

"Frantoi Aperti". L'Olio DOP Monti Iblei incontra i consumatori e festeggia 25 anni di qualità

A 25 anni dal riconoscimento della DOP e del Consorzio di Tutela, prendono il via nell'areale di produzione dell'olio DOP Monti Iblei una serie di iniziative volte a promuovere le peculiarità di un prodotto che lo hanno reso celebre nel mondo. Si parte con le degustazioni di "olio nuovo" e le visite guidate nei frantoi di Ragusa e Siracusa.

RAGUSA 14.10.2025 – Il **Consorzio di Tutela Olio DOP Monti Iblei** celebra il **25° anniversario** del riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP) e della nascita del Consorzio stesso. Per celebrare questo importante traguardo e promuovere l'eccellenza del prodotto, prendono il via una serie di iniziative nell'areale di produzione.

Il primo appuntamento è con **"Frantoi Aperti"**, un'occasione imperdibile per appassionati e famiglie per degustare l'olio extra vergine d'oliva appena franto, l'**olio nuovo**, e scoprire i segreti della sua produzione. L'evento si articola in due weekend:

- **18 e 19 ottobre:** Provincia di **Ragusa**.
- **25 e 26 ottobre:** Provincia di **Siracusa**.

I frantoi aderenti apriranno le loro porte per mostrare il processo di trasformazione delle olive e insegnare ai consumatori come riconoscere e apprezzare un olio di alta qualità.

«La campagna olearia è partita con ottimi presupposti. Prevediamo una **quantità maggiore** rispetto allo scorso anno, ma soprattutto confermiamo una **qualità che continua a essere eccellente** — afferma **Giuseppe Arezzo**, presidente del Consorzio di Tutela. — E quale periodo migliore per festeggiare il nostro olio, apprezzato ben oltre i confini regionali, se non l'inizio della nuova produzione. Diamo appuntamento a tutti con 'Frantoi Aperti' nei prossimi due fine settimana. Un sentito grazie va anche al Libero Consorzio dei Comuni di Ragusa che continua a supportare le nostre iniziative e gli sponsor come l'Impresa Ecologica Busso srl, Pieralisi *Circular Thinking* e Carmelo Gulino oltre ai frantoi che apriranno al pubblico».

Il Calendario di "Frantoi Aperti"

In attesa della **Giornata Celebrativa Ufficiale** in programma il prossimo **21 novembre**, ecco l'elenco dei frantoi aderenti e gli orari di apertura al pubblico.

Provincia di Ragusa (18 e 19 ottobre)

- **Frantoi Cutrera** - Chiaramonte Gulfi
- **Frantoi Covato** - Ragusa
- **Frantoio Sallemi** - Comiso

Provincia di Siracusa (25 e 26 ottobre)

- **Frantoio Galioto di Fisicaro** - Ferla
- **Oleificio Carpino** - Palazzolo Acreide
- **Oleificio Nobile** - Rosolini

I frantoi resteranno aperti il sabato dalle 10.00 alle 13.00 solo per gli studenti mentre dalle 15.30 alle 19.30 l'apertura sarà dedicata al pubblico per le visite guidate. La domenica l'apertura al pubblico sarà invece dalle 9.30 alle 13.00. Per maggiori **informazioni e prenotazioni**, si prega di contattare direttamente i singoli frantoi aderenti all'iniziativa.

Olio DOP Monti Iblei, un patrimonio da tutelare e trasmettere

Maria Rita Schembari, Presidente del Libero Consorzio dei Comuni di Ragusa, sottolinea il valore culturale e identitario del prodotto: «L'oliva è uno dei simboli più autentici del Mediterraneo: un frutto millenario che racchiude in sé storia, cultura, salute e identità. È un bene prezioso, con un valore che va ben oltre il semplice nutrimento. Nel celebrare i 25 anni del Consorzio Monti Iblei, è doveroso ricordare quanto sia importante continuare a parlare di qualità, salubrità e origine dei cibi che mettiamo in tavola. Perché la salute comincia dall'alimentazione, e **noi siamo ciò che mangiamo** – prosegue il presidente Schembari. – L'olio extravergine a Denominazione di Origine Protetta è parte integrante della Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'UNESCO come **Patrimonio Immateriale dell'Umanità**.»

La Presidente Schembari ha poi reso omaggio ai produttori: «Questo anniversario è anche un'occasione per rendere omaggio a chi, ogni giorno, rende possibile tutto questo: i produttori. Esiste una comunità di agricoltori e frantoiani che ha saputo portare avanti una tradizione millenaria, custodendone i valori più autentici, ma con uno sguardo sempre rivolto al futuro. Mantenere alta la qualità, garantire un prodotto d'eccellenza, rispettare l'ambiente e adottare pratiche di sostenibilità, tutto questo richiede impegno, innovazione e visione. Con determinazione e competenza, hanno saputo aprirsi le porte dei mercati internazionali, portando il nome della provincia di Ragusa nel mondo come simbolo di eccellenza. Questo è un patrimonio non solo agricolo, ma sociale, economico e identitario. Un patrimonio che merita di essere sostenuto, raccontato e trasmesso alle nuove generazioni. **Frantoi Aperti non è quindi solo una festa: è un invito alla scoperta** e un momento di incontro tra chi produce e chi consuma».

Il Consorzio Dop Monti Iblei in cifre

- N. Soci: 319 suddivisi in olivicoltori, frantoiani, confezionatori, intermediari;
- Olio certificato:

- campagna 2022-2023: 2.357,36 quintali

- campagna 2023-2024: 2.422,76 quintali

- campagna 2024-2025 (dato al 19 febbraio) 1.672,53 quintali (secondo le previsioni ci assesteremo sui 2.200,00 quintali);

- Superficie olivicola circa 1.820 ha.

Il Consorzio di tutela dell'Olio Extra Vergine d'Oliva DOP Monti Iblei è stato istituito nel 2000. Si tratta di un importante strumento operativo a servizio dell'olivicoltura di qualità. Alla sua costituzione hanno contribuito diverse figure produttive: produttori, molitori ed imbottiglieri. Il Consorzio permette loro di tutelare e valorizzare la DOP Monti Iblei garantendo al consumatore la qualità e genuinità dell'olio con il marchio proprio del Consorzio.

UFFICIO STAMPA

Gianna Bozzali (OdG tessera n.100958)

+39 334.3421136