

Il sindaco Stallone: "Un significativo momento di confronto"

Archeolio, una rassegna per il rilancio socio-economico del territorio trapanese

Con i suoi 170 mila produttori olivicoli la Sicilia è la seconda regione d'Italia, dopo la Puglia, per la produzione di olio. Nel 1999 i 640 frantoi presenti sull'Isola hanno molto olive per circa 52 mila tonnellate d'olio extravergine prodotto. E pensare che due anni prima la Sicilia produceva appena 31 tonnellate d'olio. Oggi, solo nella Valle del Belice operano ben 25 frantoi con una capacità molitiva di circa 534 quintali di olive l'ora. Si tratta per lo più di impianti dell'ultima generazione, quasi tutti a ciclo continuo da cui si ottengono, grazie alle caratteristiche della cultivar Nocellara del Belice, alcuni fra i migliori oli del mondo. L'area coltivata per il 98% a Nocellara del Belice si estende per poco meno di 10 mila ettari di terra, per lo più collinare e ricadenti principalmente nei Comuni di Partanna, Castelvetrano e Campobello. L'economia agricola di questi tre Comuni della provincia di Trapani si regge principalmente sui proventi del buon olio, tant'è che quest'anno questi tre Comuni, di concerto, hanno indetto una rassegna mondiale, con il patrocinio della Provincia, della Regione e dei responsabili di altri organismi sia pubblici che privati. Avviciniamo il primo cittadino di Campobello di Mazara, Stallone.

Sindaco, come nasce Archeolio?

"Da un'intesa tra i sindaci dei Comuni di Campobello, Castelvetrano, Partanna, il Presidente della Provincia Regionale di Trapani ed il Presidente di Città dell'olio. Insieme, nel tentativo di creare un momento di aggregazione e di interesse, nelle terre vocate della Nocellara del Belice, abbiamo pensato ad una grande rassegna a sostegno dell'olio delle nostre zone e del territorio ricco di testimonianze storico archeologiche. Archeolio, in sintesi, vuole essere un momento di confronto tra la produzione locale l'olio e quella del resto dell'Italia, allo scopo di dimostrare con confronti pratici che il nostro olio extravergine d'oliva non è secondo né a quello toscano né a quello ligure, che sul mercato vengono venduti a prezzi superiori".

Come si articolerà la rassegna?

"Oltre ai momenti di promozione dell'olio e delle olive da mensa, vi saranno tavole rotonde, assegnazioni di premi, banchi d'assaggio, degustazioni guidate e convegni tenuti dalle maggiori personalità nel campo dell'olivicoltura. Interverrà anche il ministro dell'agricoltura

Paolo De Castro e l'assessore regionale Totò Cuffaro".

Quali aspettative da questa rassegna?

"Diffondere nel mondo olivicolo la conoscenza del prodotto, la bontà e le eccelse qualità salutiste del buon olio extravergine di oliva prodotto nella Valle del Belice. A fine rassegna porteremo in giro per l'Italia e per Europa il marchio del nostro prodotto Nocellara del Belice, ormai riconosciuta con un decreto Dop (denominazione d'origine protetta). Subito dopo avviare una campagna di marketing per divulgare l'immagine e le caratteristiche di questo olio al fine di metterci in concorrenza con gli oli rinomati (toscani e liguri), sotto l'aspetto pubblicitario. Il tutto nel tentativo di far restare nella terra di produzione quel valore aggiunto che fino a qualche anno fa finiva fra le mani degli speculatori".

Perché la rassegna è stata chiamata Archeolio?

"Perché in provincia di Trapani l'inizio dell'olivicoltura risale alla notte dei tempi, quindi è una tradizione che si tramanda da millenni e legata in ogni periodo storico alle esigenze dei tempi che furono. In onore alle testimonianze archeologiche, di cui è ricca la provincia di Trapani, si è pensato di creare questo binomio che del resto ben si sposa con l'iniziativa delle Strade dell'Olio che l'assessorato regionale all'agricoltura intende presto varare".

La rassegna avrà anche aspetti archeologici?

"Sì, ma indirettamente. In alcuni siti archeologici, in concomitanza con la rassegna che si svolge presso l'ex complesso industriale della SAICA di Castelvetrano, saranno portati convegni, operatori e loro accompagnatori per una visita guidata. Nel parco archeologico di Selinunte (Castelvetrano) e nelle Cave di Cusa (Campobello) si terranno le cerimonie di premiazione. Quindi la sinergia tra la promozione dell'olio, del territorio trapanese e delle bellezze archeologiche".

Un territorio, turisticamente parlando, carente di strutture alberghiere?

"Fortunatamente a breve, dai primi di maggio, Campobello avrà un nuovo albergo, moderno e funzionale, che potrà accogliere in camere accoglienti, fra cui una decina di suite, almeno 200 persone. Purtroppo, in passato, non si è riusciti a sostenere manifestazioni di un certo livello appunto per l'assenza della ricettività". (adp)



Il sindaco Stallone visita lo stand Az. Lombardo

LE FRODI PIU' COMUNI

La frode più usata è la miscelazione di olio di semi con olio di oliva spacciata per extra vergine. Si aggiungono 10 litri di olio di semi ad un litro di olio lampante o un litro di "verdone" (ottenuto dalla spremitura spinta del seme dell'olivo), che per la sua colorazione molto viva conferisce all'olio di semi colore, sapore e odore simili a quello di oliva. Con tali illeciti si ricavano guadagni di circa 50 mila lire per ogni lattina da 10 litri di olio. Solitamente per questa truffa viene impiegato dell'olio di semi vari, il cui costo è bassissimo. Poi vi è il fenomeno della commercializzazione degli oli esterificati, ottenuti attraverso un processo industriale di sintesi, partendo da una materia costituita da acidi grassi animali con aggiunta di olio vergine di oliva. Alcuni operatori hanno posto in commercio, dichiarandolo olio extra vergine di oliva, dell'olio di semi di soia o di colza colorato artificialmente con clorofilla e beta-carotene. La consegna del falso extra vergine veniva e viene realizzata in genere mediante il sistema della vendita "porta a porta". Altra frode, difficile da individuare, è quella relativa all'olio di nocciola spacciato per extra vergine di oliva. Viene ottenuta sfruttando le componenti intrinseche a tale olio, rientranti negli stessi parametri chimico - fisici di quelli dell'olio di oliva. Citiamo infine la frode del "deodorato", la più frequente. Consiste nello spacciare per extra vergine un lampante trattato a temperature non superiori ai 100° C, in modo da non allontanarlo dalla struttura originaria con il tentativo di coprirne i difetti. Angelo Focali