L'olivicoltura dei Monti Sicani in workshop a Castronovo

Scritto da Sergio Furco
Giovedì 08 Novembre 2012 11:43



"*Noli foras ire, in te ipsum redi, in interiore homine habitat veritas*" (Non andare fuori, rientra in te stesso: è nel profondo dell'uomo che risiede la verità – Sant'Agostino) bellissima citazione del Prof. **Ettore Barone** con la quale ha commentato, in qualità di coordinatore, la giornata del **Workshop Olea** del **3 Novembre 2012,** svoltosi a **Castronovo di Sicilia** presso il **Palazzo Giandalia**.

La Sicilia è una terra che tanto può e deve dare anche se fino ad adesso poco si è fatto, ma i tempi sembrano finalmente cambiati, seppur con difficoltà, e quindi per potere esprimere tutte le potenzialità, umane, produttive e culturali è necessario guardarsi dentro rendendosi artefici di cambiamenti che coinvolgano a 360 gradi ciascuno di noi e le istituzioni, che in questo possono aiutarci.

Il **Workshop Olea** è stato organizzato dall'**Associazione Olivicoltori Sicani** (A.O.S.), costituita da produttori, giovani studenti e neo-laurati della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Palermo, rappresentata dal Presidente Dott. **Domenico Madonia**, dal Dott. **Antonino Ferreri** e dal Dott. **Giarratana.** L'incontro rientra tra le manifestazioni organizzate dall'associazione A.O.S. che si pone l'obiettivo di promuovere il territorio e di sensibilizzare la popolazione, sempre in riferimento al settore olivicolo.

Ad aprire il dibattito il Prof. **Giuseppe Giordano,** Preside della Facoltà di Agraria, e l'Ing. **Alberto Pulizzi,** Commissario Ente Parco Dei Monti Sicani.



Gli interventi nel corso della giornata sono stati coordinati dal Prof. **Ettore Barone,** Direttore del Dipartimento DEMETRA, che gestendo abilmente i tempi ha dato la parola ad esperti del settore quali: il Prof. **Tiziano Caruso,** del Dipartimento DEMETRA, il Dott. **Marcello Caruso,** Commissario dell'Istituto Regionale Vini ed Oli di Sicilia, il Dott. **Leonardo Catagnano,** Responsabile Unità Operativa Specializzata Olivicoltura e Colture Mediterranee n.78 di Sciacca, il Prof. **Vincenzo Provenzano**, Ordinario della Facoltà di Economia di Palermo, ed il Prof. **Paolo Inglese,** Ordinario della Facoltà di Agraria di Palermo. Presenti in sala anche un rappresentante dell'AISO, l'**Associazione Italiana Sommelier dell'Olio** e la collega **Nakajima Yoko**, socia dell'**AISO Japan**.

Ovviamente i lavori del Workshop hanno ricevuto il sostegno delle amministrazioni locali che hanno accolto con piacere l'iniziativa della A.O.S., tra i presenti il Sindaco di Castronovo di Sicilia Rag. **Vitale Gattuso** e il Vicesindaco Dott. **Francesco Onorato**.

Il Dott. **Onorato**, in qualità di rappresentante e conoscitore del territorio locale, ha evidenziato la scarsa competitività e gli elevati costi di produzione dell'olio extra vergine di oliva e la mancanza di associazionismo, che insieme ad aspetti burocratici spesso esagerati, impediscono al comparto di espandersi sia in ambito locale che estero. In più di una occasione l'amministrazione è riuscita a creare interesse di buyers stranieri per il prodotto "Olio", ma ogni volta non si è arrivati ad un accordo finale a causa della mancanza di un interlocutore unico che concludesse le trattative.



A descrivere ai presenti lo scenario attuale, sia a livello produttivo che commerciale, ha

provveduto il Dott. **Catagnano** che con un'esaustiva presentazione di alcuni dati statistici aggiornati ha cercato di spiegare gli aspetti di contraddizione del comparto oleicolo e quindi gli interventi da proporre al fine di far finalmente decollare un settore che potrebbe essere di notevole rilevanza per l'incremento del commercio sia dei Monti Sicani che di tutta la regione. La produzione di olio in Sicilia, che peraltro è la terza regione per estensione di coltivazioni e per produzione, è ancora destinata per la quasi totalità all'autoconsumo, per cui manca sicuramente ancora la sensibilità e quindi la necessità di migliorare il prodotto. Nel comparto vinicolo in questi ultimi anni tanto si è cambiato, migliorando il sistema produttivo e qualitativo, puntando sulla sensibilizzazione dell'acquirente finale, mentre nel comparto oleicolo siamo ancora all'anno zero. Sicuramente l'ottimizzazione del processo produttivo nella sua interezza e la qualità del prodotto, potrebbero conferire la giusta dignità al nostro Olio Extra Vergine di Oliva, che purtroppo subisce oggi la concorrenza di altre nazioni quali Spagna, Grecia e Tunisia.

Il Dott. **Catagnano** evidenzia le quotazioni dell'olio con dati aggiornati ad Ottobre 2012 (prezzi medi settimanali all'ingrosso per varietà commerciale) e li paragona con le quotazioni di altri paesi:

Extravergine 2,92 euro/kg.

Lampante 2,11 euro/kg.

Vergine 2,39 euro/kg.

Mentre in altri paesi concorrenti:

Extravergine 2,55 euro/kg. (Spagna)

Extravergine 2,39 euro/kg. (Grecia)

Extravergine 2,38 euro/kg. (Tunisia)

Tutto si gioca sulla qualità e sulla consapevolezza del cliente, che deve sapere apprezzare il prodotto di qualità e, per fare questo, deve essere educato a saperlo riconoscere. Le statistiche dimostrano che anche piccole aziende, produttori già da adesso di un olio di altà qualità, seppure in piccole quantità, riescono a conquistare i mercati esteri di riferimento. Si ricorda che l'olio, per le sue caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, in alcuni paesi è venduto anche nelle farmacie.

Il Prof. **Inglese** nel suo intervento ha spiegato che il rispetto delle tradizioni non sempre corrisponde al concetto di qualità, in quanto entrano in gioco altri fattori. Ad esempio, la tecnologia e le scoperte scientifiche hanno permesso di ottenere un prodotto qualitativamente migliore, tanto che addirittura in paesi che hanno olive diverse dalle nostre, ma che utilizzano macchine e tecniche di produzione italiane, si riesce ad ottenere un olio di ottima qualità. E' necessario ristrutturare l'intero comparto iniziando a programmare razionalmente tutto il processo produttivo sin dalla piantumazione, in quanto i macchinari utilizzati già consentono di ottenere oli di ottima qualità.

Per il pranzo abbiamo potuto gustare alcune specialità locali, il tutto accompagnato da un buon vino rosso.



Subito dopo, l'intervento del Prof. **Tiziano Caruso** ci ha chiarito ulteriori aspetti del comparto. L'Italia in effetti consuma 1.200.000 tonnellate circa di olio e riesce a produrne circa la metà, per cui ci troviamo da un punto di vista produttivo non in una condizione di surplus ma in difetto e non è sempre valido il concetto per cui il nostro olio è sempre migliore di quello di altri paesi. Anche il Prof. **Caruso** punta il dito sulla questione qualità che

mira alla massima soddisfazione del cliente finale, il compito più difficile dei produttori in questo caso, è quello di potere assicurare e garantire gli stessi standard qualitativi nel tempo. Le sensazioni che trasmette l'olio dipendono dalle varietà della pianta ed in Sicilia ce ne sono ben nove di principali, altre nove minori e poi ne esistono altre, ancor meno diffuse. Commercialmente la Sicilia, come peraltro già testato in altre regioni, deve essere in grado, metaforicamente parlando, di saper vendere il proprio territorio nel suo complesso e le bellezze che possiede devono al contempo diventare il biglietto da visita delle sue tipicità. Utile per far conoscere il nostro territorio potrebbe essere l'organizzazione di Tour Enogastronomici che, oltre all'aspetto culinario, mirano alla conoscenza degli abitanti, della terra e dei suoi prodotti e quindi in una parola della "Nostra Cultura".

Interessanti le visite guidate all'**Oleificio Agri Service** ed all'**Oleificio San Filippo** in cui abbiamo potuto osservare uomini e mezzi al lavoro per la produzione di un ottimo olio extra vergine di oliva che è stato contestualmente subito degustato.

In chiusura, mi ha affascinato molto il discorso del giovane Dott. **Madonia** che ha evidenziato le modalità con cui questa giovane associazione (A.O.S) intende raggiungere gli obiettivi preposti. "**A New Brand for a New Blend**" ecco il motto che rimbomba nell'aula del convegno, non essere secondi a nessuno ed essere da volano per il settore ottenendo un taglio apprezzato dal consumatore finale. La Vision: rivalutare gli errori del passato, consapevolezza del buon gusto e della qualità, seguire un disciplinare di qualità. Bravi ragazzi e complimenti per le idee e per la caparbietà che vi contraddistingue e spero vivamente che il vostro lavoro sia di buon auspicio per il rilancio della nostra Sicilia che tanto ha e tanto può.

moocasa_albumid=5806720591068972193