



Μοργαντινών
Morgantìnon

**CONCORSO REGIONALE
DEGLI OLI EXTRAVERGINI DI OLIVA SICILIANI**

CATALOGO



Provincia Regionale
di Enna



Camera di Commercio
Enna



SOPAT 47
Valguarnera



Comune
di Aidone

Regione Siciliana



Assessorato Regionale
delle Risorse Agricole e Alimentari



Μοργαντινων

Morgantìnon





ARGENTI ELLENISTICI DI EUPOLEMO

OINOCHOE

utilizzata per il vino e l'olio

(Museo archeologico regionale di Aidone)

**Perché
di
un concorso**

Tutti riconoscono che su due vettori principali, fusi in uno, deve puntare lo sviluppo sostenibile della Sicilia: l'agri-cultura.

Entrambe le risorse necessarie, ossia, i beni culturali e i prodotti della terra sono largamente disponibili nella nostra, economicamente, martoriata Isola, costituendo un'imperdibile opportunità.

Non si deve più rimpiangere il mancato sviluppo industriale, anzi, adesso, è totalmente da scongiurare, soprattutto nel Centro Sicilia, dove la storia, l'arte, l'archeologia, la gastronomia, il paesaggio, possono essere capitalizzati in senso turistico. Allora, un concorso che mette in competizione gli oli extravergini d'oliva diventa un'indispensabile iniziativa, per coniugare e far andare a braccetto uno dei più pregiati prodotti agricoli regionali, con il variegato contesto territoriale, ricco zeppo di gioielli culturali.

L'olio extravergine d'oliva, poi, è esso stesso intriso di storia e ci riporta a millenni indietro, configurando un filo conduttore basato su bontà, genuinità e sapienza, caratterizzanti la straordinaria dieta mediterranea che tutto il mondo ci invidia.

Le realtà territoriali interne della Sicilia, come quella di Aidone-Morgantina, in particolare, e del territorio ennese, più in generale, non possono e non devono trascurare le antiche vocazioni, in special modo ora che sono finalmente disponibili e fruibili autentiche e inestimabili preziosità del calibro del trittico in mostra nel Museo Archeologico di Aidone, formato dai magnifici "Acroliti", dagli "Argenti ellenistici di Eupolemo" e dalla "Dea di Morgantina", nel perfetto e originario contesto storico-paesaggistico.

*Il Sindaco di Aidone
Dr Filippo Gangi*

*Presidente del Comitato di Gestione
del Concorso Morgantinon*

Il Parco archeologico di Morgantina nel paesaggio del Mediterraneo

Il contesto paesaggistico del Parco archeologico di Morgantina è fortemente caratterizzato dall'azione antropica, sviluppata già nell'antichità, della coltivazione delle piante mediterranee, degli ulivi, del mandorlo, della vite. Gli ulivi e, soprattutto, la vite, erano dunque nell'antichità le specie che avevano reso famosa Morgantina nel mondo. Se le tracce fossili dell'olivo spontaneo, nella zona mediterranea, portano la data di milioni di anni fa, prima cioè della comparsa dell'uomo sulla terra, presso diverse civiltà antiche vengono sovente ricordati l'olio e l'ulivo. Nel mito della fondazione di Atene, Athena, la dea della sapienza, offrì in dono agli abitanti dell'Attica un albero sempreverde, lungo e robusto, capace di resistere alle siccità estive del Mediterraneo e ai venti salmastri, albero che per secoli avrebbe elargito agli uomini un "succo prezioso". Omero, infatti, lo chiamava "liquido d'oro", un miracoloso fluido, denso e profumato, un olio forte e delicato, dal gusto eccellente e dalle grandi qualità nutrizionali e curative. Nessun popolo mediterraneo fece mai a meno dell'olio d'oliva, che divenne la principale fonte lipidica della dieta, una componente indispensabile di unguenti e medicinali e perfino un combustibile per le lucerne e, addirittura, un valido mezzo per la fusione dei metalli, come paiono dimostrare recenti ricerche e ritrovamenti nell'isola di Cipro. Morgantina non fa eccezione, difatti gli antichi popoli che abitarono la città adoperavano l'olio in molteplici contesti: nel Museo Archeologico di Aidone, infatti, sono custoditi diversi reperti, rinvenuti all'interno dell'area archeologica che testimoniano quanto importante fosse l'olio nell'uso quotidiano.

Gli atleti lo strofinavano su tutto il corpo, come si evince dal grande numero di balsamari rinvenuti, in particolare due custoditi nella sala Cittadella, uno a forma di piede policromo e un altro a forma di Sirena, dentro i quali i balsami e gli unguenti, realizzati con l'olio d'oliva, venivano conservati. A questi reperti si aggiungono alcune spatole in osso, utilizzate per spalmare gli unguenti sul corpo. All'interno del museo sono poi custodite anche numerose *lekkythoi*, vasi dal corpo allungato, con collo stretto, con un'unica ansa e ampio orlo svasato, utilizzate per conservare e versare olio profumato e unguenti impiegati dagli atleti e, nelle cerimonie funebri, come segnacolo sepolcrale. A dimostrazione che l'olio aveva grande importanza nella cultura culinaria dell'antica città di Morgantina, nel Santuario centrale dell'agorà è stato rinvenuto un grande *pythos* del IV sec. a.C., una grande giara cioè per l'immagazzinamento delle derrate alimentari, che sul bordo superiore reca incisa la scritta *IEPOS EAAI EAINOY*, "sacro a Elaielines". Elaielines era forse una divinità maschile protettrice dell'olio d'oliva, il cui culto autunnale si aggiunse in epoca tarda alle divinità ctonie venerate nel santuario agorai: Gé (la Terra o Demétra), Hades ed Hermes.

La vasta raccolta di lucerne custodite presso il Museo Archeologico di Aidone testimonia l'uso dell'olio d'oliva per l'illuminazione: l'olio bruciava per mezzo di uno stoppino per illuminare le case, i templi e gli edifici pubblici. In particolare, nella sala "Serra Orlando" del Museo, è custodita una lucerna con serbatoio circolare, manico laterale e un beccuccio con un foro per lo stoppino: sul disco superiore è raffigurato un ramoscello di ulivo. Le lucerne avevano anche una funzione religiosa. In gran numero sono state ritrovate nel "bothros" o fossa sacra, nel santuario dell'agorà: erano evidentemente legate al culto che si svolgeva in ore notturne, frequente nel caso delle divinità ctonie in quanto la luce emanata dalle lucerne illuminava il loro percorso verso la terra. Tutte queste testimonianze rammentano come il dono di Athena sia ancora oggi un regalo prezioso per l'umanità: il ruolo fondamentale che tale alimento ancora oggi ricopre nella cucina mediterranea ne è un'ulteriore conferma.

Arch. Enrico Caruso

Direttore del Parco Archeologico di Morgantina e
del Museo archeologico regionale di Aidone

Introduzione

L'Ente di Sviluppo Agricolo per il tramite della propria S.O.P.A.T. 47 di Valguarnera, ormai da diversi anni, si trova impegnato in un percorso di valorizzazione dell'olio extravergine di oliva, che ha avuto origine dalla consapevolezza comune di differenziare le migliori produzioni agricole legandole inscindibilmente al territorio. Questo percorso ha visto la compartecipazione di tutte le istituzioni pubbliche e private presenti nel territorio, portando alla realizzazione di tantissime iniziative (momenti di aggiornamento tecnico, seminari, convegni, corsi nelle scuole, ecc.) tutte tendenti alla crescita culturale dell'intero comparto e all'innalzamento dei caratteri qualitativi al fine di intercettare le esigenze di un consumatore finale sempre più attento.

Uno dei momenti di maggiore spicco di queste attività si è celebrato nel 2009 con l'istituzione, su iniziativa dell'Ente di Sviluppo Agricolo, del Concorso Μοργαντίων - Morgantìnon, anche se limitato territorialmente alla provincia di Enna. Questa manifestazione rientrava nella strategia complessiva che, partendo dalla scelta del nome e del luogo di svolgimento, ha coniugato le eccellenze agroalimentari locali con la scelta di un sito archeologico di chiara fama come Morgantina - Aidone, per di più arricchito dal rientro della "Dea" che ha rappresentato il culmine di una serie di iniziative di respiro internazionale che aprono a possibili sviluppi di carattere culturale e turistico.

L'interesse riscontrato presso gli operatori del settore e il successo del concorso ha portato alla volontà comune di ampliare, per la seconda edizione, la base di partecipazione ad un livello regionale con l'obiettivo di:

- sensibilizzare gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio;
- valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva prodotti in Sicilia, per favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori;
- valorizzare i marchi certificati come quello delle produzioni biologiche e D.O.P.;
- promuovere il territorio, in senso lato, utilizzando l'olio e gli altri prodotti tradizionali, come ambasciatori degli alimenti di qualità e di attrazione turistica.

L'E.S.A., in qualità di ente capofila, in partenariato con l'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole ed Alimentari, con la Provincia Regionale di Enna, con la Camera di Commercio di Enna e con il Comune di Aidone e la collaborazione del GAL "Rocca di Cerere", del Consorzio di tutela della D.O.P. "Colline Ennesi", delle Organizzazioni Professionali di Categoria, delle Associazioni dei produttori e con altre istituzioni come il Parco Archeologico di Morgantina, l'Istituto Alberghiero Federico II di Enna, l'Azienda Foreste Demaniali, ecc., nel 2010 ha dato vita al 1° Concorso Regionale Μοργαντίων - Morgantìnon degli oli extravergini d'oliva siciliani, unico concorso organizzato in Sicilia per i siciliani, ovviamente, non per spirito localistico ma, al contrario, per rafforzare la già più che affermata caratterizzazione qualitativa degli oli siciliani a livello nazionale ed internazionale. Il concorso, oltre a rivestire carattere di sana competizione fra le aziende - caratteristica comune a tutte le altre manifestazioni nazionali di questo genere più blasonate e antiche del Morgantìnon - ha avuto come principio fondante quello di erogare servizi quali, per esempio, l'invio a tutte le aziende partecipanti dei rapporti di prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche, peraltro in forma completamente gratuita. Altra importante funzione che gli enti partner hanno tentato di dare è stata quella di guidare le aziende verso la ricerca di sbocchi commerciali tramite il coinvolgimento diretto della Camera di Commercio di Enna o, come nel caso del presente catalogo, che si arricchirà di anno in anno, della promozione delle aziende vincitrici anche attraverso la partecipazione a manifestazioni di carattere internazionale come il SOL di Verona. Inoltre, nell'intento di coniugare territorio e ricerca, sempre al fine di erogare servizi, sono stati intrapresi rapporti di collaborazione con diversi Istituti

zioni di ricerca siciliani per dar vita ad un protocollo tendente ad approfondire alcuni aspetti organolettici e sensoriali degli oli siciliani. E', infine, in programma la realizzazione di una carta degli oli.

Il concorso nel 2010 è stato strutturato in due sezioni: "Miglior Olio" e "Miglior Olio Bio" con al proprio interno le categorie fruttato intenso, medio e leggero. Dal 2011, vista la presenza in Sicilia di ben sei Denominazioni di Origine Protetta, si è ritenuto opportuno inserire una terza sezione dedicata alle stesse con una classifica specifica per ognuna. Inoltre è stato ampliato il numero dei riconoscimenti con l'attribuzione delle Menzioni Speciali. Sin dalla prima edizione avente portata regionale vi è stata la partecipazione di una nutrita schiera di aziende che hanno presentato 68 campioni nel 2010 e 70 nel 2011. Il territorio regionale è stato rappresentato interamente infatti hanno partecipato aziende di tutte le province siciliane con oli mediamente di grande qualità come testimoniano le analisi chimico-fisiche e quelle sensoriali.

In conclusione il concorso Μοργαντινών-Morgantìnon ambisce a diventare il fulcro di una serie di iniziative che vi ruotano attorno e che hanno sinergicamente l'obiettivo di promuovere l'informazione, la valorizzazione, lo sviluppo tecnologico, il legame territorio/ambiente, la cultura nonché il turismo archeologico ed enogastronomico, come testimonia, tra l'altro, la cerimonia di premiazione che annualmente viene svolta nella suggestiva cornice del Teatro Greco di Morgantina.

IL CONTESTO REGIONALE

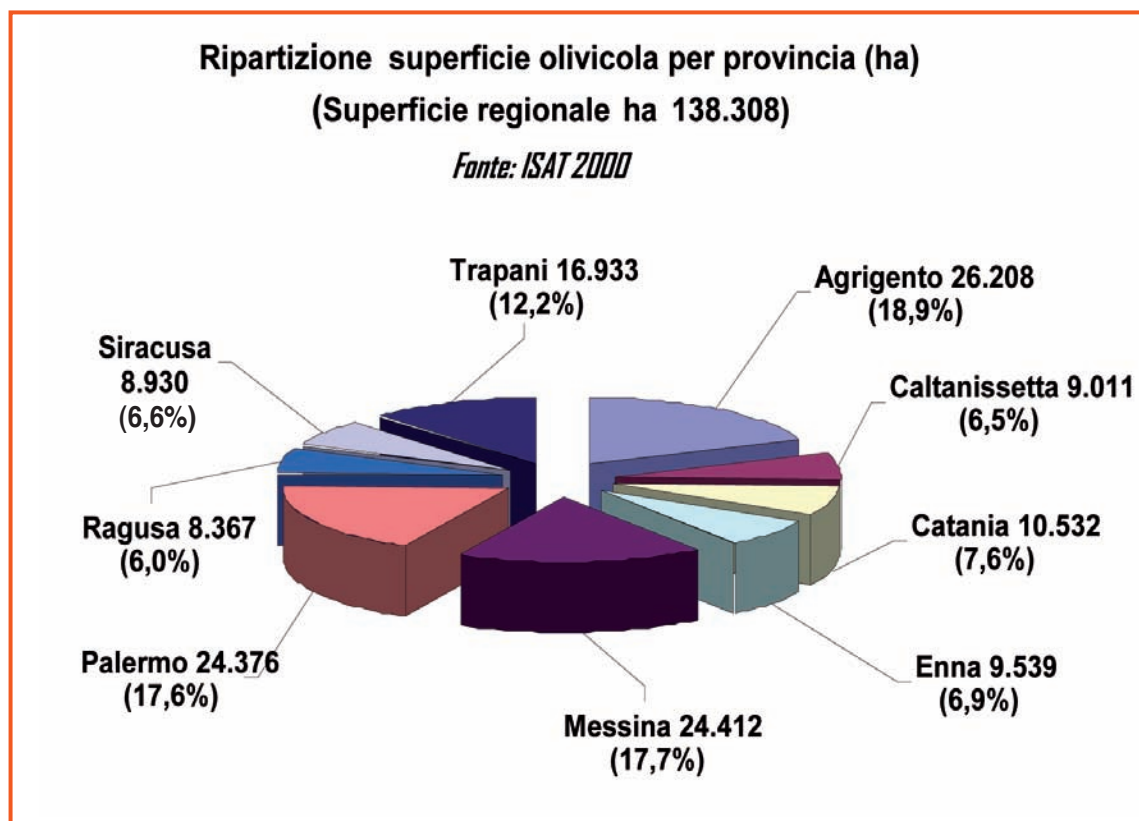
I dati statistici

L'olivicoltura è uno dei più importanti settori dell'agricoltura siciliana con una superficie investita di 138.308 ettari, pari al 10,8% della SAU regionale, e 198.989 aziende olivicole su un numero totale di 364.247 pari al 54,6% (Dati ISTAT - 5° Censimento Generale Agricoltura, 22 ottobre 2000).

Secondo la stessa fonte, il 51,6% delle aziende è estesa meno di un ettaro, il 18% circa è compresa tra 1 e 2 ettari, il 7% circa tra 5-10 ettari, e solo il 23,4% circa supera i 10 ettari. La superficie media dell'azienda olivicola siciliana non arriva a 0,7 ettari. Recenti stime condotte su base ISTAT parlano invece di una superficie di 158 mila ettari, il che indicherebbe una crescita del 15% circa negli ultimi otto anni, nonostante l'esclusione dai sussidi dell'UE degli impianti successivi all'aprile 1998.

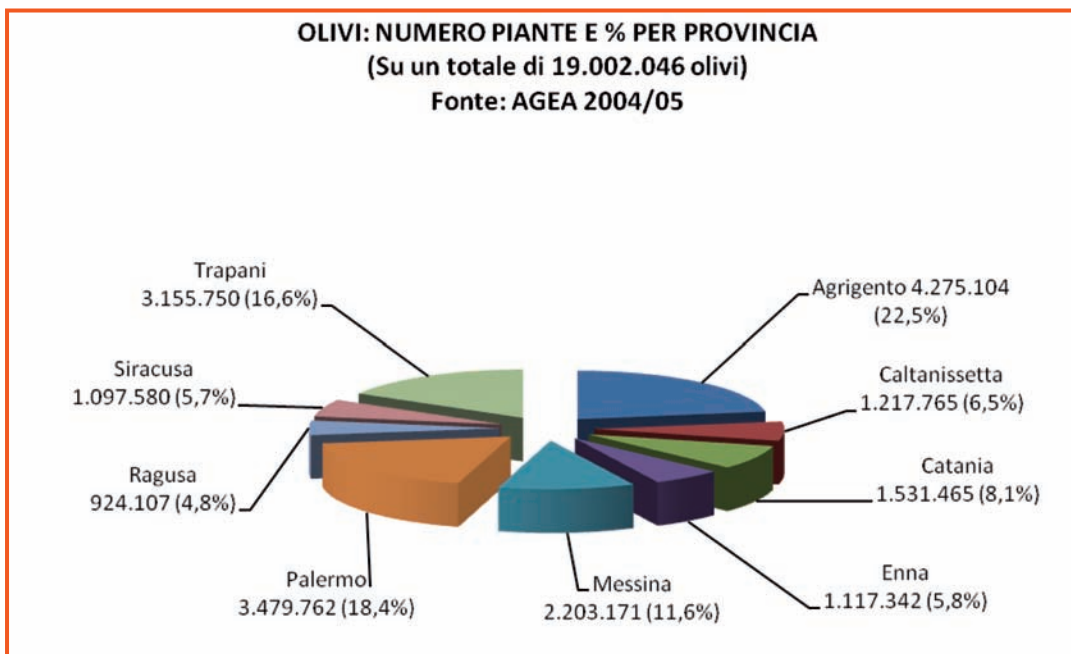
I dati provvisori del 6° censimento dell'agricoltura 2010 parlano di un numero di aziende olivicole di 139.797 con una diminuzione di 46.746 unità (-25,1%) rispetto al censimento 2000. In termini di superficie, invece, il dato è in aumento del 3,5% con 4.785,95 ettari in più rispetto al 2000.

La coltivazione dell'olivo riguarda tutta la Sicilia e in particolare alcune province tra cui: Agrigento, Messina, Trapani e Palermo. Le altre province producono minori quantità e, soprattutto, per l'auto-consumo. La produzione di olio più rilevante proviene dalle province di Agrigento, Palermo e Trapani, quest'ultima peraltro, segnatamente all'area del Belice, interessata prevalentemente alla produzione di olive da mensa. L'olivicoltura delle aree messinese, etnea, nissena ed ennese ha caratteristiche multifunzionali con vaste zone "marginalizzate".

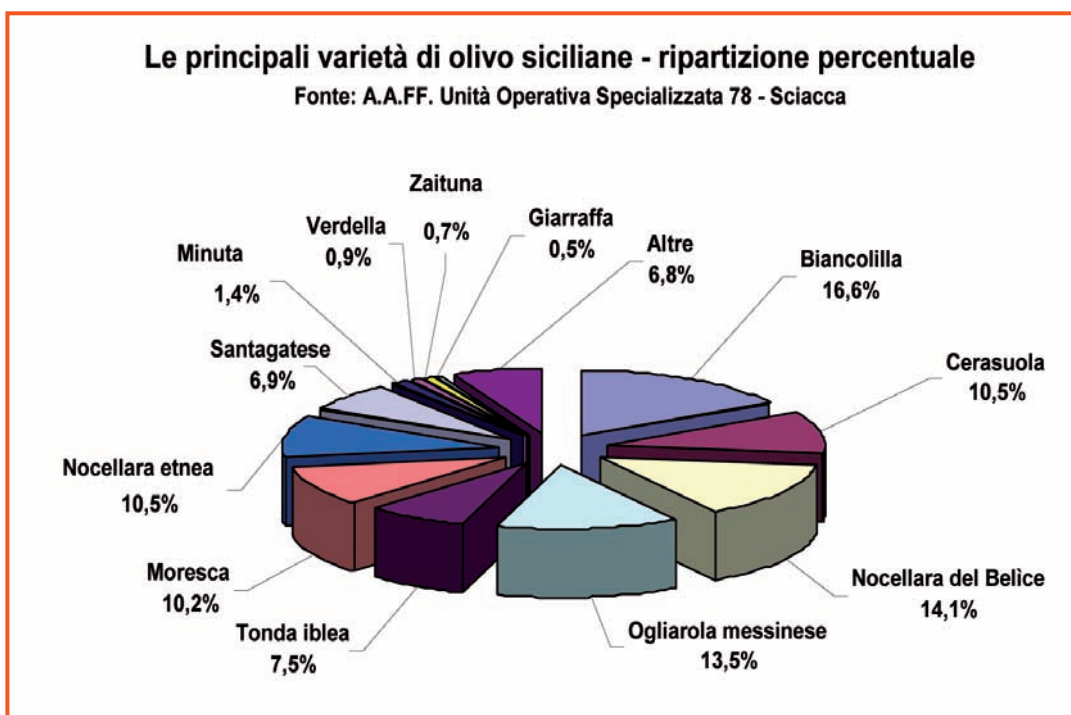


Il patrimonio olivicolo regionale è composto di oltre 19 milioni di esemplari tra piante monumentali (ultramillinarie), secolari e impianti più giovani. La biodiversità della specie è molto alta e conta almeno 25 cultivar o varietà distinte, in funzione della loro diffusione, in: principali, minori e cosiddette "neglette".

La ripartizione percentuale per provincia del numero di olivi è la seguente:



La distribuzione varietale nel territorio è invece rappresentata nella figura che segue, dove si riportano le principali o più rappresentative cultivar autoctone.



La produzione olearia

La filiera olivicolo-olearia oltre a contare numerose imprese agricole ha un elevato numero di imprese di trasformazione e condizionamento dell'olio di oliva. Sorregge inoltre un considerevole indotto costituito dalle imprese che forniscono servizi e beni al settore (trattamento residui di lavorazione, laboratori di analisi, fornitori di macchine).

Di seguito si riportano alcuni dati sulla filiera olivicolo-olearia siciliana.

Tipo di informazione	Campagna olearia	
	2005/06	2006/07
Numero dichiarazioni inserite	1.464	1.085
Numero frantoi dichiaranti	514	494
Totale olive entrate (t)	292.837,173	150.233,899
Totale olive molite (t)	295.948,916	154.337,016
Totale olio ottenuto (t)	49.826,154	26.113,320
Totale olive molite di produzione del frantoio (t)	2.841,294	1.977,252
Totale olive molite acquistate dal frantoio (t)	15.554,651	9.433,424
Totale olio restituito ai produttori o acquirenti delle olive (t)	44.811,016	20.616,536
Totale sansa ottenuta (t)	133.357,102	70.725,997
Totale sansa ceduta al frantoiano (t)	125.509,885	65.171,627
Totale sansa ritirata dai produttori o acquirenti delle olive (t)	1,464	975,030

Fonte: Portale SIAN - MiPAAF, 2008

Un'analisi economica della filiera olivicola effettuata sulla base di dati forniti da AGECONTROL, elaborati su dati AGEA, riportano una produzione di olio vergine di oliva (media delle campagne 2001/02, 2002/03 e 2003/04) di 48.913 tonnellate, rispetto a una produzione media nazionale, per lo stesso periodo, di 656.822 tonnellate.

Il valore economico della produzione olearia siciliana, riferita alla produzione media di 48.913 tonnellate attualizzata ai prezzi dell'extra vergine all'origine - che oscillano tra i 2,40 e i 4,00 €/kg - sarebbe compresa tra i 117 e i 196 milioni di euro.

Una quota della produzione olearia, stimata in circa il 10%, è commercializzata come prodotto condizionato (o confezionato) di qualità a marchio d'impresa che in molti casi si fregia anche del marchio regolamentato DOP e/o da agricoltura biologica.

La produzione di olive da mensa

La produzione siciliana si concentra soprattutto su quattro aree, la più importante delle quali interessa il Belice e in particolare i comuni di Castelvetro, Partanna, Campobello di Mazara e Santa Ninfa, con una superficie complessiva di circa 12.700 ettari, per lo più coltivata con la cultivar Nocellara del Belice.

Un'altra area di produzione importante è quella catanese che interessa la zona dell'Etna e in particolare i comuni pedemontani di Adrano, Paternò e Biancavilla, con la Nocellara etnea. Interessante anche la zona dei monti Nebrodi e Peloritani, in provincia di Messina, con riferimento ai comuni di Sant'Angelo di Brolo e Castell'Umberto dove prevalgono le cultivar Nocellara messinese e la Minuta. Si cita infine l'area iblea, nel ragusano, con la Moresca e la Tonda iblea, cultivar a duplice attitudine utilizzate anche per il prodotto da tavola.

Per le olive nere si richiama la Giarraffa di Giuliana, dell'omonima cittadina del Palermitano e alcune aree minori dell'agrigentino occidentale dove da alcune cultivar da olio, come Biancolilla e Cerasuola, si producono olive da mensa secondo metodi tradizionali (al naturale e al sale secco).

Le Denominazioni d'Origine Protetta (DOP)

La Sicilia è la regione italiana che ha il maggior numero di denominazioni d'origine protetta nel settore dell'olio extra vergine di oliva. Dal 1997 ad oggi, l'Unione Europea ha riconosciuto la protezione a sei DOP.

In questo lasso di tempo i volumi di olio extra vergine di oliva commercializzato a marchio DOP sono cresciuti e oggi il settore può contare su oltre cinquanta marchi commerciali, pari a circa il 20% delle imprese olearie operanti in Sicilia (Elaborazione Regione Siciliana, Assessorato Agricoltura e Foreste, 2009). Nonostante ciò la quantità di prodotto DOP commercializzato, pur essendo in aumento rispetto al 2004/2005, non supera ancora il 3,6% della produzione media regionale.

Le denominazioni di Origine Protetta siciliane sono:

- ✓ Valli Trapanesi (DOP) - Reg. CE n. 2325 del 24.11.97 (GUCE L. 322 del 25.11.97)
- ✓ Val di Mazara (DOP) - Reg. CE n. 138 del 24.01.01 (GUCE L. 23 del 25.01.01)
- ✓ Monte Etna (DOP) - Reg. CE n. 1491 del 25.08.03 (GUCE L. 214 del 26.08.03)
- ✓ Monti Iblei (DOP) - Regg. CE n. 2325 del 24.11.97 (GUCE L. 322 del 25.11.97) e. 828 del 14.05.03
- ✓ Valle del Belice (DOP) - Reg. CE n. 1486 del 20.08.04 (GUCE L. 273 del 21.08.04)
- ✓ Valdemone (DOP) - Reg. CE n. 205 del 4.02.05 (GUCE L. 33 del 5.02.05)

La quota di produzione a denominazione proviene soprattutto da tre aree: DOP Val di Mazara, DOP Valli Trapanesi e DOP Monti Iblei.

Secondo i dati forniti dai Consorzi di tutela e valorizzazione delle DOP siciliane la produzione certificata in media nelle campagne 2008-2010, è la seguente

Olio extra vergine certificato a D.O.P. della Sicilia (Media del triennio 2008-2010)	
Denominazione	Olio certificato
D.O.P. Val di Mazara	750
D.O.P. Monti Iblei	180
D.O.P. Valdemone	6
D.O.P. Monte Etna	30
D.O.P. Valle del Belice	77
D.O.P. Valli Trapanesi	220
TOTALE (t)	1.263
Fonte: Consorzi di tutela e valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva a Dop della Sicilia.	

I prezzi all'ingrosso del prodotto a denominazione non fanno ancora registrare una crescita significativa. Secondo dati del luglio 2010 - forniti dell'ISMEA - riferiti al mercato di Trapani, l'olio extra vergine fruttato comune veniva scambiato tra 3,00 e 3,20 €/kg mentre il prodotto a DOP Valli Trapanesi veniva scambiato a 3,70 €/kg. Analoga tendenza, con prezzi tendenzialmente più bassi, si registravano per la DOP Val di Mazara. In Sicilia è stata riconosciuta la prima DOP italiana per l'oliva da mensa: la DOP Nocellara del Belice. La sua area di produzione riguarda i territori dei comuni di Castelvetrano, Partanna, Campobello di Mazara e Santa Ninfa.

La produzione da agricoltura biologica

La produzione da olivicoltura biologica mostra segnali più incoraggianti, rispetto al prodotto "convenzionale", il consumo di olio "BIO" conquista ogni anno nuovi traguardi, definendo un lento ma costante trend di crescita sia in Italia che nel mondo.

La Sicilia si presenta, sotto questo aspetto, con le migliori credenziali: un territorio particolarmente idoneo, un buon panorama varietale, buona esperienza nella tecnica agronomica e nell'utilizzo dei più moderni sistemi di estrazione, quindi produzione di alta qualità. È pur vero, però, che nel recente passato vi è stata una contrattura delle superfici e del numero di aziende operanti in biologico, ma questo non ha minimamente intaccato il cosiddetto zoccolo duro dei produttori olivicoli più orientati al mercato, presenti ormai da anni con prodotti controllati e certificati, spesso anche premiati. Probabilmente il calo ha riguardato le aziende meno orientate al mercato e più interessate ai contributi comunitari. Per la Sicilia, si parla di una superficie in biologico di circa 7.500 ettari, per una produzione stimata di circa 10 mila tonnellate di olive e circa 2 mila tonnellate di olio, con 150 imprese commerciali. Una recente indagine dell'ISMEA svela che l'abbinamento tra biologico e valori etici e solidali appare essere una strategia vincente, volta ad acquisire o mantenere un segmento di clientela che magari è meno attenta alle problematiche della propria salute o dell'ambiente, ma è più interessata alle problematiche sociali che attanagliano alcune aree rurali.

La produzione di olive da mensa biologiche è meno rilevante rispetto a quella olearia perché è più difficile contenere gli attacchi parassitari nonostante i notevoli progressi compiuti dalla ricerca.

Dott. Leonardo Catagnano
Dirigente Unità Operativa Specializzata
Olivicoltura e Colture Mediterranee - Sciacca
Ass.to Reg.le delle Risorse Agricole e Alimentari


Μοργαντινών
Morgantìnon

LE PROVINCE
Siciliane





La provincia di Agrigento riveste, tra le province siciliane, la maggiore importanza in termini di superficie olivetata e in numero di aziende olivicole. La pianta dell'olivo è presente nel territorio da tempi antichissimi, le origini si confondono tra mitologia e storia. Testimonianze storiche sono fornite dai ritrovamenti nei paramenti sepolcrali d'età Sicana, ma anche nei monumenti d'epoca Greca di Agrigento. La testimonianza più tangibile è fornita, però, dagli esemplari secolari delle campagne agrigentine, dove maestosi olivi si ergono con la rugosità dei loro tronchi contorti dalle dimensioni incredibili. La zona si distingue per la spiccata variabilità genetica dell'olivo che in quest'area ha caratteri di elevato valore agronomico. Il territorio è molto variabile sotto l'aspetto climatico e pedologico. L'olivo è coltivato dalle fasce limitrofe al mare fino a quote di 700 metri. Quattordici comuni della provincia di Agrigento di seguito elencati: Alessandria della Rocca, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Ribera, Sciacca, Villafraanca Sicula fanno parte del territorio di competenza della DOP "Val di Mazara". Le varietà maggiormente presenti sono: Biancolilla, Cerasuola e Nocellara del Belice.

Alcuni dati

Superficie ad uliveto: 26.208 ettari = 18,9% del totale regionale*

Numero aziende olivicole: 28.411*

Aziende in biologico: 145

Numero piante: 4.275.104 = 22,5% del totale regionale**

Olive molite: 73.318 tonnellate = 18,1% del totale regionale (media 2004/05)***

Olio prodotto: 12.412 tonnellate = 24,5% del totale regionale (media 2004/05)***

Numero frantoi: 95 = 13,8% del totale regionale (media 2004/05)***

Bibliografia

"Viaggio tra gli extravergini in Sicilia" (edizione 2009)

Assessorato Regionale Agricolture e Foreste

(*) * ISTAT Censimento dell'agricoltura 2000

** AGEA 2004/05

*** La filiera olivicolo-olearia in Sicilia - CORERAS (fonti ISTAT-AGEA)

(Le fonti sono valide anche per tutte le pagine successive)





Nel corso dei secoli, pur mutando le condizioni storiche e politiche, le alture dell'interno della Sicilia che sovrastano l'orografia del fiume Salso o Imera meridionale, hanno sempre occupato una posizione di notevole rilievo a controllo delle vie di penetrazione militare e commerciale verso il territorio più interno della provincia di Caltanissetta. Per tale particolare condizione in questo territorio geografico si riscontrano le prime testimonianze storiche sull'utilizzo dei prodotti dell'olivo che risalgono alla colonizzazione greca, molto presente nella provincia, dal VIII al IV sec. a.C. Notevoli infatti sono i reperti storici ritrovati che rappresentano la documentazione reale di una vicenda ininterrotta che, almeno dalla protostoria, vede quest'area interna dei "Colli Nisseni", abitata da genti e culture che hanno lasciato tracce significative del loro passaggio; molti di questi reperti sono legati all'uso dell'olio d'oliva e quindi rappresentano una testimonianza tangibile sull'utilizzo storico dell'olio d'oliva da parte delle popolazioni indigene. Le testimonianze archeologiche tuttora presenti e visibili sono rappresentate dai resti di due frantoi, quello di Sabucina (Caltanissetta) e quello in contrada Priorato (Butera), e da alcuni crateri raffiguranti scene mitologiche dove è presente l'albero o la fronda d'olivo, datati V secolo a.C. e custoditi presso i musei archeologici di Gela e Caltanissetta. L'olivicoltura nel territorio provinciale si può dividere in due realtà: antica e recente (impianti dal dopoguerra ad oggi), che si distinguono nettamente sia per le varietà che per i sistemi di allevamento e i sesti. I vecchi impianti antichi tradizionali si presentano irregolari, disposti alla rinfusa, senza sesto o con piante sparse nei seminativi. Gli impianti più recenti sono specializzati con sesto d'impianto generalmente di 6 x 6 metri, con una densità media di 250 piante per ettaro. Le varietà tradizionali maggiormente presenti sono due: la Tonda Iblea e la Moresca, diffuse in tutto il territorio in percentuali diverse. Altre varietà tradizionali presenti sono la Biancolilla, la Nocellara del Belice, la Giarraffa. Tra le varietà di più recente introduzione nel territorio ci sono: la Coratina, la Carolea e la Nocellara Etna.

Alcuni dati ()*

Superficie ad uliveto: 9.011 ettari = 6,5% del totale regionale *

Numero aziende olivicole: 41.544 *

Aziende in biologico: 393

Numero piante: 1.217.765 = 6,5% del totale regionale **

Olive molite: 19.225 tonnellate = 4,8% del totale regionale (media 2004/05) ***

Olio prodotto: 3.025 tonnellate = 6% del totale regionale (media 2004/05) ***

Numero frantoi: 47 = 6,8% del totale regionale (media 2004/05) ***

Bibliografia

"Relazione tecnico/storica per il riconoscimento della DOP Colli Nisseni"

Comitato promotore





Nella provincia etnea, come in tutta la Sicilia, la pianta dell'ulivo, rustica e generosa, riveste una forte valenza ambientale e paesaggistica. A Nord, sulle pendici dell'Etna, si spinge fino a 1000 metri, mentre a Sud si spinge fino agli assolati contrafforti calcarei e sulle colline interne del calatino. La sua presenza continua ad essere elemento fondamentale del paesaggio e motivo di presenza sul territorio di una innumerevole schiera di coltivatori. Le olive sono destinate non solo alla produzione di olio ma anche ad alimentare una importante filiera commerciale di olive da mensa. L'estensione del territorio olivetato raggiunge i 10.500 ettari 2/3 dei quali giacenti sulla fascia pedemontana dell'Etna, con un secondo importante polo produttivo localizzato nel calatino (territorio di Caltagirone e comuni limitrofi). Le varietà predominanti sono la Nocellara Etna e la Tonda Iblea spesso in compagnia di Moresca, Biancolilla, Calatina, Brandofino, Ogliarola e Nocellara Messinese. Le produzioni di olio di queste due aree beneficiano, inoltre, del riconoscimento comunitario di ben due D.O.P.: la Monti Iblei e la Monte Etna. La prima, pur interessando per gran parte le province di Ragusa e Siracusa, allarga il proprio territorio anche nei comuni di Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini e Mazzarrone alle cui produzioni viene riconosciuta la specifica menzione geografica "Calatino". La seconda comprende essenzialmente il territorio di elezione della Nocellara Etna estendendo il proprio areale nei comuni di Camporotondo, S.Pietro Clarenza, Motta S.Anastasia, Paternò, Belpasso, Ragalna, S.Maria di Licodia, Biancavilla, Adrano, Bronte, Randazzo e Castiglione di Sicilia.

Alcuni dati

Superficie ad uliveto : Ha 10.532 = 7,6% del totale regionale *

Numero aziende olivicole: 18.656 *

Aziende in biologico: 258

Numero piante: 1.531.465 = 8,1% del totale regionale **

Olive molite: 35.838 tonnellate = 8,9% del totale regionale (media 2004/05) ***

Olio prodotto: 5.625 tonnellate = 11,1% del totale regionale (media 2004/05) ***

Numero frantoi: 76 = 11,1% del totale regionale (media 2004/05) ***

Bibliografia

"Guida alle aziende degli oli extravergine dell'Etna e del Calatino" (Edizione 2010)

Camera di Commercio di Catania





Per la provincia di Enna l'olivicoltura rappresenta, in termini di superficie, la principale coltivazione arborea esistente nel territorio. Essa è presente in tutti i comuni della Provincia e si caratterizza per il 55% come olivicoltura economicamente valida, per il 35% come olivicoltura a finalità paesaggistiche ed economiche e per il 10% di interesse paesaggistico ed ambientale. In termini economici l'olivicoltura della provincia di Enna copre una PLV di circa 10.000.000 di euro cioè il 10% circa dell'intera PLV agricola. Il territorio si caratterizza per la prevalente diffusione della coltura in area collinare sotto forma di impianti di tipo tradizionale, spesso con sestri irregolari. Non mancano impianti a sesto regolare provenienti da sistemi tradizionali di moltiplicazione e auto-radicazione, mentre gli impianti più recenti, calcolabili in qualche centinaio di ettari, presentano densità superiore di piantagione con piante allevate a vaso o a globo. Esistono, impianti concepiti secondo i criteri propri dell'olivicoltura a media e ad alta densità. Dal punto di vista varietale, considerato l'enorme patrimonio genetico accumulato nel corso dei millenni in Sicilia, il patrimonio olivicolo risulta piuttosto complesso. Sono presenti cultivar a larga diffusione nel territorio siciliano come la Moresca, la Nocellara Etnea, la Biancolilla, la Tonda Iblea e la Giarrappa anche se non sono da trascurare le cultivar cosiddette minori genericamente denominate Ogliare o Ogliarole la cui identità genetica rimane tutta da verificare. Negli uliveti tradizionali prevalgono le antiche cultivar siciliane sopra richiamate presenti anche nelle province limitrofe. Un'importante realtà di grande valenza scientifica e culturale è rappresentato dal campo di raccolta e conservazione di germoplasma internazionale di olivo curato sia nell'allestimento che nel mantenimento dalla Provincia Regionale di Enna. Il campo attualmente occupa una superficie di 4 ettari e ospita ben 400 accessioni di olivo distribuite in 4 distinte sezioni: *A* con n. 53 accessioni ennesi; *B* con n. 45 accessioni siciliane provenienti da altre province; *C* con n. 180 accessioni italiane di regioni diverse dalla Sicilia; *D* con n. 126 accessioni estere. Tale ricchezza di patrimonio genetico costituisce la base per lo sviluppo di progetti di ricerca per la caratterizzazione biomolecolare delle varietà di olivo presenti e per la realizzazione di un "Centro Euro-mediterraneo per la conservazione della variabilità dell'olivo e il miglioramento genetico della specie". Ciò porterà, tra l'altro, alla costituzione di una banca mondiale del germoplasma olivicolo.

Alcuni dati

Superficie ad uliveto: 9.539 = 6,9% del totale regionale*

Numero aziende olivicole: 15.890*

Aziende in biologico: 605

Numero piante: 1.117.342 = 5,8% del totale regionale**

Olive molite: 35.169 tonnellate = 8,7% del totale regionale (media 2004/05)***

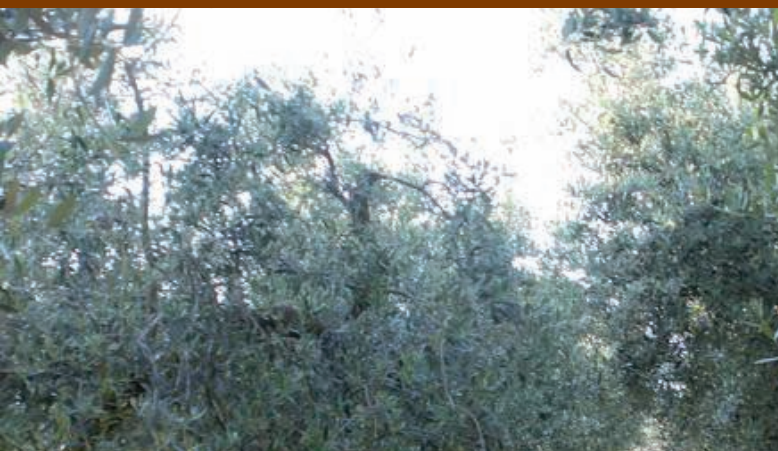
Olio prodotto: 1.619 tonnellate = 3,2% del totale regionale (media 2004/05)***

Numero frantoi: 42 = 6,1% del totale regionale (media 2004/05)***

Bibliografia

"Studio sul Germoplasma olivicolo e valutazione qualitativa degli oli della provincia di Enna"

Provincia Regionale di Enna





Nella provincia di Messina l'olivicoltura si diffuse già alla fine del quattrocento a.C. come testimoniano i primi frantoi impiantati a Castell'Umberto e nel Comune feudale di Samperi. Il paesaggio agrario dell'area è molto caratteristico, si contraddistingue per le asperità della sua orografia in cui si identifica nettamente una fascia costiera e una collinare.

La prima è distinta da colture agrumicole, in particolare, limone e arancio, ed da una realtà peschicola. La seconda, invece, si distingue per un paesaggio che si erge ripidamente dalla costa e, sovente, si vede attraversato da profonde e strette valli dette fiumare. In quest'ultima parte si coltiva principalmente l'olivo fatto crescere in tipici terrazzamenti caratterizzanti il paesaggio e che si spingono fino ai 500 metri d'altitudine.

Da qui fino agli 800 metri, l'oliveto cede il posto ai nocioleti terrazzati. Con esclusione dei rilievi montuosi dei Peloritani e dei Nebrodi, segnatamente ai territori di Floresta, Malvagia e Mojo Alcantara tutto il territorio provinciale ricade nel territorio della DOP Val Demone la quale prende il nome da uno dei tre giustierati in cui fu divisa la Sicilia d'epoca Normanna.

Le cultivar più rappresentative sono la Santagatese, la varietà Minuta, l'Ogliarola Messinese, l'Olivo di Mandanici.

Alcuni dati

Superficie ad uliveto: 24.412 ettari = 17,7% del totale regionale*

Numero aziende olivicole: 41.544*

Aziende in biologico: 393

Numero piante: 2.203.171 = 11,6% del totale regionale**

Olive molite: 29.062 tonnellate = 7,2% del totale regionale (media 2004/05)***

Olio prodotto: 5.503 tonnellate = 10,9% del totale regionale (media 2004/05)***

Numero frantoi: 131 = 19,1% del totale regionale (media 2004/05)***

Bibliografia

"Viaggio tra gli extravergini in Sicilia" (edizione 2009)

Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste





Nella provincia di Palermo l'olivicoltura nell'ambito dell'agricoltura assume rilevanza economica cospicua, seppure inferiore a quella delle province di Agrigento e Messina; la superficie olivetata ragguaglia il 9% della superficie agricola utilizzata. Durante la campagna olearia molti consumatori, specialmente palermitani, si recano nelle diverse aree produttive e si approvvigionano direttamente presso i frantoi.

Le varietà coltivate in provincia di Palermo sono numerose, ma non tante quante si possa pensare seguendo la miriade di sinonimi indicanti l'olivo nelle diverse aree, zone, contrade di coltivazione e derivanti da fatti tradizionali locali.

Le cultivar accertate geneticamente sono all'incirca una decina, ma sono soprattutto sette a costituire il patrimonio produttivo dell'olio extravergine d'oliva della provincia, assolvendo le restanti varietà alla funzione impollinatrice. Le varietà più diffuse sono: Biancolilla, Cerasuola, Giarraffa, Ogliarola Messinese, Nocellara del Belice, Giarraffa.

L'intera area provinciale appartiene all'area di produzione della DOP Val di Mazara, nome originato dalla denominazione in epoca Normanna di questa parte della Sicilia insieme alla Val di Noto e alla Valdemone.

Alcuni dati

Superficie ad uliveto: 24.376 ettari = 17,6% del totale regionale *

Numero aziende olivicole: 34.186 *

Aziende in biologico: 459

Numero piante: 3.479.762 = 18,4% del totale regionale **

Olive molite: 110.531 tonnellate = 27,4% del totale regionale (media 2004/05) ***

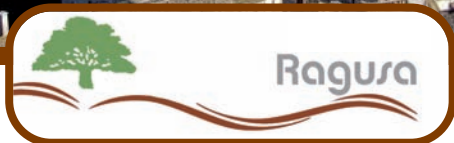
Olio prodotto: 8.626 tonnellate = 17% del totale regionale (media 2004/05) ***

Numero frantoi: 143 = 20,8% del totale regionale (media 2004/05) ***

Bibliografia

"Sicurezza alimentare e valorizzazione dei prodotti di qualità della Provincia di Palermo"
Provincia Regionale di Palermo





La coltivazione dell'ulivo nella provincia di Ragusa è antichissima. La leggenda attribuisce all'ateniese Aristeo i primi rudimenti sulla tecnica di estrarre olio dai frutti dell'olivo.

Il territorio provinciale ha una orografia complessa, con aspetti morfologici singolari. Lo caratterizzano altopiani incisi dall'acqua più o meno profondamente: le cosiddette "Cave". L'altimetria è molto variabile, partendo dal mare si ritrovano colline litoranee, colline interne, zone di alta collina che si spingono fino a 700 metri. Tutti i comuni della provincia di Ragusa e cioè: Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Vittoria, assieme ad alcuni comuni delle province di Siracusa e Catania, fanno parte della D.O.P. Monti Iblei suddivisa a sua volta in otto sottozone: Monte Lauro, Val d'Anapo, Val Tellaro, Frigintini, Gulfi, Valle dell'Irminio, Calatino, Trigona-Pancali. Le varietà maggiormente presenti sono: la Tonda Iblea, la Moresca e la Nocellara Etnea.

Alcuni dati

Superficie ad uliveto: 8.367 ettari = 6% del totale regionale*

Numero aziende olivicole: 13.979*

Aziende in biologico: 182

Numero piante: 924.107 = 4,8% del totale regionale**

Olive molite: 23.197 tonnellate = 5,7% del totale regionale (media 2004/05)***

Olio prodotto: 2.417 tonnellate = 4,8% del totale regionale (media 2004/05)***

Numero frantoi: 31 = 4,5% del totale regionale (media 2004/05)***

Bibliografia

"Viaggio tra gli extravergini in Sicilia" (edizione 2009)

Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste





Siracusa

Anche nel territorio amministrativo della provincia di Siracusa è antichissima la coltivazione dell'ulivo. Un tempio di Siracusa è ispirato proprio al "trappitu" (frantoio), costruito in onore dell'ulivo in una zona che, oltre al suggestivo patrimonio ambientale, offre testimonianze artistiche, archeologiche e storiche di varie epoche: Sicula, Greca, Romana, Bizantina, Medievale, Rinascimentale e Barocca. La maggior parte degli oliveti specializzati si trovano nella zona litoranea e nella media collina, ma ne esistono anche nella zona di montagna (Buccheri, Ferla) importanti per la produzione di olive nere da tavola. Le cultivar diffuse nell'areale siracusano sono: la Nocellara Etnea, la Moresca, la Zaituna, la Tonda Iblea, la Ogliarola Messinese. La Moresca è la cultivar dominante la zona interna collinare siracusana (Rosolini 90%, Noto 30%) e le zone di riviera (Avola, Floridia, Canicattini, Melilli, Augusta). Diciotto comuni della provincia di Siracusa, insieme alla provincia di Ragusa e ad alcuni comuni della provincia di Catania, appartengono al territorio della DOP Monti Iblei e più precisamente: Buccheri, Buscemi, Canicattini Bagni, Carlentini, Cassaro, Ferla, Floridia, Francofonte, Lentini, Melilli, Noto, Pachino, Palazzolo Acreide, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino.

Alcuni dati

Superficie ad uliveto: 8.930 ettari = 6,6% del totale regionale*

Numero aziende olivicole: 11.234*

Aziende in biologico: 307

Numero piante: 1.097.580 = 5,7% del totale regionale**

Olive molite: 13.823 tonnellate = 3,4% del totale regionale (media 2004/05)***

Olio prodotto: 2.332 tonnellate = 4,6% del totale regionale (media 2004/05)***

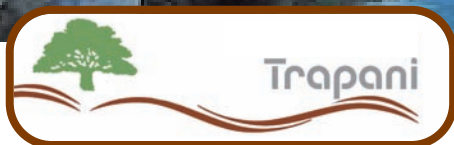
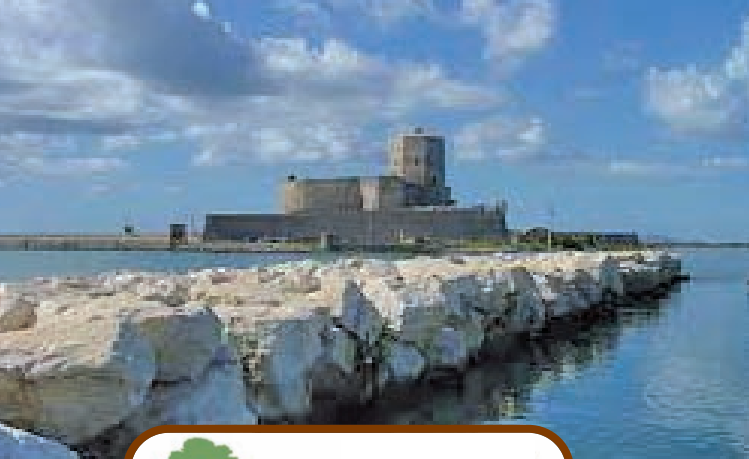
Numero frantoi: 47 = 6,8% del totale regionale (media 2004/05)***

Bibliografia

"Viaggio tra gli extravergini in Sicilia" (edizione 2009)

Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste





I primi insediamenti umani nel territorio risalgono all'epoca della nascita di Selinunte, antica colonia della Magna Grecia, fondata dai Megaresi nel VII secolo a.C. Antiche macine in pietra rinvenute a Selinunte, vicino al tempio "E", risalenti al V secolo a.C., testimoniano che fin dai quei tempi la coltivazione dell'olivo e la produzione di olio era diffusa nella zona. Nel corso dei secoli l'olivo ha prosperato grazie anche alla fertilità dei terreni e al clima favorevole, diffondendosi lungo i principali corsi d'acqua. L'olio prodotto nella zona da tempo immemorabile, è stato tra gli alimenti più diffusi sul mercato interno, infatti, la provincia di Trapani è sempre stata un mosaico di produttori/consumatori. Altrettanto antico è l'uso delle olive nell'alimentazione locale. In molte commedie latine si fa riferimento alle grosse olive dell'agro ericino conservate in salamoia d'erbe. Ma il grosso della produzione era destinato a produrre olio per uso alimentare, domestico e farmacologico. Nella provincia di Trapani la fa da padrona la Nocellara del Belice. Sono coltivate, ma in misura inferiore, altre cultivar tra cui: la Biancolilla, la Giarraffa, la Cerasuola, la Buscionetto (presunto clone di Biancolilla), la Santagatese, l'Ogliarola Messinese. La provincia di Trapani appartiene a due DOP: la Valle del Belice che riguarda i territori di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Salaparuta, Santa Ninfa e Poggioreale per una estensione di 12.000 ettari circa e rappresenta uno dei pochi esempi di omogeneità colturale e pedo-climatica. In tali condizioni si è diffusa principalmente una cultivar autocotona: la Nocellara del Belice, dove trova il suo ambiente di coltivazione migliore. L'olio DOP Valle del Belice è prodotto prevalentemente da olive dell'omonima Nocellara. L'altra DOP che insiste nel territorio amministrativo della provincia di Trapani è la Valli Trapanesi. La produzione è estesa per 6.000 ettari circa e riguarda i comuni di Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito lo Capo, Trapani, Valderice e Vita. L'olio extravergine d'oliva D.O.P. Valli Trapanesi è prodotto dalle olive di Cerasuola e Nocellara del Belice, da sole o congiuntamente, e in ogni caso in misura non inferiore all'80%.

Alcuni dati

Superficie ad uliveto: 16.933 ettari = 12,2% del totale regionale*

Numero aziende olivicole: 20.851*

Aziende in biologico: 129

Numero piante: 3.155.750 = 16,6% del totale regionale**

Olive molite: 63.846 tonnellate = 15,8% del totale regionale (media 2004/05)***

Olio prodotto: 9.042 tonnellate = 17,9% del totale regionale (media 2004/05)***

Numero frantoi: 75 = 10,9% del totale regionale (media 2004/05)***

Bibliografia

"Viaggio tra gli extravergini in Sicilia" (edizione 2009)

Assessorato Regionale Agricolture e Foreste



CONCORSO
REGIONALE


Μοργαντινών
Morgantivon

DEGLI **Oli**
EXTRAVERGINI
D'OLIVA SICILIANI



Aziende vincitrici
DUEMILA **10**





LA CASA DI LUCIA

1° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Intenso

AZIENDA AGRICOLA DOTT. SERGIO GAFÀ

Sede Legale Via Vaniullo 11 - 28868 Varzo (VB)
Azienda C.da Gerardo 2 - 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0324 73003 - 0932 921117
Fax. 0324 73003 - 0932 921117
kuma.go@tiscali.it
www.lacasadilucia.it

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Sergio Gafà
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Sergio Gafà
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 1.500
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	350 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	350 ulivi secolari 300 recenti
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre
VARIETA' OLIVE	Tonda Iblea
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo 2 fasi



MONTEBIANCO
CONSORZIO DI TUTELA
DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



Tonda Iblea



DON CARLO DEL BORGO ANTICO

1° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Intenso

2° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Intenso

AZIENDA AGRICOLA GERACE

Sede Legale via S.Girolamo, 50 - 94100 Enna

Azienda C.da Gerace 94100 Enna

Tel. 0935 541666 - 0935 501770

339 5771014 - 340 4932990

Fax 0935 541666 - 0935 501770

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 Etnea 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



Nocellara Etnea



Moresca



Biancolilla



FIORE DEL BELICE

3° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Intenso

AZIENDA AGRICOLA LOMBARDO

Sede Legale Via Regina Elena, 24
91021 Campobello di Mazara (TP)
Azienda C.da Bresciano/Morsello
Castelvetrano/Campobello di Mazara (TP)
TEL. 0924 48368 - Fax 0924 48432
info@aziendaagricolalombardo.it
www.aziendaagricolalombardo.it

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Francesco Lombardo
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Francesco Lombardo
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 15.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	50 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	100 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
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 3 fasi



Nocellara del Belice



SERRA DI MEZZO

1° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Medio

1° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Medio

AZIENDA AGRICOLA SERRA DI MEZZO

Sede Legale Via Bruno Buozzi,20 - 60030 Castelbellino (AN)

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

TEL. 0731 703274 - 392 5012379

Fax 0731 703274

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

Giaraffa

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



Giaraffa



TAMBURELLO

2° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Medio

2° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Medio

AZIENDE AGRICOLE TAMBURELLO

Sede Legale via Principe di Paternò 42 - 90144 Palermo

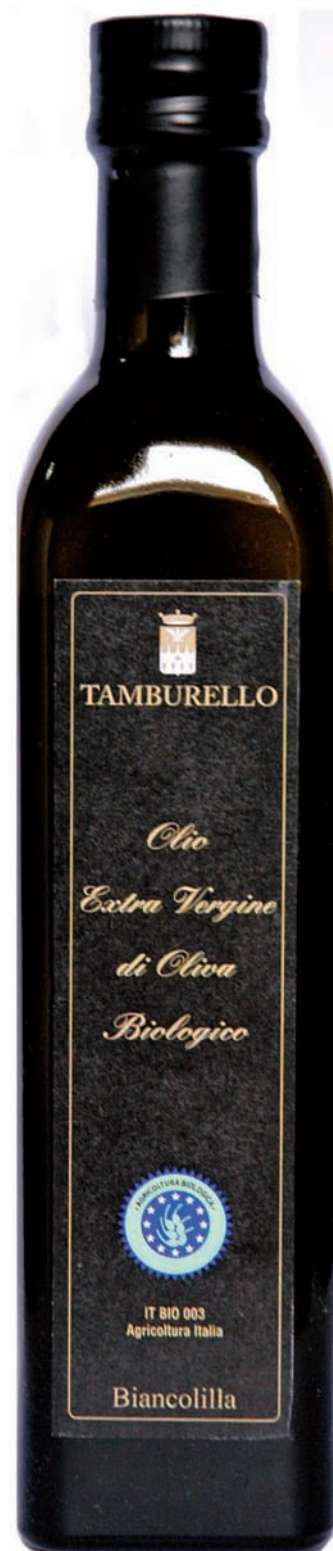
Azienda C.da Pietragnella Monreale - 90146 Palermo

Tel. /Fax: 091 8465777

info@aziendetamburello.it

www.aziendetamburello.it

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Francesco Lo Sicco
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Francesco Lo Sicco
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 8.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	350 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	10 anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre - Novembre
VARIETA' OLIVE	Biancolilla
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50 - 0,75 3,00 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale / Agevolata
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo Continuo



Biancolilla



OLIVE D'ARAGONA

3° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Medio

AGRICOLA ARAGONA

Sede Legale Via Etna 29 - 95124 Catania

Azienda C.da Aragona - 94010 Centuripe (EN)

Tel. 095 7159061 - 339 2614639

Fax 095 315343

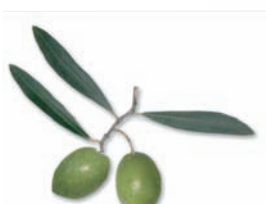
info@agricolaragona.it

www.agricolaragona.it

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Roberto Paterno' Castello
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Roberto Paterno' Castello
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 6.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	250 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	10 anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre
VARIETA' OLIVE	Cipressino 80% Nocellara Etna 20%
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,75 - 3,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 3 fasi



Cipressino



Nocellara Etna



RE OLIO

1° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Leggero

FRANTOIO SALLEMI RAFFAELE S.A.S.

Sede legale / Azienda Via Piave, 1 - 97013 Comiso (RG)

TEL. 0932 963424 - Fax 0932 732160

sallemi@fin.it

www.frantoio-sallemi.it

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Raffaele Sallemi
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Raffaele Sallemi
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 30.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	600 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	Secolari
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre - Novembre
VARIETA' OLIVE	Tonda Iblea
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 2 fasi



Tonda Iblea



COLLI DEL GRIFO

2° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Leggero

AZIENDA AGRICOLA VIVIANO PIERANGELO

Sede Legale Via Crispi, 110 - 91028 Partanna (TP)

Azienda C.da Cerarsa - 91028 Partanna (TP)

TEL. 0924 922263 - 328 0520708

Fax. 0924 922263

info@collidelgrifo.it

www.collidelgrifo.it

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Pierangelo Viviano
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Pierangelo Viviano
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 8.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	350 m.s.l.m.
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Fine ottobre
VARIETA' OLIVE	Nocellara del Belice
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50 - 0,75 3,00 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 2 fasi



Nocellara del Belice



CASE DI LATOMIE

1° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Leggero

3° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Leggero

AZIENDA AGRICOLA ANTONINO CENTONZE

Sede Legale S.S. 115 Dir. Selinunte Km 0+500

91022 Castelvetro (TP)

Azienda C.da Latomie

91022 Castelvetro (TP)

Tel.0924 907727 - 330 664802

Fax 0924 904231

info@ninocentonzecatering.it

www.casedilatomie.com

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Antonino Centonze
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Antonino Centonze
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	kg. 5.500
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	100 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	100 anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	15 ottobre - 15 novembre
VARIETA' OLIVE	Nocellara del Belice
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,10 - 0,20 - 0,50 3,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 3 fasi



Nocellara del Belice



BORGO ANTICO

2° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Intenso

AZIENDA AGRICOLA GERACE

Sede Legale via S.Girolamo, 50 - 94100 Enna
Azienda C.da Gerace 94100 Enna
Tel. 0935 541666 - 0935 501770
339 5771014 - 340 4932990
Fax 0935 541666 - 0935 501770
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	Nocellara Etnea 45% Moresca 45% Biancolilla 10%
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,50 - 0,75 - 3,00 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 3 fasi



Nocellara Etnea



Moresca



Biancolilla



CASE PERROTTA

3° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Intenso

AZIENDA AGRICOLA PERROTTA

Sede Legale Via Andronico, 2 - 95010 Sant'Alfio (CT)

Azienda C.da Perrotta - 95010 Sant'Alfio (CT)

Tel. 095 968928 - Fax 095 968928

caseperrotta@caseperrotta.it

www.caseperrotta.it

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA

Rosario Maria Romeo

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO

Rosario Maria Romeo

QUANTITA' ANNUA MEDIA
PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI

Kg. 1.000

ALTITUDINE MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO

700 m.s.l.m.

ETA' MEDIA ULIVETO
MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO

8 anni

PERIODO DI RACCOLTA OLIVE

Ottobre - Novembre

VARIETA' OLIVE

Bella di Spagna - Biancolilla
Carolea - Cipressino
Coratino - Frantoio
Giaraffa - Leccino
Moresca - Nocellara Etnea
Nocellara Randazzese

PRODOTTO DISPONIBILE
IN CONFEZIONI DA

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

SISTEMA DI RACCOLTA

Agevolato

SISTEMA DI ESTRAZIONE

Ciclo continuo 3 fasi



Giaraffa



Biancolilla



Nocellara Etnea



Moresca



Catania

TYRACIA

3° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Medio

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	Moresca 50% Nocellara del Belice 40% Tonda Iblea 10%
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



Moresca



Nocellara del Belice



Tonda Iblea



PIANA DEI KASTANI

2° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Leggero

AZIENDA AGRICOLA CARLO PRATO

Sede Legale Via E. Cutore 89 - 95013 Gravina di Catania (CT)

Azienda C.da Ramata - 94015 Piazza Armerina (EN)

TEL. 333 9260466

pratolicuti@hotmail.com

REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Carlo Prato
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Carlo Prato
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 3.500
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	500 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	15 anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre - Novembre
VARIETA' OLIVE	Biancolilla 50% , Nocellara Etnea 15%, Nocellara del Belice 15%, Altre 20%
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,50 - 0,75 - 3,00 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Agevolata
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo



Biancolilla



Nocellara Etnea



Nocellara del Belice



SERRA DI MEZZO

2° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Medio

AZIENDA AGRICOLA SERRA DI MEZZO

Sede Legale Via Bruno Buozzi, 20 - 60030 Castelbellino (AN)

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

Tel. 0731 703274 - 392 5012379

Fax 0731 703274

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 Etnea 50% Nocellara del Belice 20% Giarraffa 20% Tonda Iblea 10%
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



Nocellara Etnea



Nocellara del Belice



Giarraffa



Tonda Iblea



CONCORSO
REGIONALE


Μοργαντινών
Morgantinon

DEGLI **Oli**
EXTRAVERGINI
D'OLIVA SICILIANI



Aziende vincitrici
DUEMILA **11**





SERRA DI MEZZO

1° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Intenso

1° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Intenso

AZIENDA AGRICOLA SERRA DI MEZZO

Sede Legale Via Bruno Buozzi, 20 - 60030 Castelbellino (AN)

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

TEL. 0731 703274 - 392 5012379

Fax 0731 703274

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



Profilo Sensoriale



Nocellara del Belice

MERLINO

2° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Intenso

OLIO MERLINO S.R.L. AGRICOLA

Sede Legale Vill. S. Agata - C.da Fiumara Guardia s.n. - 98158 Messina

Azienda C.da Sciarone - 95012 Castiglione di Sicilia (CT)

TEL. 392 9697343 - 328 4162859

Fax 090 716885

info@oliomerlino.com

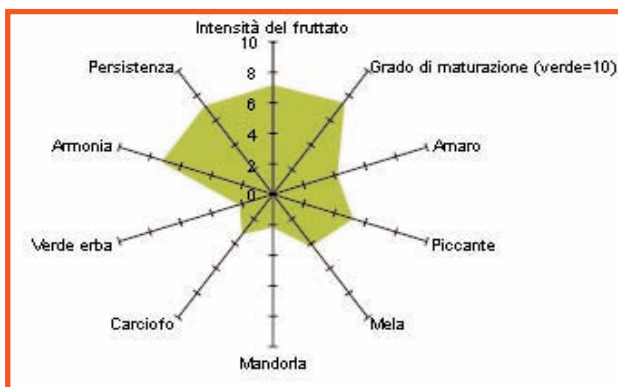
www.oliomerlino.com



REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Carlo Micalizzi
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Carlo Micalizzi
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 6.500
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	650 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	30 anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre - Novembre
VARIETA' OLIVE	Nocellara Etnea
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,10 - 0,25 - 0,50 0,75 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale / Agevolata
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 2 fasi



Profilo Sensoriale



Nocellara Etnea

PLANETA

1° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Medio

AZIENDA AGRICOLA PLANETA

Sede Legale / Azienda C.da Dispensa - 92013 Menfi (AG)

Tel. 091 327965

Fax. 091 6124335

planeta@planeta.it

www.planeta.it



REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Santi Planeta
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Penny Murray
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 200.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	0 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	10 anni o secolare
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	6 ottobre - 18 novembre
VARIETA' OLIVE	Nocellara del Belice 50% Cerasuola 30% Biancolilla 20%
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,10 - 0,25 - 0,50 3,00 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 2 fasi



Nocellara del Belice



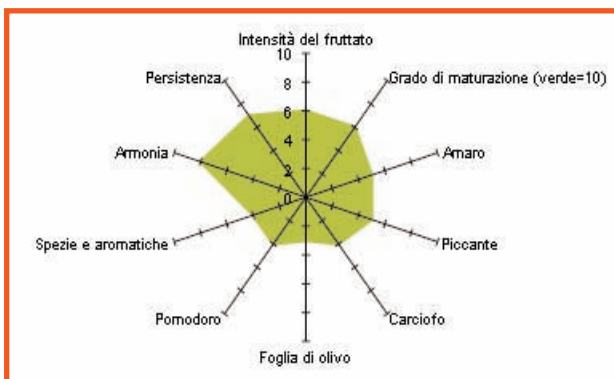
Cerasuola



Biancolilla



Profilo Sensoriale



TYRACIA

1° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Medio

2° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Medio

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

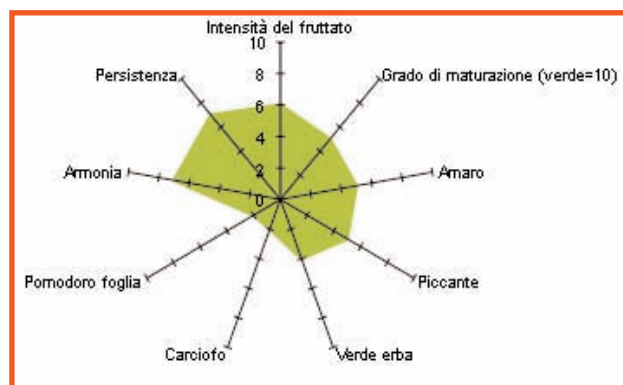
ingbonanno@virgilio.it



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



Profilo Sensoriale



Nocellara del Belice

TAMBURELLO

1° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Leggero

AZIENDE AGRICOLE TAMBURELLO

Sede Legale Via Principe di Paternò 42 - 90144 Palermo

Azienda C.da Pietragnella Monreale - 90146 Palermo

Tel./Fax 091 8465777

info@aziendetamburello.it

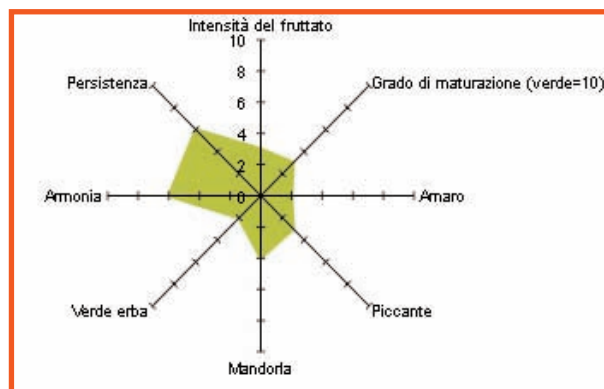
www.aziendetamburello.it



REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Francesco Lo Sico
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Francesco Lo Sico
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 8.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	350 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	10 anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre - Novembre
VARIETA' OLIVE	Biancolilla
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50 - 0,75 3,00 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale / Agevolata
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo



Profilo Sensoriale



Biancolilla

SALAMITA DEMETER

2° Classificato sezione "Miglior Olio" categoria Fruttato Leggero

2° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Leggero

SALAMITA SOC. COOP.

Sede Legale / Azienda V.le Milite Ignoto 29/31

98051 Barcellona Pozzo di Gotto (ME)

Tel. 090 9795930

Fax. 090 9796825

salamita@salamita.it

www.salamita.it



REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Giusy Salamita
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Concetta Salamita
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 5.000
ALTITUDINE MEDIA OLIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	900 m.s.l.m.
ETA' MEDIA OLIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	40 Anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre
VARIETA' OLIVE	Biancolilla 80% Nocellara del Belice 10% Carolea 10%
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50 - 5,00 25,00 - 50,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 2 fasi

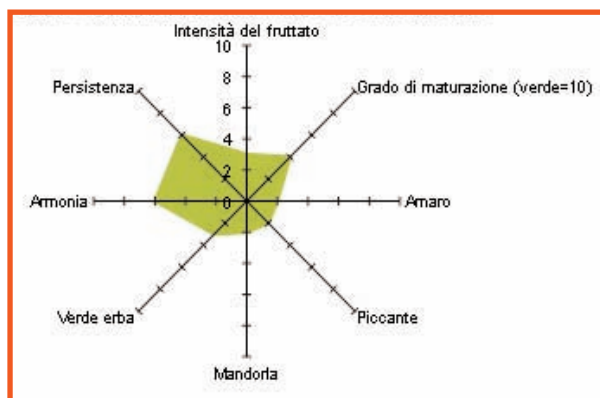


Biancolilla



Nocellara del Belice

Profilo Sensoriale



SERRA DI MEZZO

2° Classificato sezione "Miglior Olio Bio" categoria Fruttato Medio

AZIENDA AGRICOLA SERRA DI MEZZO

Sede Legale Via Bruno Buozzi, 20 - 60030 Castelbellino (AN)

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

Tel. 0731 703274 - 392 5012379

Fax 0731 703274

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 Etnea 50%
Nocellara del Belice 20%
Giarraffa 20%
Tonda Iblea 10%

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



Nocellara Etnea



Nocellara del Belice

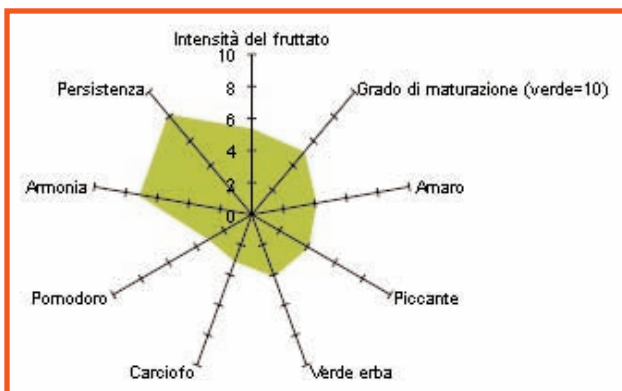


Giarraffa



Tonda Iblea

Profilo Sensoriale





PRIMO

1° Classificato sezione "D.O.P. Monti Iblei"

FRANTOI CUTRERA

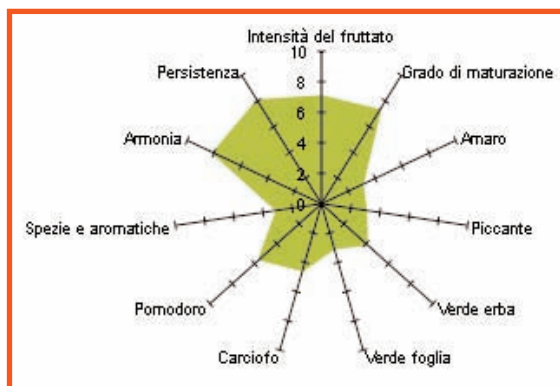
Sede Legale/Azienda C.da Piano dell'Acqua, 71
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)
Tel. 0932 926287
Fax. 0932 921757
olio@frantoicutrera.it
www.frantoicutrera.it



REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Sebastiano Salafia
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Sebastiano Salafia
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 10.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	400 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	Secolare
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre
VARIETA' OLIVE	Tonda Iblea
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50 - 0,75
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 2 fasi



Profilo Sensoriale



Tonda Iblea



BAGLIO INGARDIA

Menzione Speciale

AZIENDA AGRICOLA BAGLIO INGARDIA

Sede Legale s.p.29 Trapani-Salemi 162 - 91027 Paceco (TP)

Azienda C.da Porticalazzo - 91027 Paceco (TP)

Tel. 338 3708442 - 388 9334204

Fax. 0923 408818

azienda@baglioingardia.com

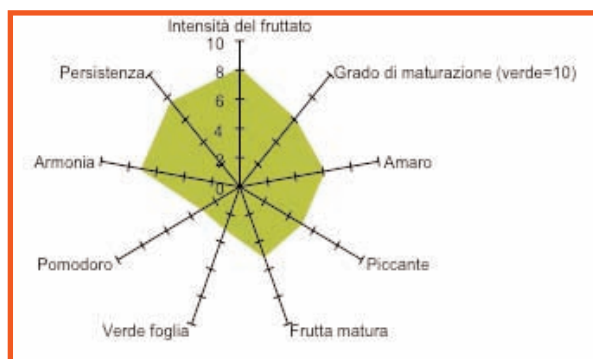
www.baglioingardia.com



REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Mariella Ingardia
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Salvatore Di Genova
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 10.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	60 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	150 Anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Prima decade di novembre
VARIETA' OLIVE	Cerasuola
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,50 - 3,00 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale / Agevolata
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo



Profilo Sensoriale



Cerasuola



COLLI DEL GRIFO

Menzione Speciale

AZIENDA AGRICOLA VIVIANO PIERANGELO

Sede Legale Via Crispi, 110 - 91028 Partanna (TP)

Azienda C.da Cerarsa - 91028 Partanna (TP)

Tel. 0924 922263 - 328 0520708

Fax. 0924 922263

info@collidelgrifo.it

www.collidelgrifo.it



REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Pierangelo Viviano
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Pierangelo Viviano
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 8.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	350 m.s.l.m.
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Fine ottobre
VARIETA' OLIVE	Nocellara del Belice
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50 - 0,75 3,00 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 2 fasi



Profilo Sensoriale



Nocellara del Belice



ERBESO

Menzione Speciale

OLEIFICIO GULINO SAS

Sede Legale/Azienda C.da Cicimia sn.
97012 Chiaramonte Gulfi (RG)

Tel. 0932 921249

02 45070920

info@oleificiogulino.com

www.oleificiogulino.com



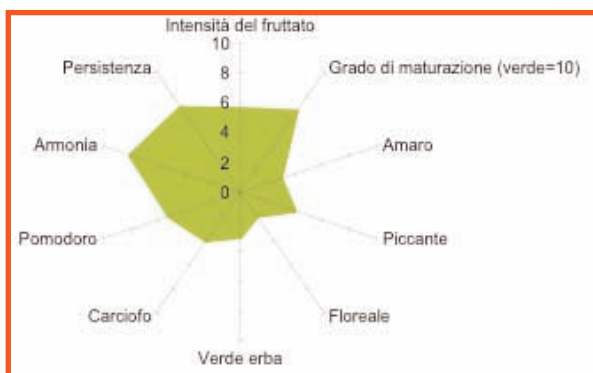
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Luciano Presti
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Luciano Presti
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 20.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	400 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	Oltre 100 Anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre
VARIETA' OLIVE	Tonda Iblea
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50 - 0,75 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 2 fasi



MONTI IBLEI
CONSORZIO DI TUTELA
DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



Profilo Sensoriale



Tonda Iblea



FEUDOTTO

Menzione Speciale

LA GOCCIA D'ORO S.C.A.

Sede Legale C.da Feudotto - 92013 Menfi (AG)

Azienda C.de varie - 92013 Menfi (AG)

Tel. 0925 74510

Fax. 0925 1956998

direzione@lagocciadoro.it

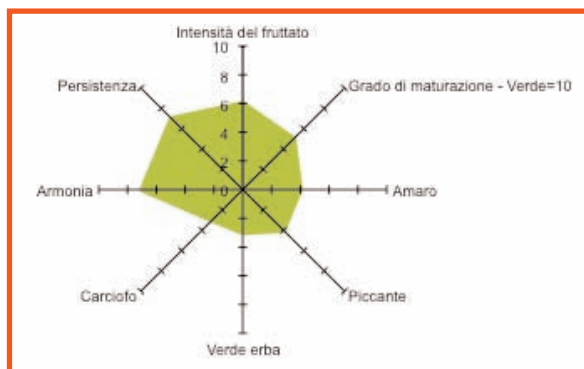
www.lagocciadoro.it



REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Accursio Alagna
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Accursio Alagna
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 50.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	150 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	35 Anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre - Novembre
VARIETA' OLIVE	Nocellara del Belice
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50 - 0,75 3,00 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale / Semiagevolata
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 3 fasi



Profilo Sensoriale



Nocellara del Belice



FILARINO

Menzione Speciale

AZIENDA AGRICOLA AI CINQUE FILARI

Sede Legale Via Cronio n. 72 - 92019 Sciacca (AG)
Azienda C.de Bellapietra, Guardabasso, Isole Carbo,
Saraceno - 92019 Sciacca (AG)
Tel. 0925 23575 - 330 846620 - 333 7215324
Fax. 0925 23575
aicinquefilari@libero.it
www.filarino.it



QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 2.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	60 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	40 anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	20 ottobre - 10 novembre
VARIETA' OLIVE	Cerasuola 40% Nocellara del Belice 30% Biancolilla 30%
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,50 - 1,00 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale / Agevolata
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 3 fasi



Cerasuola



Nocellara del Belice



Biancolilla

Profilo Sensoriale





FIORE DEL BELICE

Menzione Speciale

AZIENDA AGRICOLA LOMBARDO

Sede Legale Via Regina Elena, 24

91021 Campobello di Mazara (TP)

Azienda C.da Bresciano/Morsello

Castelvetrano/Campobello di Mazara (TP)

TEL. 0924 48368 - Fax 0924 48432

info@aziendaagricolalombardo.it

www.aziendaagricolalombardo.it



REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Francesco Lombardo
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Francesco Lombardo
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 15.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	50 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	100 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
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 3 fasi



Profilo Sensoriale



Nocellara del Belice



LA CASA DI LUCIA

Menzione Speciale

AZIENDA AGRICOLA DOTT. SERGIO GAFÀ

Sede Legale Via Vaniullo 11 - 28868 Varzo (VB)
Azienda C.da Gerardo, 2 - 97012 Chiaramonte Gulfi (RG)

Tel. 0324 73003 - 0932 921117

Fax. 0324 73003 - 0932 921117

kuma.go@fiscali.it

www.lacasadilucia.it



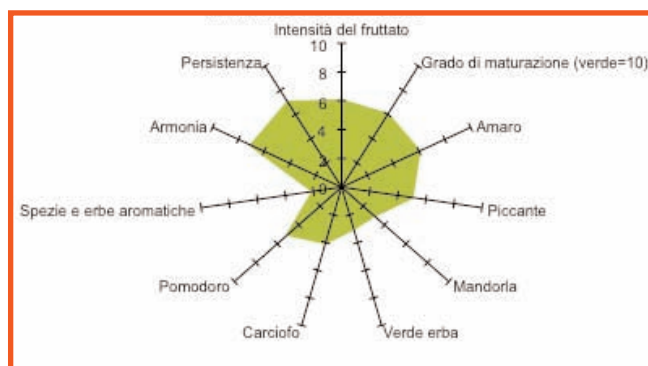
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Sergio Gafà
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Sergio Gafà
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 1.500
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	350 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	350 ulivi secolari 300 recenti
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre
VARIETA' OLIVE	Tonda Iblea
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 2 fasi



MONTI IBLEI
CONSORZIO DI TUTELA
DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



Profilo Sensoriale



Tonda Iblea



OLIVE D'ARAGONA

Menzione Speciale

AGRICOLA ARAGONA

Sede Legale Via Etna 29 - 95124 Catania
Azienda C.da Aragona - 94010 Centuripe (EN)
Tel.095 7159061 - 339 2614639
Fax 0953 15343
info@agricolaragona.it
www.agricolaragona.it



REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Roberto Paternò Castello
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Roberto Paternò Castello
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 6.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	250 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	10 anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre
VARIETA' OLIVE	Cipressino 80% Nocellara Etna 20%
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,75 - 3,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 3 fasi

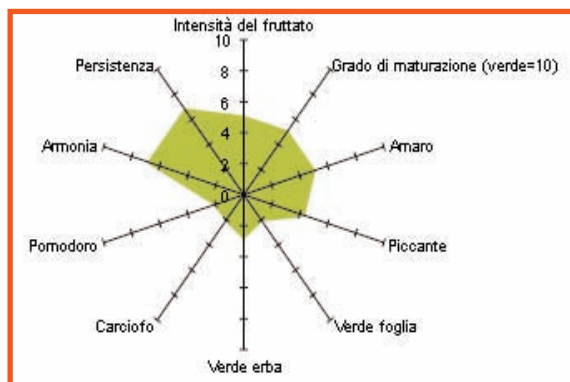


Cipressino



Nocellara Etna

Profilo Sensoriale





SARULLO

Menzione Speciale

FRANTOIO OLEARIO GASPARE SARULLO

Sede Legale / Azienda C.da Scirinda S.S. 386

Km. 32+900 - 92016 Ribera (AG)

Tel. 0925 66024

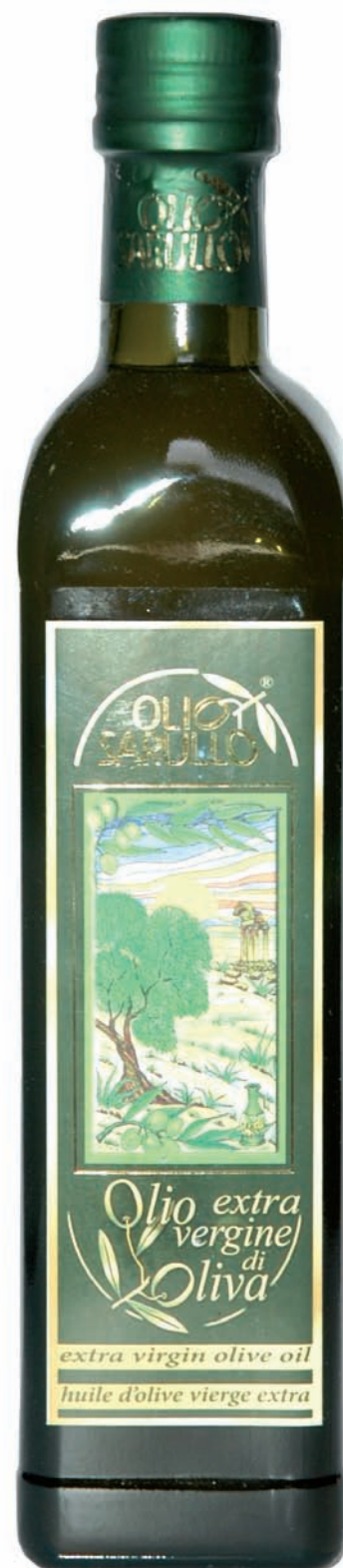
Fax. 0925 66024

oliosarullo@libero.it

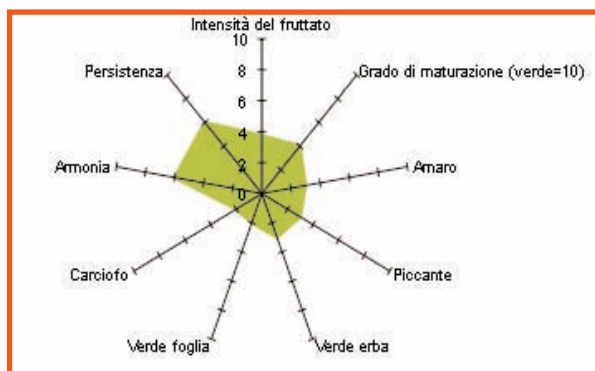
www.oliosarullo.it



REFERENTE COMMERCIALE PER L'ITALIA	Gaspare Sarullo
REFERENTE COMMERCIALE PER L'ESTERO	Gaspare Sarullo
QUANTITA' ANNUA MEDIA PRODOTTA NEGLI ULTIMI 3 ANNI	Kg. 37.000
ALTITUDINE MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	300 m.s.l.m.
ETA' MEDIA ULIVETO MAGGIORMENTE RAPPRESENTATIVO	30 anni
PERIODO DI RACCOLTA OLIVE	Ottobre - Novembre
VARIETA' OLIVE	Biancolilla
PRODOTTO DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA	Litri 0,25 - 0,50 - 0,75 1,00 - 3,00 - 5,00
SISTEMA DI RACCOLTA	Manuale
SISTEMA DI ESTRAZIONE	Ciclo continuo 3 fasi



Profilo Sensoriale



Biancolilla

Il presente catalogo è stato realizzato a cura di Dario D'Angelo e Giovanna Gagliano, della SOPAT 47 di Valguarnera Caropepe (Enna) con il finanziamento dell'Ente di Sviluppo Agricolo della Sicilia e grazie al sostegno del Direttore Generale Dott. Maurizio Cimino e del Dott. Giuseppe Greco responsabile del Servizio Speciale Assistenza Tecnica che hanno creduto fermamente nell'iniziativa e che per questo meritano un particolare ringraziamento.

Sentiti ringraziamenti vanno inoltre:

- all'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole ed Alimentari ed in particolare alla SOAT di Catania che mette a disposizione le proprie strutture per l'effettuazione degli assaggi;

- alla Camera di Commercio di Enna, alla Provincia Regionale di Enna e al Comune di Aidone che sostengono finanziariamente ed organizzativamente le diverse iniziative legate al concorso Morgantìnon;

- al Parco Archeologico di Morgantina e all'Istituto Alberghiero Federico II di Enna che collaborano nell'organizzazione delle giornate conclusive del concorso Morgantìnon;

- al laboratorio Agroalimentare e Ambientale dell'ESA di Palermo che svolge tutte le analisi chimico-fisiche a tutti i campioni di olio partecipanti;

- ai capi PANEL Giuseppe Pennino della SOAT di Catania ed Euplio Vitello della SOAT di Paternò che guidano le sedute di assaggio e che hanno fornito i grafici dei profili sensoriali degli oli vincitori nel 2011, non lesinando, inoltre, preziosi consigli;

- ai componenti della giuria di assaggio: Umberto Camera, Francesco Caruso, Giuseppe Città, Giuseppe Cicero, Paola Cucinotta, Salvatore Franzone, Sabrina Gianforte, Daniele Grimaldi, Damiano Licata, Giovanni Raiti, Salvatore Sciacca, Carmela Valenti;

- a Umberto Di Grazia responsabile dell'archivio storico del comune di Aidone che ha fornito la foto dell'Oinochoe;

- alle aziende tutte che, partecipando numerose, dimostrano di credere al concorso Morgantìnon permettendone la crescita.

Un doveroso ringraziamento infine a:

- Liborio Gulino (già Presidente della Camera di Commercio di Enna);

- Giovanni Furcas (già Assessore all'agricoltura del Comune di Aidone);

- Mimmo Conti che ha dato l'idea del concorso Morgantìnon.

Ideazione grafica e impaginazione
Nunzio Baja

Stampa: Arti Grafiche Jesus - Leonforte (En)
Via Quasimodo, 1 - 94013 Leonforte (En)
mail: artigrafiche@hotmail.it


Μοργαντινών
Morgantinos

www.morgantinos.it



SOPAT 47
VALGUARNERA



PROVINCIA REGIONALE
DI ENNA



Camera di Commercio
ENNA

CAMERA DI COMMERCIO
DI ENNA



COMUNE DI
AIDONE

REGIONE SICILIANA



ISTITUTO REGIONALE
DELLE RISORSE AGRICOLE
E ALIMENTARI