

FONDATA DA GIROLAMO ARIZZONE

# GIORNALE DI SICILIA

Il primo passo nell'iter di approvazione è stata la stesura del disciplinare: in 10 articoli la Regione ha scritto le regole che i produttori dovranno rispettare

## Olio extravergine Igp Sicilia Un marchio pronto a nascere

Nell'Isola quasi cinquantamila tonnellate estratte. Ma gli imprenditori ora chiedono più tutela e valorizzazione: «L'iniziativa darà un valore aggiunto ai nostri prodotti»

**Sofia Li Pira**

PALERMO

**C**ultura del territorio, stile di vita italiano e dieta mediterranea. Sono questi i valori di cui l'olio extravergine d'oliva siciliano è portatore; un prodotto d'eccellenza dell'Isola che affonda le sue radici in una cultura produttiva millenaria tramandata sino ai nostri giorni. La Sicilia dell'olio possiede un patrimonio che fa perno su venti milioni di alberi per una superficie complessiva di circa 185 mila ettari e una produzione di quasi cinquantamila tonnellate di olio estratto. Un giacimento gastronomico che oggi conosce una stagione d'oro, con un fatturato di circa 220 milioni di euro alla produzione e di 500 milioni al consumo.

Dati che spiegano la richiesta da parte dei produttori di una maggiore tutela e valorizzazione dell'extravergine siciliano attraverso la creazione di un vero e proprio marchio «Igp Sicilia». Il primo passo nell'iter di approvazione comunitaria del marchio si è compiuto con la recente presentazione del primo disciplinare dell'olio extravergine d'oliva Igp Sicilia, redatto dal tavolo tecnico dell'assessorato regionale alle Risorse agricole e alimentari guidato da Dario Cartabellotta; un testo che raccoglie in dieci articoli le regole alle quali i produttori dovranno attenersi per potersi fregiare del pregiato marchio «Born in Sicily».

«La nascita del marchio Igp sarà per la Sicilia il banco di prova definitivo per dare valore aggiunto alla produzione dell'Isola; l'ultima carta da giocare per rendere il nostro prodotto più competitivo e concorrenziale sul mercato italiano e internazionale», afferma Manfredi Barbera, amministratore unico della storica azienda con sede a Custonaci, e presidente del Consorzio Filiera Olivicola Siciliana (Co.Fi.Ol), tra i maggiori sostenitori dell'iniziativa. Gli fa eco Accursio Alagna, direttore della cooperativa La Goccia d'oro, che conta tra i suoi soci oltre mille produttori della Sicilia

Sud occidentale; per lui il futuro dell'economia agroalimentare dell'isola sarà la «creazione di un sistema culturale in cui l'olio, insieme al vino possa diventare ambasciatore delle eccellenze produttive della no-

stra regione».

Se il processo proseguirà con i tempi previsti per l'approvazione comunitaria, già dal prossimo anno sarà possibile confezionare i primi oli a marchio Igp. Le caratteristiche da ri-

spettare riguardano soprattutto gli elementi che assicurano la tracciabilità del prodotto e la garanzia che l'olio «born in Sicily» non soltanto è imbottigliato nell'Isola, ma qui è anche coltivato e molito. Il controllo sulla

conformità delle produzioni, sarà affidato all'Istituto regionale vini e oli di Sicilia diretto da Lucio Monte.

Presto quindi si avrà un'unica identificazione per le produzioni olivicole di tutta la Sicilia, oggi differenziate nelle Dop, che permetterà un salto di qualità per il prodotto, sempre più richiesto sui mercati internazionali, e un riscatto economico per gli attori della filiera olivicola; ma anche un'importante garanzia per i consumatori che riconosceranno facilmente la firma del prodotto a marchio Igp Sicilia, nella scelta della bottiglia di extravergine tra le numerose varietà presenti sugli scaffali della grande distribuzione e nelle botteghe.

## Olivicoltura nell'Isola: 25 le varietà catalogate

●●● La Sicilia è una delle regioni con il maggior numero di varietà di olivo in tutto il bacino del Mediterraneo. Nell'Isola le cultivar catalogate sono venticinque tra cultivar principali quali Biancolilla, Cerasuola e Nocellara del Belice, cultivar minori (Verdello), e quelle classificate come neglette (trascurate), ovvero genotipi di alto valore botanico che contribuiscono a dare peculiarità sensoriali agli oli siciliani (Aitana, Bottone di gallo). Si stima però che altri trenta genotipi, attualmente ancora in fase di studio, potranno costituire il futuro dell'olivicoltura siciliana per la ricchezza dei caratteri sensoriali e le proprietà nutrizionali dei loro oli. La produzione olearia dell'Isola è ottenuta soprattutto dalle cultivar principali, che nella maggior parte degli oliveti sono consociate con altre minori e, più di rado, da neglette. L'articolo 2 del disciplinare di produzione stabilisce le varietà di olive tra le tre diverse categorie da cui è possibile ricavare l'olio a marchio Igp Sicilia: Aitana, Biancolilla, Bottone di Gallo, Brandofino, Calatina, Cavalieri, Cerasuola, Crastu, Erzano, Giarrappa, Lumla, Marmorigna, Minuta, Moresca, Nasitana, Nerba, Nocellara del Belice, Nocellara Etna, Nocellara Messinese, Ogliarola messinese, Olivo di Mandanici, Piricuddara, Santagatese, Tonda Iblea, Vaddarica, Verdello, Verdese, Zaituna. S.L.P.



## Tempo di raccolta, si festeggia con l'«oro verde»

●●● È stagione di olio nuovo con l'apertura del periodo della raccolta da ottobre a fine gennaio; e mentre le prime spremiture annunciano il valore dell'annata, si celebra l'oro verde, con eventi dedicati all'extravergino d'oliva. La cultura dell'ulivo è ancora poco diffusa rispetto a quanto è avvenuto negli ultimi vent'anni con il vino, e anche dal punto di vista del consumatore finale c'è poca conoscenza del prodotto. Per que-

sto si moltiplicano le manifestazioni di promozione alla scoperta di un'eccellenza siciliana, attraverso incontri gastronomici, convegni informativi e visite ai frantoi.

L'Associazione nazionale città dell'olio organizza ogni anno un tour per tappe che attraversa le regioni olivetate italiane e va avanti per tutta la durata dell'olivaio. Quest'anno come base di partenza è stata scelta la Sicilia, con

un evento inaugurale a Ragusa e manifestazioni che hanno recentemente arricchito le campagne di Chiaromonte Gullì coinvolgendo le aziende del Consorzio olio Dop Monti Iblei tra cui l'azienda agricola Giovanni Tumino e l'azienda vitivinicola Cantina Gullì.

Dall'altra parte della Sicilia nel versante sudoccidentale, la comunità di Menfi si prepara alla raccolta con la rassegna «Extra Vergine - Arte territoriale di origine pro-

vetta». Qui, nel cuore della Dop Val di Mazzara si producono circa cinquantamila quintali di olive e sono otto le aziende presenti sul territorio. Fino a domani le case produttrici apriranno ai visitatori i loro uliveti e i frantoi per assistere alla raccolta, alla molitura e alla degustazione dell'olio nuovo. Ma non solo: gli uliveti più belli, come l'Uliveto Frantoio Cappurina di Planeta situato su una collina che degrada sul mare, faranno

da cornice alle installazioni e alle performance di artisti siciliani chiamati a interpretare il tema della terra, del legame vitale e culturale con l'ambiente circostante e con i suoi frutti. L'intera manifestazione è organizzata dal Comune di Menfi con le aziende protagoniste: Botta, Mandranassa, Planeta, Messina, Mirabile, Li Petri, Lombardo e gli oltre mille olivicoltori della cooperativa «La Goccia d'Oro». **S.A.P.**





Olio e olive, è tempo di raccolta  
Nella foto in alto l'assessore  
regionale alle Risorse agricole  
e alimentari Dario Cartabellotta