

Stati uniti ...a tavola. Il progetto Val di Mazara

Obiettivo del Consorzio: sfondare sui mercati esteri, senza trascurare i consumatori italiani e siciliani. I soci investono meno sulle fiere e puntano sul B2B per farsi conoscere ed apprezzare. Il "caso" Chicago

di Annalisa Ricciardi

Sono oltre 700 i produttori che hanno deciso di puntare sulla dop Val di Mazara. Una denominazione di origine protetta che ogni anno immette sul mercato circa seimila quintali di olio certificato.

"Nonostante i siciliani siano noti per il loro egocentrismo, nel nostro territorio i produttori si sono affidati a noi". precisa Giorgio Ciaccio, produttore e Presidente del Consorzio di tutela - *trovando un grande aiuto nella gestione delle problematiche legate alla vendita ed al confezionamento*". Secondo Salvatore Martorana, Direttore del consorzio dalla fondazione (nel 2002): *"è il frutto dell'intensa attività che abbiamo portato avanti, cercando di convincere i piccoli produttori a fare massa critica, eliminando così le piccole etichette"*.

Non solo. Il Consorzio ha deciso di valorizzare il prodotto attraverso una promozione mirata. E ora che si avvicina il Vinitaly, la fiera veronese che ogni anno ospita all'interno del padiglione Sol una ricca selezione di olii extravergini di oli-

va provenienti da tutta Italia, Martorana parla chiaro: *"parteciperemo al Salone di Verona perché rappresenta una prestigiosa vetrina, ma consapevoli che ormai non esiste più un vero scambio tra domanda e offerta in fiera: l'era di internet ha cambiato tutto"*. La strategia del Consorzio non passa per le fiere, dunque, ma per il business to business. *"Abbiamo iniziato a lavorare cercando di creare occasioni di scambi commerciali - spiega il Dirigente - anche all'interno delle catene della ristorazione, che danno più risultati rispetto alle fiere ed alle manifestazioni, viste ormai dalle aziende più come spreco economico che come vantaggio e opportunità di mercato"*.

Il Consorzio fa parte di alcune federazioni nazionali, tra cui l'Aicig (Associazione italiana consorzi indicazioni geografiche), e la Federdop, che raggruppa tutti i consorzi di olii dop. Inoltre, grazie a collaborazioni mirate con la camera di Commercio e l'Ice, l'olio extravergine di oliva "Val di Mazara" ha già compiuto il giro del mondo. *"Siamo presenti negli Usa in manie-*



LA SCHEDA

Tante cultivar fra Palermo ed Agrigento

Molti associano la dop Val di Mazara alla zona del trapanese. Invece il territorio delimitato include tutti i comuni del palermitano e 16 della provincia di Agrigento: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca, Villafranca Sicula. Le varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente negli oliveti, per almeno il 90% sono Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola. Possono concorrere in misura non superiore al 10% altre varietà presenti nella zona come l'Ogliarola messinese, la Giaraffa e la Santagatese, o eventualmente piccole percentuali di altre cultivar tipiche locali.

Verdura Golf & Spa Resort

S.S. 115 Km 131 - Sciacca (AG)
Tel. 0925 998001

Il vostro viaggio attraverso i territori della Dop passa da Sciacca, dove trovate il Verdura Golf & Spa Resort. Con 230 ettari di superficie e 1,8 chilometri di costa privata, il resort dispone anche di 203 camere e 47 suite, ognuna delle quali dotata di terrazza privata. Oltre ai tre campi da golf, di cui due a 18 buche internazionali, il resort ospita sei campi da tennis in terra battuta, un campo da calcio, una piscina, una palestra e piste da jogging che si snodano tra uliveti e limoneti. All'interno quattro ristoranti.

La Rotonda

Via Della Rotonda, 8
Casteldaccia (Pa)
Tel. 091 953717

Nel 1974 Giovanni Guttilla decide di aprire un locale sul lungomare di Casteldaccia. Nasce così "La Rotonda", nota inizialmente più per il suo gelato che per la cucina, oggi, grazie anche al lavoro dei figli e dei nipoti, è anche un ristorante che utilizza materie prime di qualità. L'olio extravergine di oliva Dop Val di Mazara è un ingrediente utilizzato in cucina per la preparazione dei piatti ma anche a tavola, dove viene servito nelle confezioni originali. Oltre alle sale climatizzate, sono a disposizione degli ospiti delle suggestive terrazze che si affacciano sul mare.

LA SOSTA
nel regno della
Dop Val di Mazara



Il frantoio nell'oliveto

Gli oliveti dell'azienda Planeta, nota per i vini ma affermata anche come produttore di extravergine, si estendono per 98 ettari, nella frazione di Capparrina (Menfi), in provincia di Agrigento. Qui è posizionato il nuovo e moderno frantoio che elimina l'intervallo tra raccolta e molitura



ra massiccia, si può dire che il 70% del nostro olio viene esportato lì - prosegue Martorana - il 20% viene intercettato dal mercato europeo e solo il 10% rimane in Italia".

"Negli Stati Uniti siamo entrati benissimo nel mercato di Chicago - racconta Ciaccio - ma nei contesti in cui manca una cultura dell'extravergine, dove sono abituati a consumare anche altri grassi, ci hanno risposto che preferivano prodotti più economici provenienti da altre parti del globo: un problema che abbiamo anche in casa, dove subiamo la concorrenza di olii venduti a 2,50 euro al litro, quando solo i nostri costi di produzione raggiungono i 3,50 euro".

Per migliorare la percezione della qualità dell'olio extravergine dell'Isola c'è un grande ostacolo da superare: intervenire sulla quota di olio illegalmente definito siciliano.

"Stiamo lavorando con il Ministero per le Politiche Agricole proprio per capire come mai una grande quota di extravergine spacciato per siciliano non venga prodotto per niente nell'Isola".

Molto lavoro c'è ancora da fare. Ma questo non preoccupa un Consorzio che in dieci anni è passato da 15 soci a oltre 800, di cui 764 produttori, 31 confezionatori e 38 frantoiani.

A rendere la pillola meno amara, interessanti opportunità sono arrivate dalle norme sul packaging. "Fino a due anni fa non potevamo specificare la regione di provenienza, dovevamo attenerci solo alla specifica del territorio della dop, ora lo possiamo fare, con tutto quello che ne deriva, visto che nel mondo la Sicilia è molto conosciuta, il Val di Mazara invece non lo è. Grazie a questa opportunità, abbiamo aggiunto in



Ganascino di spatola amarinisa

INGREDIENTI:

- 1 kg di spatola
- olio extravergine di oliva Dop Val di Mazara
- 500 gr di bietole
- 400 gr di cipolle
- 50 gr di zucchero
- 50 gr di aglio
- 40 gr di aceto
- 5 gr di zafferano
- 150 gr di olive
- 100 gr di capperi
- 200 gr di mollica saporita
- 200 gr di ciliegino
- sale e pepe q.b.



IL CONSIGLIO DI...
Salvatore Gambuzza,
Chef e Presidente
Regionale Cuochi
Sicilia - Federazione
Italiana Cuochi

Pulire la spatola, diliscarla e privarla della testa, asciugarla e sfilettarla. Preparare il ripieno, spellando e privando dei semi i pomodorini, passando in padella con un filo di olio extravergine e aggiungere le olive dopo averle denocciolate. Aggiungere i capperi, condire con sale e pepe e mettete da parte. Pulire e lessare in acqua salata per 3 minuti le bietole, tritare finemente l'aglio e passarlo in padella con un filo d'olio. Unirvi le bietole e fare cuocere per 5 minuti aggiustando di sale. Pulire e tagliare a julienne le cipolle, passare in padella con olio e portare a cottura aggiungendo lo zucchero, l'aceto e lo zafferano. Battere leggermente i filetti di spatola, adagiarvi sopra il ripieno di capperi, pomodorini e olive, e chiudere delicatamente. A questo punto passate con un filo d'olio i filetti per poi metterli ad insaporire nella "Mollica saporita" (pane siciliano-aglio, origano, basilico e olio extra vergine di oliva Val di Mazara Dop). Ed infine passato al forno a 180 gradi per 12 minuti. Ponete al centro del piatto la cipolla, adagiate sopra le bietole ed ancora il ganascino di spatola diviso in due, irrorate con olio extravergine Val di Mazara Dop e servite.

**L'ABBINAMENTO
IDEALE**



TABELLA COMPARATIVA DELLE PRODUZIONI OLIVICOLE DELLA DOP VAL DI MAZARA

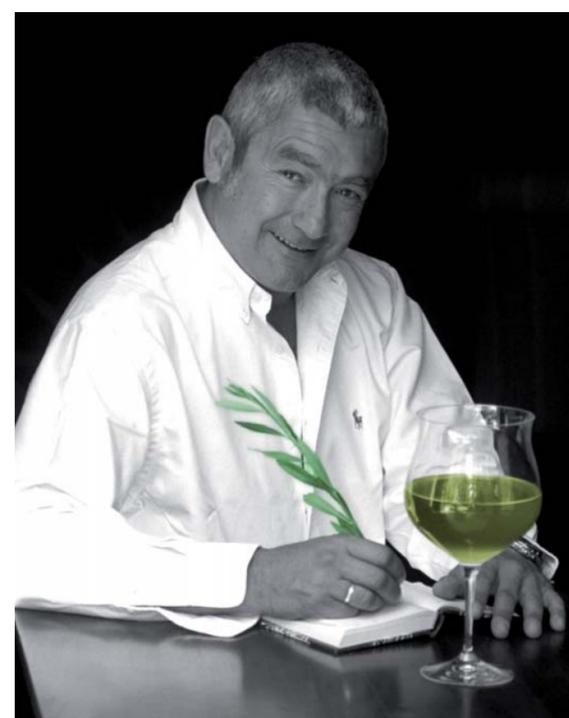
DENOMINAZIONE	ANNO FOND.	TITOLARE	BOTTIGLIE	ETTARI COLTIVATI	ETICHETTE	MERCATI ESTERI
BARBERA <small>Via E. Amari 55/A Palermo - 091 582900 www.oliobarbera.it</small>	1894	Manfredi Barbera	50.000	3.000	34 (di cui 6 Dop Val di Mazara)	Europa, Usa, Asia, Medio Oriente
DISISA <small>Contrada Disisa, Grisi Monreale - 091 6127109 www.vinidisisa.it</small>	2000	Renato Di Lorenzo	20.000 (di cui 1.000 Dop)	90	3 (di cui 1 Dop)	Francia, Inghilterra, Svezia, Svizzera, Giappone
LA GOCCIA D'ORO <small>Contrada Feudotto Menfi - 0925 74510 www.lagocciadoro.it</small>	1974	Accursio Alagna (Direttore)	35.000 (di cui 30.000 Dop)	1.000	5	Svizzera, Germania, Irlanda, Canada
PLANETA <small>Contrada Capparrina Menfi - 091 327965 www.planeta.it</small>	1995	Alessio, Francesca e Santi Planeta	n.d.	98	3	tutto il mondo
TULONE <small>Contrada Baiata, SS 115 Sciacca - 0925 85001 www.tuloneolio.it</small>	1915	Famiglia Tulone	10.000	n.d.	3 (di cui 1 Dop)	Europa, America Latina, Medio Oriente
SARULLO <small>Contrada Scirinda, S.S. 386 Ribera (Ag) - 0925 66024 www.oliosarullo.com</small>	1983	Gaspere Sarullo	800	5	3	Germania, Francia, Canada
ZAMBITO OLII <small>Contrada Gulfa Giummarella Ribera - 0925 545051 www.oliozambito.com</small>	1992	Carmelo Zambito (Rapp. Legale)	50.000 (di cui 15.000 Dop)	n.d.	3 (di cui 1 Dop)	Germania, Canada

Produttori ed uliveti

A sinistra: Manfredi Barbera, quarta generazione alla guida dell'azienda palermitana nata nell'800. Sopra: la raccolta dell'olive dell'olificio Disisa, che prende il nome dall'omonima contrada nel comune di Monreale (Palermo). Nell'altra pagina: Accursio Alagna titolare de "La Goccia d'Oro" di Menfi

etichetta la cartina della Sicilia con la zona della dop evidenziata, anche per potere dare al consumatore un'informazione più diretta".

Progetti per il futuro? "Collaborare l'Istituto Regionale Vite e Vino che ha ampliato le proprie competenze all'olio extravergine di oliva, con interessanti prospettive, e cercare partner più bravi di noi per promuovere l'eccellenza del nostro olio all'estero: si tratta di un business che potenzialmente coinvolgerebbe novemila tonnellate di olio dop, ma anche sensibilizzare i siciliani e diffondere tra essi la cultura dell'extravergine della loro stessa isola con una campagna di propaganda mirata- conclude - ricordiamoci che in Sicilia acquistiamo per il 60% olio non siciliano, mentre il nostro rimane invenduto".



Degustazioni di Leonardo Catagnano



Azienda produttrice	BARBERA	DISISA	LA GOCCIA D'ORO	PLANETA	PLANETA	PLANETA	SARULLO	TULONE	ZAMBITO
---------------------	---------	--------	-----------------	---------	---------	---------	---------	--------	---------

Colore verde ambrato con riflessi giallo oro, aroma delicato con note erbacee e sentori di pomodoro verde. Al gusto sapore dal fruttato medio, con sentore di pomodoro e mandorla dolce. Ideale sui piatti della cucina di mare, minestre e formaggi freschi

Colore verde chiaro con flavour fruttato medio. Nette sensazioni di erba fresca e foglia di carciofo, leggere note di pomodoro maturo. Dolce con percezioni di amaro e piccante al palato. Crudo su insalate, verdure cotte, pesce e carni bianche e rosse

Colore verde chiaro velato. Al naso sensazione media di fruttato di oliva verde, con sentori di erba fresca, mandorla verde, carciofo e pomodoro appena maturo. Gusto leggermente amaro e lievemente piccante. Consigliato per insalate, carni, pesce e zuppe

Colore verde intenso e brillante con sentori di menta ma anche timo, origano e ginepro e note di carciofo e pomodori verdi. Al palato fresco, piacevolmente amaro all'ingresso, finale speziato lungo e persistente. Adatto su pesce, ortaggi, e carni rosse

Monovarietale, dal colore verde con riflessi smeraldo. Al naso profumi di timo, mela verde, sentori di carrube e mandorle. Gusto morbido, lascia un palato fresco e balsamico. Privo del nocciolo è delicato ma deciso. Per piatti rustici della cucina siciliana

Monovarietale dal colore verde chiaro, con profumi di erbe fresche, carciofo e pomodoro. Gusto delicato (manca il nocciolo), con un finale leggermente balsamico. Adatto per condire pane e ricotta, piatti a base di pesce, anche crudo, e bolliti

Colore giallo e sfumature verdi. Note di erba fresca, mandorla e pomodoro verde (carciofo al retro-olfatto). Sapore equilibrato. A crudo su antipasti di pesce, insalate, verdure, legumi, minestre. Ma anche per frittiture di pesce, carni bianche e arrosti

Colore giallo tendente al verde. Medi sentori di fruttato di oliva, mandorlato, note di pomodoro verde e maturo, e origano. Leggere ed armoniche sensazioni di amaro e piccante. Si adatta ai piatti mediterranei, ideale come condimento di insalate e zuppe

Colore giallognolo con riflessi verdi. Fruttato verde delicato al naso, e fruttato di oliva verde e maturo. Al gusto prevale la sensazione di dolce con amaro appena accennato. Ottimo a crudo per gli intingoli e il condimento di insalate, e zuppe di legumi



Etichetta	Castello di Resuttana	Tesoro	Feudotto	Extrav. d'Oliva Tradizionale	Extrav. d'Oliva Nocellara	Extrav. d'Oliva Biancolilla	Extrav. d'Oliva RO7	Extrav. d'Oliva Dop	Extrav. d'Oliva Dop
Cultivar	Biancolilla, Cerasuola e Nocellara	Nocellara Cerasuola e Biancolilla	Nocellara Belice, Biancolilla e Cerasuola	Nocellara Belice Biancolilla Cerasuola	Nocellara denocciolato	Biancolilla denocciolato	Biancolilla	-	Nocellara
Zona di produzione	Sicilia centrale	Grisi (Monreale)	Menfi	Capparrina (Menfi)	Capparrina (Menfi)	Capparrina (Menfi)	Caltabellotta (Ag)	Sciacca	Ribera
Periodo di raccolta	fine ottobre e primi novembre	dal 20 al 30 ottobre	ottobre	dal 6/10 al 18/11	dal 6/10 al 18/11	dal 6/10 al 18/11	ottobre	dall'1 ottobre al 15 dicembre	ottobre e novembre
Metodo di raccolta	brucatura a mano	brucatura a mano	manuale e con uso di agevolatori meccanici	manuale	manuale	manuale	brucatura a mano	raccolta manuale ed agevolata	manuale
Estrazione	ciclo continuo a freddo	ciclo continuo a freddo	ciclo continuo a freddo	macina a freddo	macina a freddo	macina a freddo	ciclo continuo tre fasi a freddo	ciclo continuo a freddo	a freddo
Prezzo* (da Euro)	9 bott. 0,75l	10,00 bott. 0,50l	8,99 bott. 0,75l	9,00 bott. 0,50l	10,50 bott. 0,50l	10,50 bott. 0,50l	12,00 bott. 0,50	6,00 bott. 0,75	5,00 bott. 0,75l

*allo scaffale