

**L'elenco dei migliori oli siciliani
vincitori della decima edizione 22****Cerimonia di premiazione
Domenica 29 maggio, ore 17:30
Morgantina – Aidone (Enna)**

Catania, 19 maggio 2022 - Il premio Morgantinion edizione 2022 è giunto ormai alle battute finali, con la serata di premiazione dei migliori oli extra vergine siciliani in programma **domenica 29 maggio, a partire dalle 17.30 all'interno del sito Archeologico di Morgantina**, ad Aidone, in provincia di Enna.

Un evento, organizzato da oltre 10 anni dall'Ente di Sviluppo Agricolo attraverso la propria Sezione Operativa periferica di Assistenza Tecnica (SOPAT) di Valguarnera, con la collaborazione del Libero Consorzio Comunale di Enna e del Comune di Aidone.

Un'edizione "straordinaria" non solo per il numero dei campioni di oli pervenuti dalle aziende di tutta Sicilia, 110 complessivamente, analizzati e selezionati per le 4 storiche categorie: **Miglior Olio IGP Sicilia, Miglior Olio DOP, Miglior Olio** (convenzionali), **Miglior Olio Bio**, oltre naturalmente al più importante riconoscimento: il **Morgantinion d'Oro**, ma anche perché il premio ha introdotto quest'anno due nuove categorie il **Premio Migliore Immagine**, l'olio cioè con il migliore impatto dal punto vista della comunicazione: etichetta, bottiglia, packaging, e il **Premio Miglior Olio in Tavola**, il miglior abbinamento, cioè, tenendo conto dell'equilibrio degli ingredienti uniti all'Olio EVO, l'armonia dei sapori del piatto, grado di intensità dell'olio EVO, grazie alla collaborazione degli chef dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani aderente alla FIC nazionale, che quest'anno ha patrocinato il Premio, con il segretario regionale **Rosario Seidita**, componente di giuria, assieme al docente **Massimiliano Giordano** dell'Istituto Alberghiero di Enna, gli assaggiatori di olio **Angela Longo** e **Giuseppe Città** e il giornalista **Antonio Iacona**, direttore di "Sicilia da Gustare", coordinatore editoriale de "Il Cuoco" della FIC, corrispondente per "Italia a Tavola", presidente di giuria.

La giuria si è cimentata nell'assaggio di due piatti preparati dallo chef Fabio Armando: Filetto di Sgombro su crema di fave, pane e formaggio e un Baccalà alla ghiotta rivisitato; un Risotto alle erbe con alici, mandorle e limone dello chef Salvatore Agnello di Caltanissetta e "Chista è a Sicilia", una Triglia con macco di fave con finocchietto selvatico e gambero Cru di Mazara, dello chef Angelo Calabria di Ribera.

Un'edizione che ha coinvolto dunque, non solo gli assaggiatori ufficiali dell'Esa e dell'IPA di Catania, coordinati dal capo panel **Giuseppe Pennino**, ma anche giornalisti, esperti della comunicazione web e social, come **Luigi Caricato**, scrittore, oleologo, autore di diversi volumi dedicati all'olio extra vergine di oliva, **Paolo Di Caro**, nella veste di presidente della Fondazione Italiana Sommelier, **Andrea Castagna** e **Morena Assenza Parisi** dell'agenzia MAS Communication, che hanno composto invece la giuria del premio Migliore Immagine.

Un lavoro di squadra che ha portato a decretare i vincitori per l'edizione 2022 che verranno resi noti oggi e premiati **domenica 29 maggio**.

Vincitore del Morgantinion d'Oro è l'olio A TURRI D.O.P. dei Frantoi Covato S.r.l. di Ragusa (si aggiudica anche la sezione Miglior Olio DOP). La **sezione Miglior Olio I.G.P.** va all'olio SICILIA I.G.P. prodotto da Romano Vincenzo & C. s.a.s. di Bronte (Ct); la sezione **Miglior Olio Bio**, viene assegnata all'olio PRIMO BIO prodotto da Frantoi Cutrera s.r.l. di Chiamonte Gulfi (Rg); la sezione **Miglior Immagine**, se l'aggiudica l'olio Chiuddia, dell' AZ. AGRICOLA GUARDI' ALESSANDRO di Casteltermini (Ag); infine la sezione **Miglior Olio in Tavola**, va all'olio PRIMO BIO prodotto dai Frantoi Cutrera s.r.l. di Chiamonte Gulfi (Rg). Questi sono i primo posti, ma in aggiunta ci sono un gran numero di riconoscimenti (secondi e terzi posti per ogni sezione, gran menzioni d'oro, d'argento e di bronzo, menzioni speciali) elencati di seguito. Il gran numero di premi assegnati denota, quest'anno, gli elevati standard qualitativi raggiunti con grande impegno delle aziende del comparto oleario siciliano.

Il proscenio del teatro di Morgantina, uno dei luoghi più incantevoli della Sicilia, quest'anno sarà ancora più ricco, grazie al comune di Aidone che ha implementato la sua collaborazione, inserendo il premio Morgantinion come punta di diamante di un programma di iniziative culturali e di promozione del territorio già avviata nel mese di maggio, che culmineranno proprio **domenica sera 29 maggio** con momenti musicali e culturali che accompagneranno la cerimonia di premiazione. Chiamato "Progetto Morgantinion", il calendario messo a punto dall'amministrazione comunale, si interseca con le iniziative del premio anche **sabato 28 maggio**, quando a partire dalle 17, verrà inaugurata l'esposizione dei migliori oli siciliani che parteciperanno alle selezioni e alle 20, si accenderanno i fornelli in piazza per uno show cooking che vedrà protagonisti chef, docenti e alunni dell'istituto alberghiero di Enna "Federico II". Questi ultimi protagonisti anche di "lezioni speciali" sulla conoscenza dell'olio e le tecniche di assaggio, visite guidate al campo di raccolta del germoplasma di villa Zagaria a Pergusa, riconoscimenti a livello internazionale, per la conservazione della biodiversità olivicola. La manifestazione prevede pure l'esposizione dei lavori che parteciperanno al concorso Ulivo Art Contest, spettacoli musicali e degustazione prodotti locali.

Un'edizione che quest'anno, attraverso i social, ha tentato di coinvolgere non solo gli addetti ai lavori, produttori, esperti, ma anche studenti, appassionati, consumatori in generale sempre più attenti a conoscere la storia di una materia prima come l'olio extra vergine di oliva, a cominciare dalla provenienza e dalla cultivar, dalle caratteristiche sensoriali, le proprietà organolettiche e salutistiche. **Restano ancora una decina di giorni, infine, per partecipare ad un indagine social, lanciata sulla pagina Facebook @premiomorgantinion per rispondere a un questionario sul tema dell'olio. Chi avrà risposto più correttamente parteciperà all'estrazione di un premio di 15 litri del miglior olio extravergine di oliva di Sicilia durante la cerimonia.**

**Premio
Morgantinion d'oro****Giuria miglior immagine****Miglior immagine****Giuria miglior olio a tavola****Miglior olio a tavola****Ecco l'elenco completo dei premi assegnati 2022:****Morgantinion d'Oro**

A TURRI D.O.P. prodotto da Frantoi Covato S.r.l. di Ragusa

Sezione Miglior Olio

1° LE SCIARE NOVECENTO prodotto da Romano Vincenzo & C. s.a.s. di Bronte (Ct)

2° ARETUSA prodotto da Az. Agricola Di Mauro di Motta S. Anastasia (Ct)

3° CINQUE COLLI prodotto da Az. Agricola Cinque Colli di Chiamonte Gulfi (Rg)

Sezione Miglior Olio Bio

1° PRIMO BIO prodotto da Frantoi Cutrera s.r.l. di Chiamonte Gulfi (Rg)

2° SAN LEONARDO prodotto da Az. Agricola San Leonardo s.s. di Ciminna (Pa)

3° NETTI D'AMURI prodotto da Frantoio Nettare d'Olivaria di Realmondo (Ag)

Sezione Miglior Olio I.G.P. Sicilia

1° SICILIA I.G.P. prodotto da Romano Vincenzo & C. s.a.s. di Bronte (Ct)

2° A TURRI I.G.P. prodotto da Frantoi Covato S.r.l. di Ragusa

3° FOGLIE DI PLATINO (Noc. del Belice)

prodotto da Az. Agricola Signorelli Vincenzo di Ragalna (Ct)

Sezione Miglior Olio DOP Monti Iblei

1° A TURRI D.O.P. prodotto da Frantoi Covato S.r.l. di Ragusa

2° PRIMO D.O.P. prodotto da Frantoi Cutrera s.r.l. di Chiamonte Gulfi (Rg)

3° NETTARIBILEO prodotto da Agrestis Soc. Coop. Agricola di Buccheri (Sr)

Sezione Miglior Immagine

1° AZ. AGRICOLA GUARDI' ALESSANDRO di Casteltermini (Ag) con l'olio Chiuddia

2° SOC. AGRICOLA VERNERA DI SPANÒ & C. S.N.C. di Buccheri (Sr) con l'olio Le terre di Vito

3° FRANTOI COVATO S.R.L. di Ragusa con gli oli A Turri D.O.P. e A Turri I.G.P.

Sezione Miglior Olio in Tavola

1° PRIMO BIO prodotto da Frantoi Cutrera s.r.l. di Chiamonte Gulfi (Rg)

Gran Menzioni sezione Miglior Olio

Oro: ARKE' prodotto da Olio Arké e Natura s.a.s. di Serradifalco (Cl)

Argento: SANT'ANNA prodotto da Oleificio S. Anna di Peraino, Saladino & C. s.n.c. di Marsala (Tp)

Bronzo: PIRCIATU prodotto da Az. Agricola Giovanni Arena di S. Maria di Licodia (Ct)

Gran Menzioni sezione Miglior Olio Bio

Oro: BELL'OMIO prodotto da Agrestis Soc. Coop. Agricola di Buccheri (Sr)

Argento: OLIO BIO PAGANO prodotto da Az. Agricola Pagano di Pagano A.G. di Lucca Sicula (Ag)

Bronzo: TRAVAGLIANTI prodotto da Sciroccu s.r.l. Agricola di S. Maria di Licodia (Ct)

Gran Menzioni sezione Miglior Olio I.G.P.

Oro: CONSOLI prodotto da Consoli Pasquale e F.lli s.n.c. di Adrano (Ct)

Argento: AGRESTIS IGP SICILIA prodotto da Agrestis Soc. Coop. Agricola di Buccheri (Sr)

Bronzo: LA SA prodotto da Soc. Agricola U Minnilitu s.r.l. di Centuripe (En)

Gran Menzioni sezione Miglior Olio DOP Monti Iblei

Oro: POLIFEMO prodotto da Viragi s.r.l.s. di Chiamonte Gulfi (Rg)

Argento: LE CASE DI LAVINIA prodotto da Soc. Agricola Venera di Spanò & C. s.n.c. di Buccheri (Sr)

Menzioni Speciali sezione Miglior Olio

• Maccarisi prodotto da Frantoi Berretta di Mirabella Imbaccari (Ct)

• Andromeda prodotto da Az. Agricola Carollo Martina di Castelbuono (Pa)

• Cassiopea prodotto da Az. Agr. Carollo Martina di Castelbuono (Pa)

• Cunzattulu prodotto da Az. Agricola Cunzattilludi Cassaro (Sr)

• Cesare prodotto da Molino Cirinnà Santo di Cirinnà Claudio di Caniccatini Bagni (Sr)

• Il Salto prodotto da Tenuta Giannone di Modica (Rg)

• Tenuta S. Micheluzzo prodotto da Az. Agricola Spera Antonino di Caltanissetta

• Castro prodotto da Az. Agricola Castro Alfio di Biancavilla (Ct)

Menzioni Speciali sezione Miglior Olio Bio

• Le Terre di Vito prodotto da Soc. Agricola Venera di Spanò & C. s.n.c. di Buccheri (Sr)

• Lapilio prodotto da Soc. Agricola Semplice Virzi di Cesarò (Me)

• Baccio di Donna prodotto da DA.MA. IGD s.r.l. Soc. Agr. di Belpasso (Ct)

• Centorbi prodotto da Soc. Agricola U Minnilitu di Centuripe (En)

• Zenia prodotto da Az. Agricola F.lli Manganodi Carlentini (Sr)

• Greco prodotto da Az. Agricola Greco di Centuripe (En)

• Bioh prodotto da Oleum Sicilia Soc. Coop. di San Cipirello (Pa)

• Filarino prodotto da Az. Agricola Ai Cinque Filari di Cognata Franca di Sciacca (Ag)

• Arké Bio prodotto da Olio Arké e Natura s.a.s. di Serradifalco (Cl)

• Diodoros prodotto da Valparadiso s.r.l. per Parco Archeologico Valle dei Templi di Agrigento

• Tenuta Ragabo prodotto da Tenuta Ragabo di Porto Empedocle (Ag)

Menzioni Speciali sezione Miglior Olio I.G.P. Sicilia

• Frantoio Gullo prodotto da Olearia e Costruzioni Aliminusi di Gullo D. ed E. s.n.c. di Aliminusa (Pa)

• Il Primizio prodotto da Tenuta Chiamante Soc. Agr. S.r.l. di Ragusa

• Polizzi prodotto da Frantoio Polizzi di Giangreco Luigi & C. s.a.s. di Caltanissetta

• Chiuddia prodotto da Az. Agricola Guardi Alessandro di Casteltermini (Ag)

• Nocellara Belice prodotto da Frantoi Cutrera s.r.l. di Chiamonte Gulfi (Rg)

• L'olio della Maestra Tina prodotto da Az. Agr. La Pira di Caniccatini Bagni (Sr)

• Monterosso prodotto da Soc. Agricola Radici s.r.l. di Realmondo (Ag)

• Stancanelli prodotto da Az. Agricola Eredi Stancanelli Ernesto di Centuripe (En)

• Oro di Piana prodotto da Tenuta del Duca di Costanza Parrino di Piana degli Albanesi (Pa)