



Μοργαντινων

Morgantinon

CONCORSO REGIONALE
DEGLI OLI EXTRAVERGINI D'OLIVA SICILIANI



SOPAT 47
VALGUARNERA

Carta degli oli




Μοργαντινών
Morgantinon



Carta degli oli

ecco i migliori della provincia di Enna



INTRODUZIONE

On. Francesco Concetto Calanna

*Commissario Straordinario
dell'Ente di Sviluppo Agricolo
della Regione Siciliana*

L'utilizzo da parte del consumatore di olio extravergine d'oliva, seppur con qualche distinguo, ancora oggi segue dinamiche spesso lontane dal concetto di qualità. Anche il mondo della ristorazione guarda al rapporto qualità/prezzo con uno sbilanciamento a favore del prezzo più basso piuttosto che della qualità, senza offrire al cliente una gamma sufficientemente ampia di oli e senza dare le giuste informazioni. L'idea di una "Carta degli oli extravergini d'oliva siciliani" legata al Concorso regionale "Morgantìnon", nasce proprio dalla necessità di colmare questo deficit di conoscenza partendo dai futuri operatori della ristorazione con una adeguata opera di formazione/informazione.

La presente carta degli oli, realizzata dall'Ente di Sviluppo Agricolo - Servizio Speciale Assistenza Tecnica - SOPAT di Valguarnera in collaborazione con l'Istituto Professionale Statale "Federico II" di Enna - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e con l'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari - SOAT di Catania, comprende le aziende olearie della provincia di Enna che, avendo partecipato al concorso, hanno ricevuto dei prestigiosi riconoscimenti per l'eccellente qualità degli oli.

Dopo questa prima esperienza pilota l'iniziativa sarà allargata a tutti gli istituti alberghieri della Sicilia includendo le aziende che, per ogni provincia di riferimento, si classificheranno nei primi posti del concorso "Morgantìnon".

La carta si propone come uno strumento didattico a disposizione degli studenti siciliani del settore enogastronomico e alberghiero che si affacciano al mondo del lavoro sempre più alla ricerca di personale altamente specializzato.

Naturalmente il fine ultimo sarà quello di raggiungere, attraverso opportune campagne di informazione e con l'indispensabile coinvolgimento degli operatori della ristorazione, il consumatore finale così da stimolare una maggiore domanda di olio di qualità per una crescita dell'intero comparto.

L'iniziativa è coerente con le politiche di sviluppo portate avanti recentemente dall'Assessorato regionale delle Risorse Agricole e Alimentari relative alla valorizzazione delle produzioni regionali anche attraverso la Rete PSARI - "Piano per i Servizi Avanzati, la Ricerca e l'Innovazione", che vede coinvolto l'ESA e che guarda all'integrazione tra le filiere produttive con particolare riguardo alle relazioni agricoltura/turismo/ristorazione.

PREMESSA

Prof.ssa Paola Rubino

*Dirigente scolastica
Istituto Professionale
Statale "Federico II" Enna*

L'iscrizione della Dieta Mediterranea nella prestigiosa lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità accredita lo stile di vita "mediterraneo" come modello ideale del mangiar sano ed equilibrato.

Tra gli ingredienti genuini - cereali, legumi, ortaggi, frutta - che danno ricchezza alla tradizione alimentare mediterranea, l'olio extravergine d'oliva ha, senz'altro, un posto di rilievo.

Promuovere la Dieta Mediterranea e la ristorazione a Km 0 è, ormai da anni, obiettivo condiviso con l'Ente di Sviluppo Agricolo, la Provincia Regionale di Enna in una sinergia d'intenti con l'Istituto Professionale Statale "Federico II" per i Servizi Enogastronomici e l'Ospitalità Alberghiera di Enna per una politica "educativa" che intende valorizzare le risorse del territorio ennese e siciliano.

Ritengo fondamentale presentare e promuovere una "Carta degli oli" con la descrizione delle caratteristiche particolari di ogni olio, non solo al fine di poter abbinare l'olio, con la sua particolare personalità, ad ogni preparazione culinaria, ma per creare sensibilità e consapevolezza nei confronti delle tematiche salutistiche e di miglioramento della qualità dei prodotti e della qualità della vita. Una filosofia di "vita" che sappia coniugare artigianalità, genuinità e territorialità per rispondere al fondamentale obiettivo di ogni vero progresso umano e sociale: ricercare le condizioni per un futuro biologicamente corretto.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E LA SALUTE

Dott. Graziano Barbanti

Agronomo

Questo "agro-alimento" mediterraneo è costituito per il 98% da grassi e per il 2% da composti minori. La composizione in grassi saturi (12%), monoinsaturi (77%) e polinsaturi (9%) è perfettamente compatibile con le esigenze metaboliche dell'organismo umano.

I principali composti minori presenti nell'olio extravergine di oliva sono: alfa-tocoferolo o vitamina E, beta-sitosterolo, composti fenolici e squalene. Il contenuto di composti fenolici dipende da diversi fattori, tra cui la varietà, le condizioni climatiche, il grado di maturazione delle olive e i metodi di raccolta e di estrazione ed è molto variabile anche tra gli oli di una stessa regione.

La comunità scientifica ha ampiamente dimostrato che la specifica composizione in grassi e composti minori, presente nell'olio extravergine di oliva, esercita in modo sinergico funzioni protettive su organi e sistemi dell'organismo umano.

L'acido oleico (monoinsaturo) previene la formazione della placca nelle pareti interne delle arterie, l'alfa-tocoferolo blocca i radicali liberi che causano gravi patologie, il beta-sitosterolo si oppone all'assorbimento intestinale del colesterolo, i polifenoli oltre ad essere degli antiossidanti sono anche potenti agenti antitumorali con azione diretta sulle cellule neoplastiche e lo squalene protegge la pelle contro i raggi solari, alla stregua di un filtro biologico.

Quanto olio extravergine di oliva è necessario assumere giornalmente per assicurare all'organismo umano un naturale benessere?

Gli studiosi affermano che il regime alimentare giornaliero di una persona adulta sana normopeso deve contenere il 25% di grassi. Se un organismo umano esige 2.000 calorie, i grassi devono contribuire con 500 calorie e il 70% di questi deve essere di origine vegetale, pertanto l'olio extravergine di oliva deve apportare ogni giorno 350 calorie. Poiché un grammo di grasso è pari a 9 calorie, sono necessari quasi 40 grammi al giorno di questo grasso vegetale mediterraneo. È doveroso affermare che l'olio di oliva extravergine è da preferire agli altri oli vegetali nella preparazione di pietanze che prevedono la frittura.

È indispensabile che le strutture pubbliche territoriali e, soprattutto, le singole aziende olivicole-olearie realizzino azioni informative, utilizzando strumenti didattici semplici (depliant, poster, ecc...), per far conoscere ai consumatori le funzioni protettive che l'olio extravergine di oliva esercita sull'organismo umano.

LA VALUTAZIONE SENSORIALE DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Dott. Giuseppe Pennino

*Capo Panel
Assessorato Regionale Risorse Agricole
e Alimentari*

Unico alimento al mondo, l'olio extravergine di oliva dispone di un metodo di valutazione sensoriale ufficiale, approvato dalle norme dell'Unione Europea fin dal 1991, in grado di determinarne la categoria commerciale. Soltanto gli oli dalle caratteristiche sensoriali irreprensibili possono essere assegnati alla categoria EXTRAVERGINE: in particolare, per questa categoria, non sono ammessi difetti.



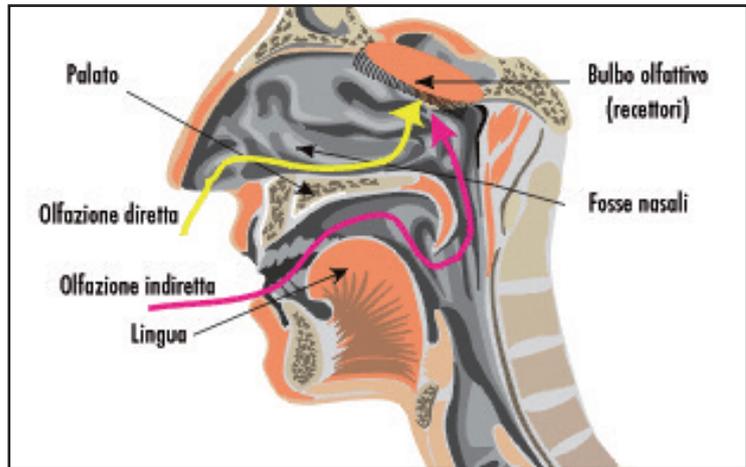
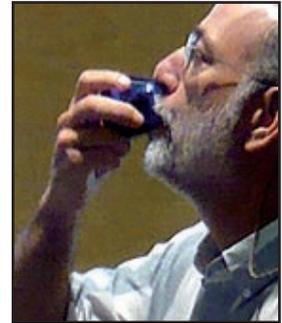
La valutazione di un olio extravergine di oliva inizia per via olfattiva, dopo aver portato l'olio ad una temperatura ideale di circa 28 °C, al fine di determinare l'intensità e la qualità del FRUTTATO DI OLIVA, (intenso, medio e leggero) alla cui composizione partecipano più di 180 sostanze volatili. In questa prima fase avremo modo di apprezzare non soltanto i sentori di oliva verde o matura, ma anche numerosi altri aromi dalle spiccate caratteristiche vegetali, aromi la cui presenza e intensità sono in genere correlate alla varietà delle olive molite.

Una volta completata la valutazione olfattiva si passerà a quella gustativa. Introducendo nel cavo orale poche gocce di olio, l'attenzione dovrà focalizzarsi sulla percezione dell'AMARO e del PICCANTE, entrambi correlati alla naturale dotazione dell'olio in sostanze antiossidanti: i polifenoli. Amaro e piccante dovranno quindi sempre essere percepibili, in quanto indicatori di un buon contenuto



di tali composti, la cui presenza sta a confermare la bontà dei frutti raccolti e, non ultima, l'ottima qualità del sistema di estrazione.

L'assaggio non è ancora completato, in quanto avremo modo di apprezzare ancora una volta tutta la componente aromatica di cui l'olio è dotato attraverso la cosiddetta olfazione indiretta. Essa avviene nel momento in cui gli aromi vengono veicolati dalla bocca verso i centri nervosi recettori degli odori, attraverso la cavità retronasale. E' grazie a questa modalità che saremo finalmente in grado di esprimere un giudizio complessivo sull'olio che stiamo assaggiando.



Esso sarà positivo solo quando tutte le componenti di cui abbiamo detto si presenteranno armoniche e, soprattutto, quando non saranno alterate dalla presenza di eventuali difetti.

Infine, non facciamoci fuorviare dal colore o dalla torbidità dell'olio, non sono caratteristiche determinanti per una corretta valutazione sensoriale, né possono essere considerati elementi attestanti *genuinità* o qualsivoglia *qualità*.

L'ABBINAMENTO CIBO-OLIO

Prof. Antonio Sportaro

Tecnico Enogastronomo

L'olio extravergine di oliva non deve essere considerato come un semplice condimento, ma, abbinato correttamente, come un elemento in grado di esaltare determinate caratteristiche di odore e sapore delle diverse preparazioni culinarie.

In generale per l'abbinamento si possono seguire le linee guida sotto elencate:

- aggiungere oli con fruttato leggero e con note di mandorla a piatti semplici e poco complessi;
- . per piatti con maggior struttura orientarsi verso oli con fruttato medio, sentori secondari di carciofo e con un buon amaro;
- . a preparazioni molto succulente, ricche di complessi sentori e tendenza al dolce, accostare oli con fruttato intenso in cui spiccano l'amaro ed il piccante.

Quindi per definire l'armonia dell'abbinamento cibo-olio è necessario eseguire prima l'analisi sensoriale del cibo individuando uno o più caratteri salienti che lo rappresentano (dolce, salato, amaro, acido, speziato, etc...) poi quella dell'olio.

In conclusione si può affermare che la Carta degli Oli evidenzia le particolarità degli oli extravergini d'oliva nelle diverse tipologie. Questi sono parte integrante nella realizzazione e preparazione dei cibi in cucina.

La Carta degli Oli è una prima guida agli abbinamenti tra i piatti della tradizione mediterranea e gli oli di qualità, coniugando l'educazione al gusto e la cultura dell'olio.

Partire dai più giovani, oggi studenti, domani, ci auguriamo, chef di prestigio, può essere una scelta utile a formare le professionalità del futuro.

La Carta inoltre sarà, per i ristoratori, una dispensa utilissima per conoscere le caratteristiche dei differenti prodotti e gli abbinamenti "cibo-olio" e proporli ai consumatori più attenti.

Nelle pagine seguenti alcuni esempi di abbinamento tra il cibo e l'olio con fruttato intenso, medio e leggero.

I

FRUTTATO INTENSO



Baccalà



Minestrone



Zuppe di pesce



Verdure grigliate



Legumi



Cacciagione



Bruschette

FRUTTATO MEDIO

M



Pasta



pescato alla griglia



Carni rosse



Pesce azzurro impanato



Arrosti di pesce



Brodo di verdure



Calamari ripieni

L

FRUTTATO LEGGERO



Insalata con tonno



Gamberetti



Alici marinate



Insalate Miste



Crostacei in brodo



Nasello



Merluzzo



DON CARLO DEL BORGO ANTICO

AZIENDA AGRICOLA GERACE



Sede Legale Via S. Girolamo, 50 - 94100 Enna

Azienda C.da Gerace 94100 Enna

Tel. /Fax 0935 541666 - 0935 501770

Cell 339 5771014 - 340 4932990

info@olioborgoantico.com www.olioborgoantico.com

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA

Ettore Coppola

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO

Ettore Coppola

QUANTITA' ANNUA MEDIA
PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI

Kg. 1.000

ALTITUDINE MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO

650 m.s.l.m.

ETA' MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO

20 anni

PERIODO DI RACCOLTA OLIVE

20 ottobre - 15 novembre

VARIETA' OLIVE

FS17 25% - Don Carlo 25%
Nocellara Etna 22,5% - Moresca 22,5% Biancolilla 5%

PRODOTTO DISPONIBILE
IN CONFEZIONI DA

Litri 0,50 - 0,75 - 3,00 - 5,00

SISTEMA DI RACCOLTA

Manuale / Meccanizzata

SISTEMA DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo 3 fasi



BIOLOGICO

1° Classificato della graduatoria assoluta Regionale

1° Classificato sezione "Miglior Olio Bio"

Fruttato medio

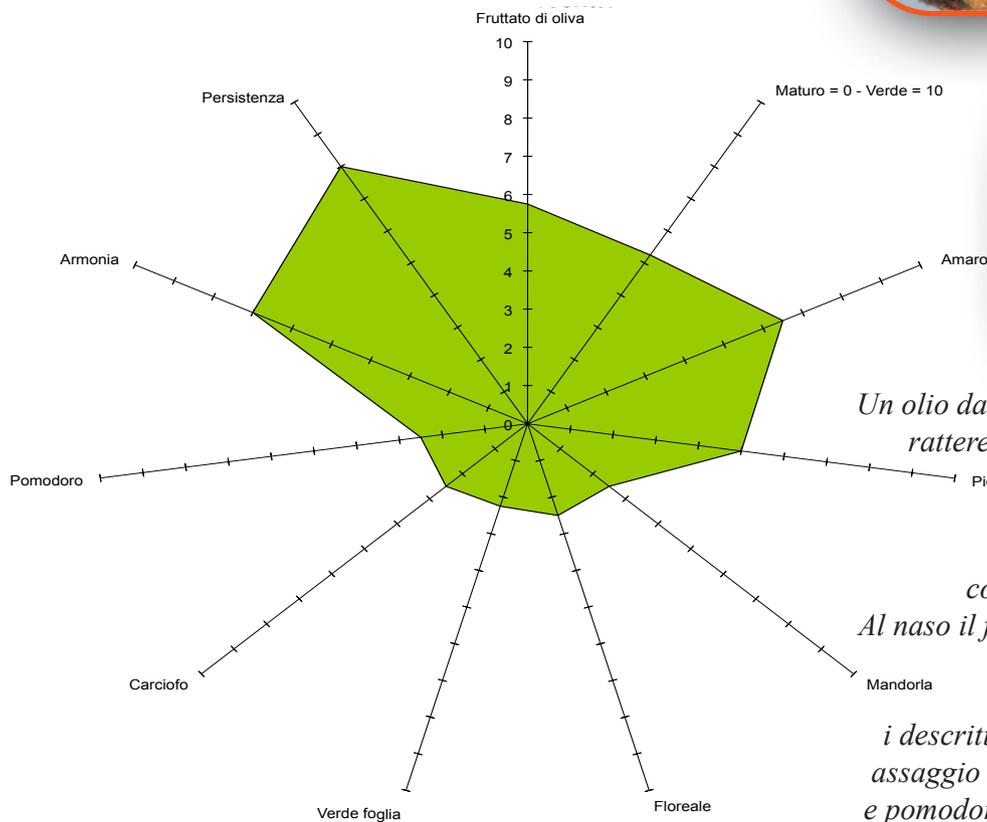




A tavola con...



L'olio... all'esame dei sensi*



Un olio dalla struttura complessa e dal carattere deciso con spiccata presenza di amaro e piccante, originati dalle olive delle due principali varietà di cui risulta composto: l'FS17 e la Don Carlo. Al naso il fruttato di oliva è accompagnato da sentori di foglia e mandorla di media intensità; i descrittori erbacei prevalgono anche in assaggio con prevalenza di cicoria, cardo e pomodoro maturo ai quali si uniscono in chiusura gradevoli sensazioni floreali e una piacevole persistenza del piccante.

*Nella valutazione sensoriale, per ogni sentore e aroma, si assegna un voto su una scala da 1 a 10



DOLCI COLLINE

AZIENDA AGRICOLA DARIO MICHELE PALASCINO

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA

Sede legale Via L. Moncada, 6 - 93100 Caltanissetta
Azienda C.da Camitrici - 94015 Piazza Armerina (En)
Tel. 335 456115
dario@palascino.it

Dario Michele Palascino

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO

Dario Michele Palascino

QUANTITA' ANNUA MEDIA
PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI

Kg. 5.000

ALTITUDINE MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO

550 m.s.l.m.

ETA' MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO

20 anni

PERIODO DI RACCOLTA OLIVE

Novembre

VARIETA' OLIVE

Moresca 16% - Picholine 18% - Sanbenedettese 18%
Carolea 18% - Biancolilla 10% - Nocellara Etnea 20%

PRODOTTO DISPONIBILE
IN CONFEZIONI DA

Litri 0,75 - 5,00

SISTEMA DI RACCOLTA

Meccanizzata

SISTEMA DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo 2,5 fasi



2° Classificato sezione "Miglior Olio Bio"
Fruttato leggero

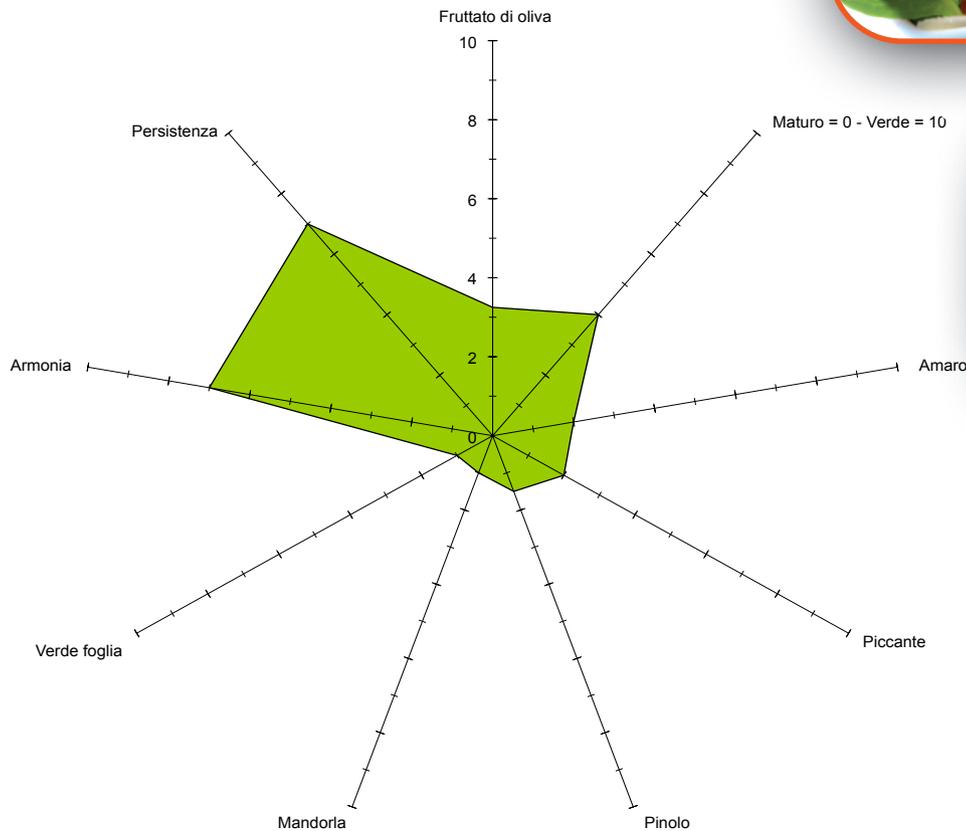




A tavola con...



L'olio... all'esame dei sensi*



Il leggero fruttato di oliva si accompagna a sentori di mandorla e foglia; in bocca si presenta con tenui sensazioni di amaro e piccante chiudendo dolce e con leggera sensazione di pinolo.

*Nella valutazione sensoriale, per ogni sentore e aroma, si assegna un voto su una scala da 1 a 10



CIGNA AZIENDA AGRICOLA ELEONORA CIGNA

Sede legale / Azienda C.da Camitrice
94015 Piazza Armerina (En)
Tel. 0934 460071 - 339 5865184 - 331 2848630
naracigna@libero.it mandarinopasquale@tiscali.it

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA Eleonora Cigna

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO Eleonora Cigna

QUANTITA' ANNUA MEDIA
PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI Kg. 3.500

ALTITUDINE MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO 400 m.s.l.m.

ETA' MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO 13 anni

PERIODO DI RACCOLTA OLIVE Ottobre - Novembre

VARIETA' OLIVE Nocellara del Belice 50% - Moresca 40% - Frantoio 10%

PRODOTTO DISPONIBILE
IN CONFEZIONI DA Litri 0,10 - 0,25 - 0,75 - 5,00

SISTEMA DI RACCOLTA Agevolata

SISTEMA DI ESTRAZIONE Ciclo continuo 2,5 fasi



BIOLOGICO

MENTIONE SPECIALE
Fruttato medio

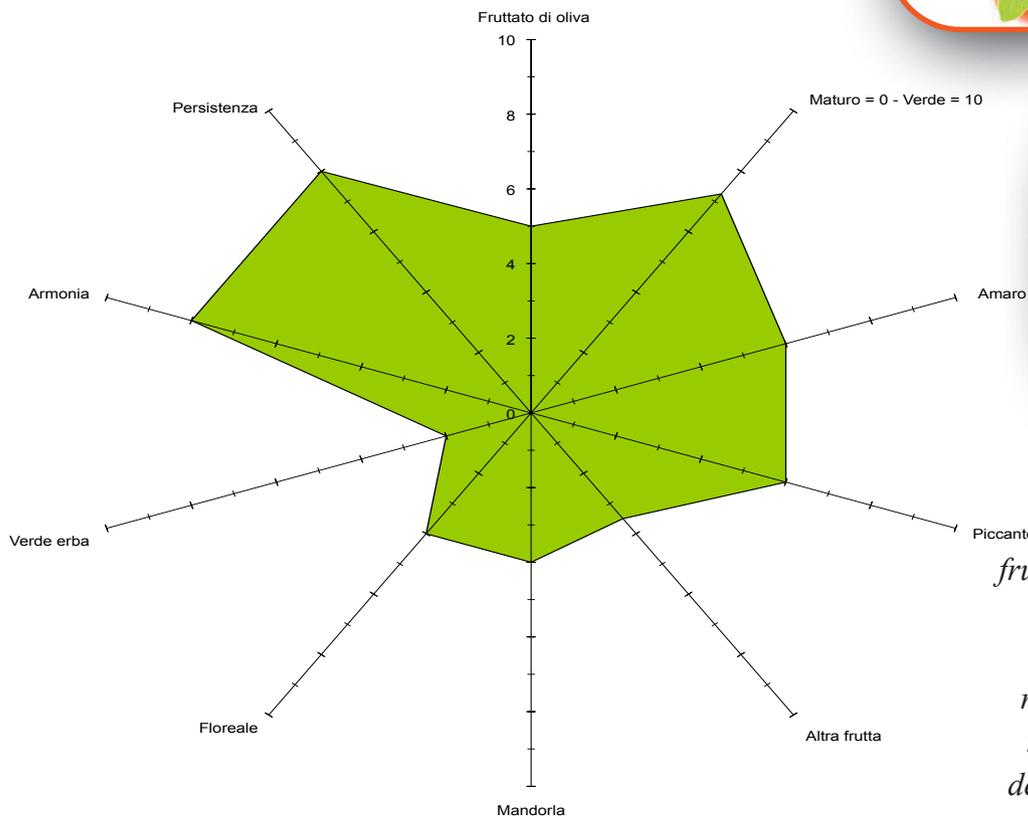




A tavola con...



L'olio... all'esame dei sensi*



L'olio si presenta alla valutazione olfattiva con fruttato di oliva di media intensità a cui si accompagnano sensazioni floreali e di frutta matura. L'assaggio è caratterizzato da maggiore intensità del fruttato e delle note verdi e di mandorla, con persistenti piccante ed amaro.

*Nella valutazione sensoriale, per ogni sentore e aroma, si assegna un voto su una scala da 1 a 10



SERRA DI MEZZO

AZIENDA AGRICOLA SERRA DI MEZZO

Sede Legale Via Bruno Buozzi, 20
60030 Castelbellino (An)
Azienda C.da Serra di Mezzo, 94016 Pietraperzia (En)
Tel./Fax 0731 703274 - 392 5012379
serradimezzo@libero.it www.serradimezzo.it

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA Damiana Messina Giuseppe Tortorici

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO Damiana Messina Giuseppe Tortorici

QUANTITA' ANNUA MEDIA
PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI Kg. 18.000

ALTITUDINE MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO 460 m.s.l.m.

ETA' MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO 15 anni

PERIODO DI RACCOLTA OLIVE Ottobre - Novembre

VARIETA' OLIVE Nocellara del Belice

PRODOTTO DISPONIBILE
IN CONFEZIONI DA Litri 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 3,00 - 5,00

SISTEMA DI RACCOLTA Manuale / Agevolata

SISTEMA DI ESTRAZIONE Ciclo continuo 2 fasi



BIOLOGICO

MENTIONE SPECIALE
Frustrato intenso

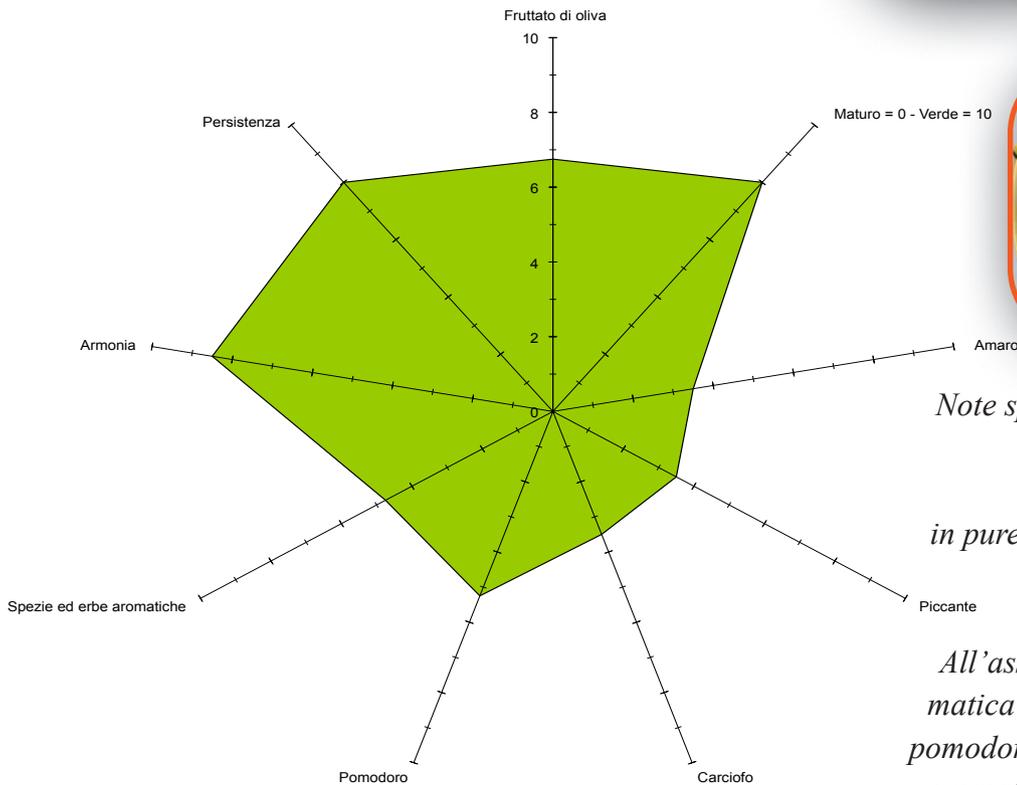




A tavola con...



L'olio... all'esame dei sensi*



*Nella valutazione sensoriale, per ogni sentore e aroma, si assegna un voto su una scala da 1 a 10

Note speziate e di pomodoro maturo per quest'olio di Nocellara del Belice in purezza. Al naso il fruttato è di oliva verde, intenso e corposo. All'assaggio la componente aromatica si arricchisce di sentori di pomodoro, carciofo, spezie ed erbe aromatiche con amaro prevalente e piccante medio e persistente.



TYRACIA

AZIENDA AGRICOLA BONANNO GIUSEPPE

Sede Legale V.le Generale Cannada
94012 Barrafranca (En)
Azienda C.da Friddani - 94015 Piazza Armerina (En)
Tel.: 0934 467678 - 334 6251896 - Fax: 0934 467102
ingbonanno@virgilio.it

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA

Giuseppe Bonanno

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO

Giuseppe Bonanno

QUANTITA' ANNUA MEDIA
PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI

Kg. 2.000

ALTITUDINE MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO

500 m.s.l.m.

ETA' MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO

14 anni

PERIODO DI RACCOLTA OLIVE

Fine ottobre

VARIETA' OLIVE

Nocellara del Belice

PRODOTTO DISPONIBILE
IN CONFEZIONI DA

Litri 0,10 - 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 3,00 - 5,00

SISTEMA DI RACCOLTA

Manuale

SISTEMA DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo 3 fasi



BIOLOGICO

MENZIONE SPECIALE
Fruzzato medio

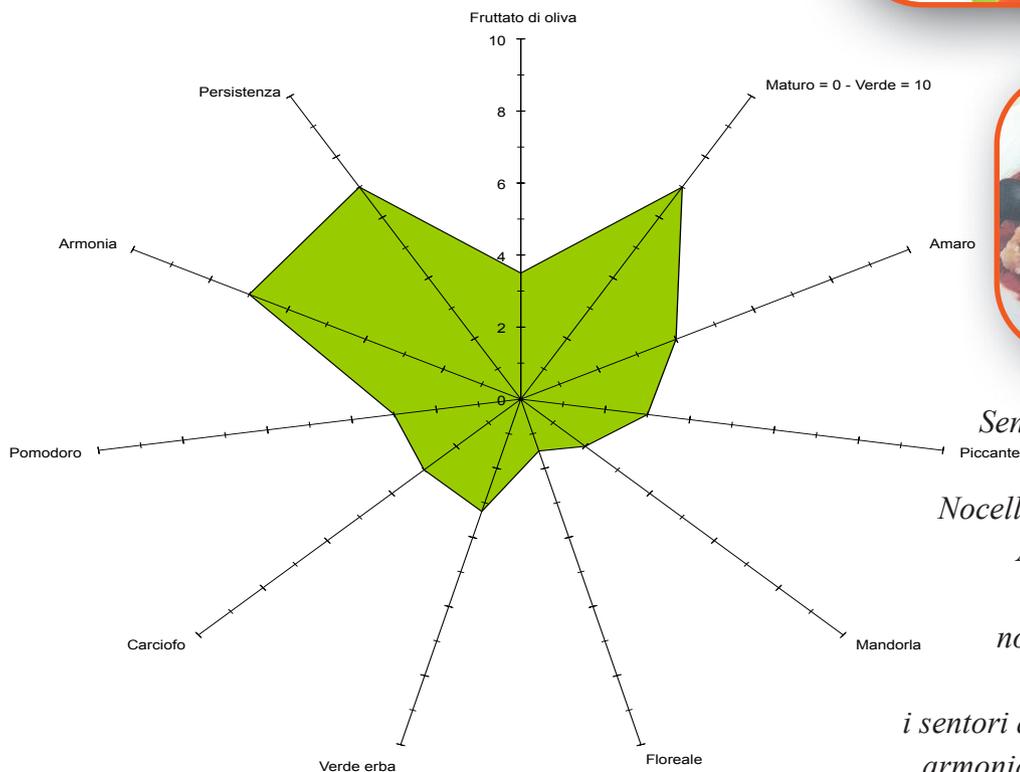




A tavola con...



L'olio... all'esame dei sensi*



Sensazioni erbacee verdi per quest'olio di Nocellara del Belice in purezza. All'olfatto si presenta con intensità media e note floreali e di mandorla. Al gusto predominano i sentori di carciofo e pomodoro in armonia con le sensazioni di piccante ed amaro mai aggressivi.

*Nella valutazione sensoriale, per ogni sentore e aroma, si assegna un voto su una scala da 1 a 10



SERRA DI MEZZO

AZIENDA AGRICOLA SERRA DI MEZZO

Sede Legale Via Bruno Buozzi, 20
60030 Castelbellino (An)

Azienda C.da Serra di Mezzo, 94016 Pietraperzia (En)

Tel. /Fax 0731 703274 - 392 5012379

serradimezzo@libero.it www.serradimezzo.it

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA

Damiana Messina Giuseppe Tortorici

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO

Damiana Messina Giuseppe Tortorici

QUANTITA' ANNUA MEDIA
PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI

Kg. 18.000

ALTITUDINE MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO

460 m.s.l.m.

ETA' MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO

15 anni

PERIODO DI RACCOLTA OLIVE

Ottobre - Novembre

VARIETA' OLIVE

Cerasuola

PRODOTTO DISPONIBILE
IN CONFEZIONI DA

Litri 0,25 - 0,50 - 0,75 - 1,00 - 3,00 - 5,00

SISTEMA DI RACCOLTA

Manuale / Agevolata

SISTEMA DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo 2 fasi



2° Classificato sezione "Miglior Olio Bio"

Fruttato medio

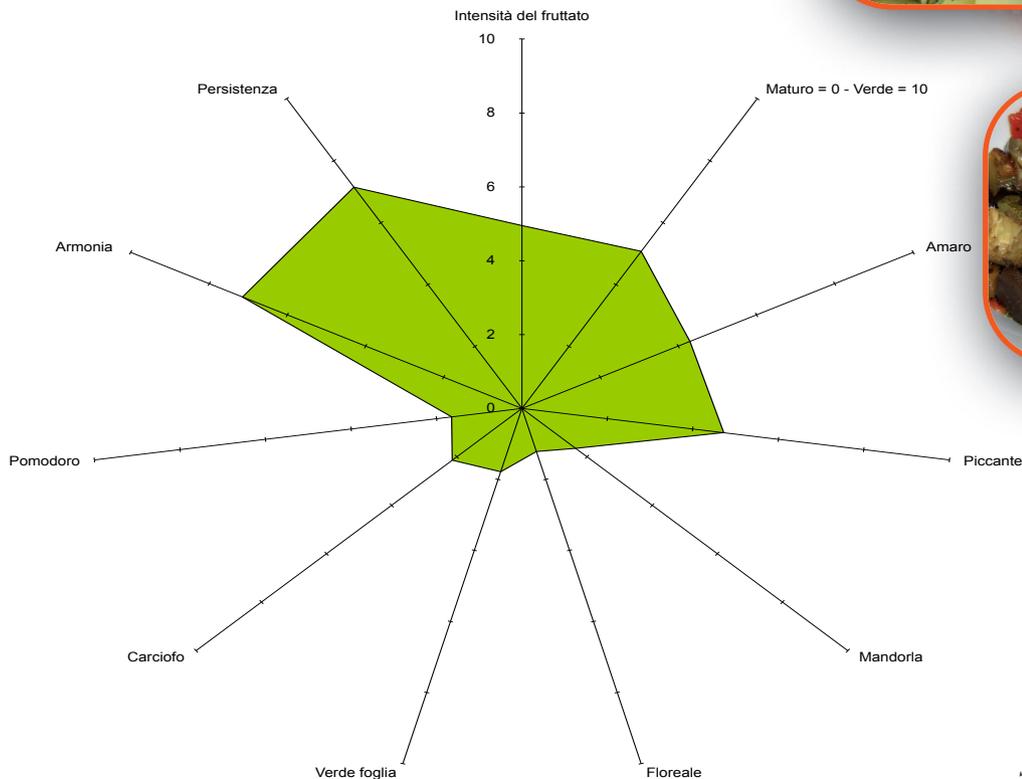




A tavola con...



L'olio... all'esame dei sensi*



Olio dal fruttato di media intensità, con predominanza di note verdi e floreali. Al gusto è armonico con amaro e piccante equilibrati e piacevoli sensazioni di carciofo e pomodoro.

*Nella valutazione sensoriale, per ogni sentore e aroma, si assegna un voto su una scala da 1 a 10

La presente Carta degli oli è stata finanziata dall'Ente di Sviluppo Agricolo della Regione Siciliana
e realizzata a cura di Dario D'Angelo con la collaborazione di Giovanna Gagliano
della SOPAT 47

Via Treste,10 - 94019 Valguarnera Caropepe (Enna)

Tel. 0935 957761 fax 0935 959370

www.morgantinon.it info@morgantinon.it

Si ringraziano il dott. Giuseppe Pennino e il prof. Antonio Sportaro



Μοργαντινων
Morgantinon



SOPAT 47
VALGUARNERA



PROVINCIA REGIONALE
DI ENNA



CAMERA DI COMMERCIO
DI ENNA



COMUNE DI
AIDONE

REGIONE SICILIANA



ASSO REG.LE
DELLE RISO/RSE AGRICOLE E ALIM.
ASSO REG.LE BB.CC. E IDENTITÀ SICILIANA
Parco Archeologico Morgantina-Aidone

