



Μοργαντινών  
Morgantìnon



**CONCORSO REGIONALE  
degli oli extravergini d'oliva siciliani**

## Concorso Morgantìnon degli oli evo siciliani 2023

### **Cerimonia di premiazione il 17 giugno**

Il premio **Morgantìnon d' Oro 2023** quest'anno va all'olio "**PRIMO DOP**" prodotto da **Frantoi Cutrera S.r.l. di Chiaramonte Gulfi (Rg)**. Nell'altro file allegato l'elenco di tutti i vincitori suddivisi per sezione. Tutti i riconoscimenti saranno consegnati nel corso della premiazione dei migliori oli extra vergine siciliani in programma sabato 17 giugno, ore 17.30. La cerimonia si svolgerà nella suggestiva cornice del sito Archeologico di Morgantina, ad Aidone, in provincia di Enna. L'evento è organizzato dall'Ente 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.

L'edizione 2023 evidenzia, ancora una volta, una grande vitalità del comparto oleario siciliano. Gli alti standard qualitativi, inoltre, testimoniano un miglioramento costante dei processi di coltivazione e di trasformazione. A valutare gli oli delle 84 aziende partecipanti, che hanno presentato 114 campioni, 14 dei quali per la sezione "Miglior Regalo", sono stati gli assaggiatori dell'IPA di Catania, coordinati dal capo panel **Giuseppe Pennino**. Una giuria, guidata da **Luigi Caricato**, scrittore, oleologo e autore di diversi volumi dedicati all'olio extra vergine di oliva, assieme ad **Angelo Barbagallo** e **Bice Guastella**, creativi pubblicitari, hanno invece esaminato l'immagine e il confezionamento, assegnando i premi "Miglior immagine" e "Miglior regalo". A caratterizzare il Morgantìnon anche le iniziative collaterali rivolte agli studenti dell'Agrario e dell'Alberghiero di Enna sulla conoscenza dell'olio e le tecniche di assaggio, le visite guidate agli impianti di trasformazione, alle fasi di potatura dell'ulivo e lo show cooking realizzato con il patrocinio dell'**Unione regionale Cuochi Siciliani** avvalendosi degli chef iscritti all'**Associazione Cuochi e Pasticcieri Ennesi**.

Fino al 10 giugno è possibile partecipare ad una indagine social lanciata sulla pagina Facebook @premiomorgantinon sul tema dell'olio. Chi risponderà correttamente potrà vincere 15 litri del miglior olio extravergine di oliva di Sicilia. L'estrazione avverrà durante la cerimonia conclusiva il prossimo 17 giugno.



**Μοργαντινων**  
Morgantìnon



**CONCORSO REGIONALE**  
**degli oli extravergini d'oliva siciliani**

***I primi classificati dell'11° edizione - 2023***

### **Morgantìnon d'Oro**

#### **PRIMO DOP**

prodotto da **Frantoi Cutrera S.r.l.** di Chiaramonte Gulfi (Rg)

### **Sezione Miglior Olio**

#### **1° CINQUE COLLI**

prodotto da **Az. Agr. Cinque Colli** di Chiaramonte Gulfi (Rg)

#### **2° IL SALTO**

prodotto da **Tenuta Giannone** di Modica (Rg)

#### **3° CUNZATILLU**

prodotto da **Az. Agricola Cunzatillu** di Cassaro (Sr)

### **Sezione Miglior Olio Bio**

#### **1° MISCAZZE'**

prodotto da **Tenuta Cavasecca s.s. Agricola** di Noto (Sr)

#### **2° CONTRADA MANCUSI**

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

#### **3° NOTTI D'AMURI**

prodotto da **Frantoio Nettare d'Oliva** di Realmonte (Ag)

### **Sezione Miglior Olio I.G.P. Sicilia**

#### **1° XV MERIDIANO IGP**

prodotto da **Etna Island S.r.l.** di Nicolosi (Ct)

#### **2° FOGLIE DI PLATINO (Noc. del Belice)**

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

#### **3° CONSOLI**

prodotto da **Consoli Pasquale e F.lli S.n.c.** di Adrano (Ct)

### **Sezione Miglior Olio DOP Monti Iblei**

#### **1° NETTARIBLEO**

prodotto da **Agrestis Soc. coop. agr.** di Buccheri (Sr)

#### **2° A TURRI DOP**

prodotto da **Frantoi Covato S.r.l.** di Ragusa

#### **3° DOP MONTI IBLEI 04**

prodotto da **Frantoio Galioto** di Ferla (Sr)

### **Sezione Miglior Olio DOP Monte Etna**

#### **1° XV MERIDIANO DOP**

prodotto da **Etna Island S.r.l.** di Nicolosi (Ct)

#### **2° TENUTA VASADONNA**

prodotto da **Az. Agr. Fattoria S.Anastasia** di Motta S.Anastasia (Ct)



## Sezione Miglior Immagine

### 1° BONOLIO S.r.l.

di Sciacca (Ag) con gli oli Sicilia IGP, Val di Mazara e Val di Mazara Bio

### 2° OLIO PROVENZANI S.R.L.

di Palma di Montechiaro (Ag) con l'olio Family Blend

### 3° TENUTA ARENA S.S. AGRICOLA

di Piazza Armerina (En) con gli oli Calcabrina, Barbariccia e Alichino

### 3° OLIO PROVENZANI S.R.L.

di Palma di Montechiaro (Ag) con gli oli Gran Crù Bio e Sicilia IGP



## Sezione Miglior Regalo

### 1° TENUTA DEL DUCA DI COSTANZA PARRINO

di Monreale (Pa) con l'olio Oro di Piana

### 2° FRANTOIO OLEARIO RUTA

di Modica (Rg) con l'olio Don Ciccio Gold Selection

### 3° AZ AGR. FRANCESCA TUMINO

di Mazzarrone (Ct) con l'olio Sciabacco

## Sezione Miglior olio a tavola

### 1° XV MERIDIANO DOP

prodotto da Etna Island S.r.l. di Nicolosi (Ct)

### 1° PRIMO DOP

prodotto da Frantoi Cutrera S.r.l. di Chiaramonte Gulfi (Rg)

## Gran Menzioni Sezione Miglior Olio

### Oro: U PRINCIPI

prodotto da Az. Agr. Suoru Maria di Chiaramonte Gulfi (Rg)

### Argento: CASSIOPEA

prodotto da Az. Agr. Parature di Castelbuono (Pa)

### Bronzo: SALVATORE CUTRERA NOCELLARA

prodotto da Frantoi Cutrera S.r.l. di Chiaramonte Gulfi (Rg)

## Gran Menzioni Sezione Miglior Olio Bio

### Oro: BELL'OMIO

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

### Argento: CARBONIA (Noc. del Belice)

prodotto da Az. Agr. Eugenia Gino di Aragona (Ag)

### Bronzo: FILARINO

prodotto da Az. Agr. Ai Cinque Filari di Sciacca (Ag)

## Gran Menzioni Sezione Miglior Olio I.G.P.

### Oro: FOGLIE DI PLATINO (Biancolilla)

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

### Argento: CORTESE

prodotto da Soc. Agr. Semplice Cortese di Adrano (Ct)

### Bronzo: SAPTA'

prodotto da Az. Agr. Ventura Vincenzo di Biancavilla (Ct)

## Gran Menzioni Sezione Miglior Olio DOP

### Oro: POLIFEMO

prodotto da Viragì s.r.l.s. di Chiaramonte Gulfi (Rg)



## Menzioni Speciali Sezione *Miglior Olio Bio*

### **SANT'ANNA BIO**

prodotto da **Oleificio Sant'Anna di Peraino, Saladino & C. S.n.c.** di Marsala (Tp)

### **PASSIONE**

prodotto da **Az. Agr. Bonanno Domenico** di Mazara del Vallo (Tp)

### **TENUTE CIACCIO**

prodotto da **Az. Agr. Ciaccio Alberto** di Sciacca (Ag)

### **FIORE DEL BELICE**

prodotto da **Az. Agr. Lombardo** di Castelvetro (Tp)

### **CARBONIA (Coratina)**

prodotto da **Az. Agr. Eugenia Gino** di Aragona (Ag)

### **INCANTO BIO**

prodotto da **Oleificio Mallia S.a.s.** di Modica (Rg)

### **NARISTEO BIO**

prodotto da **Az. Agr. Abbate Antonino** di Naro (Ag)

### **GALBASA**

prodotto da **Loco Galbasa S.n.c.** di Villafranca Sicula (Ag)

## Menzioni Speciali Sezione *Miglior Olio I.G.P. Sicilia*

### **IL PRIMIZIO**

prodotto da **Tenuta Chiaramonte Soc. Agr. S.r.l.** di Ragusa

### **TERRE ROSSE IGP**

prodotto da **Az. Agr. Giovanni Scollo** di Caltagirone (Ct)

### **CUTRERA IGP SICILIA**

prodotto da **Frantoi Cutrera S.r.l.** di Chiaramonte Gulfi (Rg)

### **TENUTE ARENA IGP**

prodotto da **Tenuta Arena s.s. Agricola** di Piazza Armerina (En)

### **BONOLIO IGP**

prodotto da **Bonolio S.r.l.** di Sciacca (Ag)

### **L'OLIO DELLA MAESTRA TINA**

prodotto da **Az. Agr. Giuseppe La Pira** di Canicattini Bagni (Sr)

### **CARBONIA (Biacolilla)**

prodotto da **Az. Agr. Eugenia Gino** di Aragona (Ag)



## Menzioni Speciali Sezione *Miglior Olio*

### **SANT'ANNA**

prodotto da **Oleificio Sant'Anna di Peraino, Saladino & C. S.n.c.** di Marsala (Tp)

### **SCIABACCO**

prodotto da **Az. Agr. Francesca Tumino** di Mazzarrone (Ct)

### **ARKE'**

prodotto da **Olio Arké e Natura S.a.s.** di Serradifalco (Cl)

### **RISERVA**

prodotto da **Az. Agr. Bonanno Domenico** di Mazara del Vallo (Tp)

### **COSTA DEL MAZARO**

prodotto da **Az. Agr. Randazzo Ivan** di Mazara del Vallo (Tp)

### **ANDROMEDA**

prodotto da **Az. Agr. Parature** di Castelbuono (Pa)

### **POLIZZI**

prodotto da **Frantoio Polizzi di Giangreco Luigi e C. S.a.s.** di Caltanissetta

### **ACCURSIO**

prodotto da **Az. Agr. Bono Accursia** di Sciacca (Ag)