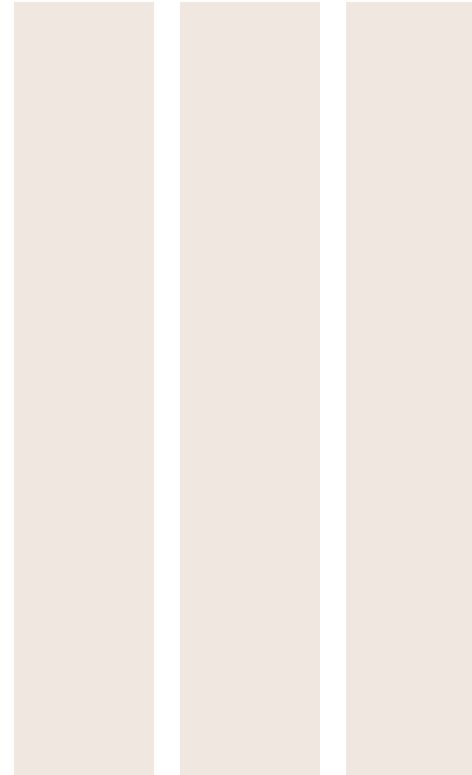
Born in 2005 from the effective collaboration between public and private partners, Diodoros is a project that enhances the historical, cultural, and agricultural heritage of the Archaeological and Landscape Park of the Valley of the Temples. It offers visitors and consumers from around the world the opportunity to discover and appreciate authentic agri-food excellences of the region.

The registered trademark Diodoros pays homage to Diodorus Siculus, a Greek historian from Agyrion (modern-day Agira) and the author of the monumental Bibliotheca Historica, which stands as the most significant testimony of Hellenic and Roman Sicily. With the valuable contribution of primary local companies, complemented by the passionate work of small producers and sharp business operators, Diodoros achieves the miracle of reviving traditional productions of the highest quality and promoting the rediscovery of ancient methods, a testament to the origins and knowledge of the region. A catalogue of absolute value that is not only an exclusive purchasing opportunity but also an invitation to an unparalleled sensory experience. To be enjoyed on-site, taken home, and shared with loved ones. A gift to remember and be remembered, with a rare added value: History.



**Casa Diodoros.
Cucina e sapori del Mito.**

Casa Diodoros sorge nel cuore dell'itinerario Ambientale del Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi: un percorso di circa 4 Km, dal tempio di Vulcano a quello di Demetra, immerso tra olivi e mandorli, mirti e carrubi, scolpito da alberi secolari di forme e dimensioni sorprendenti, profumato da inebrianti giardini di agrumi. Ai piedi del Tempio della Concordia, circondata dai colori della macchia mediterranea tra suggestive pareti di calcarenite, **Casa Diodoros** celebra ogni giorno le antiche tradizioni agricole ed enogastronomiche di un territorio unico. Recuperata nell'antica fattoria Barbadoro dal Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi, **Casa Diodoros** è oggi il luogo in cui la storia e l'archeologia incontrano gli odori, i sapori e la cucina di una terra unica, capitale di culture.



**EN / Diodoros House.
Cuisine and Flavors of Myth.**

Diodoros House stands in the heart of the Environmental Itinerary of the Archaeological and Landscape Park of the Valley of the Temples: a route of about 4 km, from the Temple of Vulcan to that of Demeter, surrounded by olive and almond trees, myrtles and carobs, sculpted by ancient trees of surprising shapes and sizes, and fragrant with intoxicating citrus gardens. At the foot of the Temple of Concordia, enveloped by the colors of the Mediterranean scrub amid striking limestone walls, Casa Diodoros celebrates every day the ancient agricultural and culinary traditions of a unique territory. Restored in the ancient Barbadoro farm by the Archaeological and Landscape Park of the Valley of the Temples, Casa Diodoros is now the place where history and archaeology meet the aromas, flavors, and cuisine of a distinctive land, the capital of cultures.



Casa Diodoros. Cucina e sapori del Mito.

Esperienze di gusto

Scoprire l'antica arte culinaria siciliana, con la guida di un cuoco esperto, preparando i piatti della tradizione e imparando a conoscerne la storia e le straordinarie qualità di una materia prima d'eccezione. Lasciarsi conquistare dalla tradizione del pane artigianale e altre specialità dolci e salate del territorio, partendo dalla preparazione del forno a legna, passando per la selezione delle farine ottenute da grani siciliani e la conoscenza degli ingredienti coltivati nella Valle dei Templi. Ancora, creare con le proprie mani la ricotta e i formaggi tipici del territorio oppure scoprire i segreti dell'Olio della Valle dei Templi.

Le Esperienze di gusto in **Casa Diodoros** sono momenti indimenticabili, fonte di preziosi saperi e sapori da vivere in una location unica.



Colazioni del Mito

La storia prende sapore in **Casa Diodoros**. Dal pranzo della domenica agli aperitivi al tramonto, tra i templi "infuocati" dal rosso del sole che si addormenta nel mare africano; dalle prime colazioni addolcite dal miele e dalle tradizionali bontà sfornate al momento, agli appuntamenti con lunch agili ma sostanziosi – pausa ideale nell'itinerario di visita al Parco – o memorabili cene sulla fresca terrazza affacciata sulla Valle. Soluzioni diverse per ogni esigenza – dalla pausa durante la visita al Parco alla ricerca di una esperienza prolungata – costantemente all'insegna della qualità e dello "slow-food".

Casa Diodoros è il baricentro, fisico e ideale, di un progetto che si rivolge non soltanto ai visitatori ma anche gli appassionati della migliore enogastronomia siciliana, desiderosi di vivere un'esperienza unica. Un'opportunità rivolta anche alle istituzioni pubbliche e private così come alle imprese, italiane ed estere, che intendano offrire ai propri ospiti una occasione di incontro esclusiva e ricca di contenuti.

EN / Diodoros House. Cuisine and Flavors of Myth.

Taste Experiences.

Discovering the ancient Sicilian culinary art, guided by an expert chef, preparing traditional dishes and learning about the history and extraordinary qualities of exceptional raw materials.

Let yourself be captivated by the tradition of artisanal bread and other sweet and savory specialties of the region, starting from the preparation of the wood-fired oven, through the selection of flours obtained from Sicilian grains, to understanding the ingredients cultivated in the Valley of the Temples. Furthermore, creating by hand the ricotta and typical cheeses of the region or uncovering the secrets of the Olive Oil of the Valley of the Temples.

The Taste Experiences at Casa Diodoros are unforgettable moments, a source of valuable knowledge and flavors to be enjoyed in a unique location.

Mythical Breakfasts.

History takes on flavor at Casa Diodoros. From Sunday lunches to sunset aperitifs, amidst temples "ablaze" with the red glow of the sun setting into the African sea; from breakfasts sweetened with honey and freshly baked traditional delights, to agile yet substantial lunches – an ideal pause in the Park visit itinerary – or memorable dinners on the cool terrace overlooking the Valley. Different solutions for every need – from a break during the Park visit to seeking an extended experience – consistently focusing on quality and the "slow-food" philosophy. Casa Diodoros is the physical and ideal center of a project that caters not only to visitors but also to enthusiasts of the finest Sicilian food and wine, eager to have a unique experience. An opportunity extended to both public and private institutions, as well as domestic and international businesses, looking to offer their guests an exclusive and content-rich gathering.

Il catalogo Diodoros.

Produttori e prodotti.

Per un'esperienza emozionante, c'è un gesto che può renderla memorabile. Regalare o regalarsi i prodotti Diodoros: vino, olio, succhi e conserve, pasta e grani antichi, frutti ed erbe di una terra unica in cui la Storia prende sapore.

EN / The Diodoros Catalogue.

Manufacturers and products.

For an exciting experience, there's a gesture that can make it memorable. Gift or treat yourself to Diodoros products: wine, oil, juices and preserves, pasta and ancient grains, fruits and herbs from a unique land where History takes on flavor.



Produttore
CVA Canicatti

Storica cooperativa nata dal movimento contadino siciliano, CVA valorizza con un grande Nero d'Avola i vigneti coltivati ai piedi del Tempio di Giunone: un patrimonio viticolo di notevole interesse, frutto di una selezione naturale che i vignaioli della Valle hanno operato nel corso del tempo interpretando al meglio gli aspetti pedoclimatici del terroir.

EN / Producer CVA Canicatti

Product **Wine** [TECHNICAL SHEET]

Historical cooperative born from the Sicilian peasant movement, CVA enhances the vineyards cultivated at the foot of the Temple of Juno with a magnificent Nero d'Avola: a viticultural heritage of significant interest, the result of a natural selection carried out by the Valley's winemakers over time, interpreting the pedoclimatic aspects of the terroir to the fullest.

Wine type red – Sicilia DOC

Grapes Nero d'Avola (90%), Nerello Mascalese and Nerello Cappuccio (10%)

Area of production Parco della Valle dei Templi, vineyard located next to the Temple of Juno

Soil type alluvial, fertile calcareous-clay soil, rich in gravel and minerals

Altitude of vineyards 60 m asl

Average age of vines 1973

Training system vertical trellises

Plants/hectare 4.000

Yield/hectare 80 q

Harvest early September

Maceration time 15 days

Fermentation on the skins

Malolactic fermentation complete

Ageing 2 months in vat; from 12 to 18 months in french barriques, depending on the vintage

Bottle ageing 6 months

Prodotto
Vino

SCHEDA TECNICA

Tipologia rosso – DOC Sicilia

Vitigni Nero d'Avola (90%), Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio (10%)

Zona di produzione

Parco della Valle dei Templi, vigneto posto sotto il Tempio di Giunone

Tipo di terreno alluvionale

con struttura sabbiosa argillosa con presenza di scheletro con buona fertilità

Altitudine 60 m slm

Anno di impianto 1973

Sistema di allevamento

spalliera

Piante per ettaro 4.000

Resa per ettaro 80 q

Vendemmia

primi di settembre

Fermentazione

vinificazione in rosso

Durata macerazione

15 giorni

Fermentazione malolattica

totalmente svolta

Affinamento 2 mesi in vasca;

dai 12 mesi ai 18 mesi in

barrique di rovere francese,

a seconda dell'annata

Affinamento in bottiglia

6 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con riflessi violacei;

Olfatto si dispiega con sentori di frutta di bosco con note coinvolgenti di ciliegia, marasca, ribes nero e pepe nero;

Palato intenso e deciso con un gusto pieno; notevoli anche i ben delineati tannini, fitti, morbidi e soavi;

Abbinamenti gastronomici

Primi piatti e formaggi di media stagionatura.



Produttore
Val Paradiso

Prodotto
**Olio extravergine
di oliva – Biologico**

SCHEDA TECNICA

Idee, sperimentazione, conoscenza, narrazione.
Dal nome dell'antica contrada in cui ha sede, l'azienda Val Paradiso si prende cura dei secolari olivi del Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi e produce lo straordinario Olio Diodoros, ottenuto per semplice spremitura delle olive raccolte ancora verdi e molite dopo poche ore per garantire qualità e fragranza.

EN / Producer **Val Paradiso**
Product **Extra virgin Olive oil – Organic**
Sicilia IGP [TECHNICAL SHEET]

Ideas, experimentation, knowledge, storytelling. From the name of the ancient district where it is located, the Val Paradiso company takes care of the centuries-old olive trees of the Archaeological and Landscape Park of the Valley of the Temples and produces the extraordinary Diodoros Olive Oil, obtained by simply pressing the olives harvested while still green and crushed after a few hours to ensure quality and fragrance.

Origin of olives Archaeological Park of the Valley of the Temples in Agrigento
Cultivar Centuries-old Saracen Olive Trees; Harvest October at the beginning of veraison; Harvesting method Manual Oil production; Cold pressing at a temperature below 27 degrees Celsius
ORGANOLEPTIC PROFILE

Aroma Hints of unripe tomato, herbs, artichoke, and green apple; Taste Right balance of bitterness and spiciness; Appearance Golden color with greenish reflections.

Tipologia Olio extravergine di oliva Biologico IGP Sicilia
Provenienza olive Parco Archeologico della Valle dei Templi di Agrigento
Cultivar Ulivi secolari saraceni
Raccolta Ottobre ad inizio invaiatura
Sistema di raccolta manuale
Produzione Olio
Molitura A freddo ad una temperatura inferiore ai 27° gradi

PROFILO ORGANOLETTICO
Profumo Sentori di pomodoro acerbo, erbe, carciofo e mela verde;
Sapore giusto equilibrio amaro-piccante;
Aspetto Colore dorato con riflessi verdognoli.



Produttore
Calogero Frenda

Prodotto
Mandorle

Prodotto
Pistacchi

Ambasciatore in Italia e nel mondo del Pistacchio di Raffadali DOP, erede di un'antica tradizione contadina nell'entroterra agrigentino, Calogero Frenda è partner del Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi per il recupero e la valorizzazione dei suoi mandorleti e pistacchietti storici, che costituiscono un bene naturale di eccezionale pregio.

EN / Producer **Calogero Frenda**

Product **Almond**

Product **Pistachio**

Ambassador in Italy and worldwide for the Raffadali DOP Pistachio, heir to an ancient farming tradition in the hinterland of Agrigento, Calogero Frenda is a partner of the Archaeological and Landscape Park of the Valley of the Temples for the recovery and enhancement of its historical almond and pistachio orchards, which constitute a natural asset of exceptional value.



Produttore
Az. Agricola Fili
Ass. Il Giardino della Valle

Prodotto
Agrumi

Prodotto
Capperi

Dal raccolto delle aziende partner di arance e mandarini provenienti da questi storici giardini si producono, rigorosamente in biologico, eccellenti succhi e gustose marmellate a marchio Diodoros. I capperi, dopo la raccolta a mano, sono messi semplicemente sotto sale e commercializzati in barattolo di vetro, conservandone inalterati profumo e sapore.

EN / Producer **Az. Agricola Fili**

Ass. Il Giardino della Valle

Product **Citrus**

Product **Capers**

From the harvest of partner companies with oranges and mandarins from these historic gardens, excellent organic juices and tasty jams under the Diodoros brand are produced. The capers, after hand-picking, are simply salted and marketed in glass jars, preserving their aroma and flavor unchanged.



Produttore
Az. Agricola Di Nolfo

Prodotto
Zafferano

A nord della Valle dei Templi, sulla bassa collina rivolta verso il mare, lo Zafferano Diodoros viene coltivato dall'azienda agricola Di Nolfo in un pianoro che si affaccia sui templi di Giunone e della Concordia. La coltivazione è di tipo tradizionale, nel rispetto delle stagioni e della natura, con un processo produttivo interamente manuale.

EN / Producer **Az. Agricola Di Nolfo**
Product **Saffron**

To the north of the Valley of the Temples, on the low hill facing the sea, Diodoros Saffron is cultivated by the Di Nolfo farm on a plateau overlooking the temples of Juno and Concordia. The cultivation is traditional, respecting the seasons and nature, with a completely manual production process.



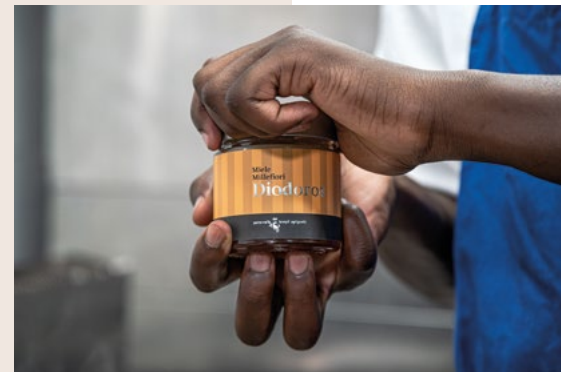
Produttore
Al Kharub
Coop. Livatino Libera Terra

Prodotto
Miele

Valorizzando la ricca biodiversità della flora nella Valle dei Templi, la cooperativa sociale Al Kharub (Libera Terra) promuove il ripopolamento dell'Apis mellifera sicula all'interno del Parco, producendo un miele apprezzato per le qualità organolettiche e salutistiche, con un alto contenuto di polifenoli e antiossidanti ma anche di sostanze antibatteriche e antifungine, assenti in altri tipi di miele.

EN / Producer Al Kharub
Coop. Livatino Libera Terra
Product **Honey**

By enhancing the rich biodiversity of the flora in the Valley of the Temples, the social cooperative Al Kharub (Libera Terra) promotes the repopulation of the Sicilian honeybee (*Apis mellifera sicula*) within the Park, producing a honey appreciated for its organoleptic and health qualities. It has a high content of polyphenols and antioxidants, as well as antibacterial and antifungal substances, which are absent in other types of honey.



Produttore
Fabio Gulotta

Prodotto
Fichi d'india

Prodotto
**Erbe
aromatiche**

Prodotto
Legumi

Le varietà di Fico d'India si distinguono principalmente dalla colorazione della bacca: Sulfarina (frutto giallo e arancione), Muscaredda (frutto bianco) e Sanguigna (rosso acceso). Nel Parco Archeologico e Paesaggistico della Valle dei Templi si contano oltre duemila piante, dai cui frutti Fabio Gulotta produce una squisita Confettura e il Nettare a marchio Diodoros.

EN / Producer **Fabio Gulotta**

Product **Prickly pear**

Product **Herbs**

Product **Beans**

The varieties of prickly pear are primarily distinguished by the color of the fruit: Sulfarina (yellow and orange), Muscaredda (white fruit), and Sanguigna (bright red). In the Archaeological and Landscape Park of the Valley of the Temples, there are over two thousand plants, from whose fruits Fabio Gulotta produces exquisite jam and nectar under the Diodoros brand.

NETTARE DI
FICHI D'INDIA

CONFETTURA
EXTRA DI FICHI

D'INDIA
FIORI DI FICHI
D'INDIA

ORIGANO

ROSMARINO

ALLORO



Produttore
Bartolo Cucchiara

Prodotto
Grani antichi

Perciasacchi, Russello, Tumminia, Bidi, Maiorca... sono i nomi delle varietà di Grani antichi riscoperti e oggi coltivati nel Giardino di Esculapio, adiacente all'omonimo Tempio dove con passione Bartolo Cucchiara, nel rispetto assoluto dei luoghi, porta avanti un modello di mantenimento e sostenibilità ambientale che avvicina l'uomo alla natura.

EN / Producer Bartolo Cucchiara
Product **Ancient grains**

Perciasacchi, Russello, Tumminia, Bidi, Maiorca... these are the names of ancient grain varieties rediscovered and now cultivated in the Garden of Aesculapius, adjacent to the temple of the same name. With passion and absolute respect for the surroundings, Bartolo Cucchiara pursues a model of preservation and environmental sustainability that brings man closer to nature.



Produttore
Maurizio Tedesco

Prodotto
Pasta

Dalla raccolta dei grani antichi coltivati nel Giardino di Esculapio, Maurizio Tedesco produce eccellente farina e ottima pasta a marchio Diodoros, frutto di un percorso di valorizzazione che inizia con la rivalutazione delle aree destinate ad agricoltura di tipo biologico, per il pieno recupero del paesaggio della Valle.

Pasta Diodoros è disponibile nei formati spaghetti, busiate, paccheri e tagliatelle.

EN / Producer **Maurizio Tedesco**
Product **Pasta**

From the harvest of ancient grains cultivated in the Garden of Aesculapius, Maurizio Tedesco produces excellent flour and superb pasta under the Diodoros brand.

This is the result of an enhancement process that begins with the revaluation of areas dedicated to organic farming, aiming for the full recovery of the landscape of the Valley. Diodoros pasta is available in spaghetti, busiate, paccheri, and tagliatelle formats.







parcodellavalledeitempli.it
diodoros.shop

Diodoros

parco valle  dei templi agrigento

