

DOMANI LA PRESENTAZIONE

Nel Consorzio Olio Dop Monte Etna col nuovo disciplinare altri 25 comuni

RAGALNA. Il Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di Oliva presenterà domani, alle 16 al Palmento Arena di Ragalna, il nuovo disciplinare dell'Olio Dop Monte Etna, pubblicato in Gazzetta ufficiale dell'Ue.

«Un risultato fondamentale - per l'intera filiera olivicola olearia del territorio delimitato - dice il presidente del Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva a Dop Monte Etna, Giosuè Catania -. All'omologazione dei prodotti globali dai gusti e dai sapori neutrali, contrapponiamo la qualità delle produzioni di origine e provenienza certa, la differenziazione e l'esaltazione dei gusti, la salvaguardia delle tradizioni e delle specificità territoriali. I produttori olivicoli etnei finalmente potranno puntare a certificare la loro produzione per affermare la qualità del prodotto in un mercato importante che riconosce la ricchezza del Vulcano Etna e del suo olio».

Dopo i saluti del sindaco di Ragalna Salvatore Chisari, interverranno Dario Cartabellotta, direttore Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea e il Luigi Polizzi, direttore generale Dipartimento delle Politiche Europee e Internazionali e dello Sviluppo Rurale del Mipaff.

La Dop Monte Etna ricadrà in un vasto comprensorio che circonda ad anello il Vulcano Etna comprendendo pure 4 comuni del Messinese e uno dell'Ennese. «Con il nuovo disciplinare si propone l'allargamento del territorio ad altri 25 comuni alle pendici dell'Etna, si delimita l'intero territorio amministrativo dei comuni inclusi e modificano alcuni parametri acidici che rendevano difficile la certificazione dell'olio a Dop in gran parte del territorio. Adesso si lavora ad una strategia promozionale che sappia esaltare e saldare in un inconfondibile connubio qualità del prodotto di eccellenza e l'identità del territorio di appartenenza - conclude Catania -. Una strategia promozionale che sappia rivolgersi ad un consumatore sempre più attento ai contenuti nutrizionali ed esigente sul profilo organolettico».

L'olio dell'Etna, definito a ragione "il principe della tavola", è apprezzato dagli esperti per il suo profilo organolettico caratterizzato dalla vivacità del fruttato di oliva e delle note erbacee, accompagnate da sentori di carciofo, pomodoro verde, talvolta di mandorla fresca e per la gradevole sensazione di amaro e piccante.

Il Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva Dop Monte Etna è nato nel 2007. Oggi conta circa 45 soci tra olivicoltori, Confezionatori e trasformatori. Nel fanno parte i seguenti comuni:

Provincia di Catania: Aci Bonaccorsi, Acireale, Aci S. Antonio, Aci Catena, Acicastello, Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Calatabiano, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Catania, Fiumefreddo, Giarre, Gravina di Catania, Linguaglossa, Maletto, Maniace, Mascali, Mascalucia, Milo, Motta S. Anastasia, Nicolosi, Paternò, Pedara, Piedimonte Etneo, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia, Sant'Agata li Battiati, Sant'Alfio, San Giovanni La Punta, San Gregorio, San Pietro Clarenza, Misterbianco, Santa Venerina, Trecastagni, Tremestieri, Valverde, Viagrande, Zafferana, Riposto.

Provincia di Enna: Centuripe.

Provincia di Messina: Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone, Santa Domenica Vittoria.



152944