

Appuntamenti In evidenza

L'isola del Tesolio: la Sicilia dell'olio e la DOP Valdemone. Palermo, 23 settembre, ore 9

di: Redazione

22 settembre 2017



Si svolgerà sabato 23 settembre, dalle ore 9 alle ore 12 presso l'Hotel La Torre di Mondello (Palermo), l'undicesima edizione de *L'isola del Tesolio*. Una giornata interamente dedicata alla Sicilia e al suo olio extra vergine, organizzata e promossa dal Co.Fi.OI, il Consorzio della filiera olivicola presieduto da Alessandro Chiarelli.

Valentina Bisti –
Conduttrice L'isola del
Tesolio 2017

Grande protagonista dell'edizione 2017 sarà la **DOP Valdemone**, l'olio extravergine di oliva che si produce nell'areale dei comuni della provincia di Messina (ad eccezione di Floresta, Moio Alcantara e Malvagna). La DOP in questione è un olio extra vergine ottenuto dalle varietà Santagatese, Ogliarola Messinese e Minuta che possono essere presenti negli oliveti, da soli o congiuntamente, nella misura minima del 70%. Secondo il disciplinare altre varietà (Mandanici, Nocellara Messinese, Ottobratica, Verdello e Brandofino) possono essere presenti per il restante 30%. Un extra vergine caratterizzato dai sentori tipici delle olive fresche appena raccolte, leggermente contrastato da una nota amara e da sensazioni retro-olfattive di mandorla, frutta fresca, pomodoro e cardo.

L'olio extra vergine a marchio DOP Valdemone, da un punto di vista commerciale, non è ancora molto diffuso né valorizzato come meriterebbe. Una delle principali motivazioni è da ricercare nell'eccessiva frammentazione della produzione nella provincia di Messina, dove moltissimi olivicoltori detengono appezzamenti di piccolissime dimensioni. Tra gli obiettivi del Consorzio c'è proprio quello di far conoscere e apprezzare questo prodotto di altissimo pregio. Da qui, l'idea del Co.Fi.Ol di dedicarle l'undicesima edizione del convegno de L'Isola del Tesolio 2017 alla DOP Valdemone.

"Grazie all'attività del Consorzio – afferma Alessandro Chiarelli, Presidente del CO.FI.OL – riusciamo a dar voce e a promuovere i piccoli frantoiani e olivicoltori siciliani. Il nostro obiettivo è quello di creare un modello vincente di filiera produttiva fondata sulla forza dei piccoli, che da soli non potrebbero avere voce sulle leve del mercato. Il Consorzio è stato tra i principali promotori dell'IGP Sicilia per l'extra vergine siciliano, il cui riconoscimento è arrivato un anno fa. Quest'anno, invece, miriamo a valorizzare le singole denominazioni di origine protetta e lo faremo a partire proprio dalla DOP Valdemone, ancora poco conosciuta dai consumatori".

Olive

Al convegno di sabato 23 settembre, moderato dalla giornalista di Raiuno **Valentina Bisti**, conduttrice di Unomattina Estate 2017, prenderanno parte le istituzioni ed esperti del settore.

Saluti

Leoluca Orlando – Sindaco di Palermo

Interverranno:

Alessandro Chiarelli – Presidente del Co.Fi.Ol;

Gaetano Cimò – Dirigente Generale Assessorato Agricoltura;

Beniamino Tripodi – Responsabile Commerciale Azienda Pieralisi;

Adolfo Tana – Studio Tana e Associati;

Manfredi Barbera – Amministratore Unico Premiati Oleifici Barbera;

Francesco Pugliese – Ceo Conad;

Vincenzo De Martino Rosaroll – Dirigente dell'Ufficio PIUE V – Ortofrutta e Olio di oliva – della Direzione Generale delle Politiche Internazionali e dell'Unione Europea;

Abdellatif Ghedira – Direttore Esecutivo del Consiglio Oleicolo Internazionale;

Antonello Cracolici – Assessore Regionale all'Agricoltura.

A seguire, sempre nella giornata di sabato 23 settembre, dalle ore 12 alle 13, la consueta consegna dei premi "Oliva d'Oro – Selezione Speciale Barbera" che premia, ogni anno, le personalità che nei diversi ambiti si sono contraddistinte nella promozione e diffusione della cultura dell'olio extra vergine siciliano.

Co.Fi.Ol (Consorzio Filiera Olivicola)

Il Consorzio nasce su impulso di **Manfredi Barbera** di Premiati Oleifici Barbera nel 2011, proseguendo il lavoro di aggregazione di filiera iniziato nel 2001 dal Consorzio Oleifici Siciliani, con l'obiettivo di promuovere un processo di ricognizione, coesione e sviluppo della filiera olivicola siciliana. La stessa deve poter oggi trovare in se stessa, e nella molteplicità dei soggetti che la compongono (piccoli coltivatori, frantoiani, piccole e medie aziende di confezionamento e vendita), le ragioni di una nuova alleanza per rilanciare sul territorio una nuova e più efficiente compagine del tessuto produttivo e, sul mercato, un olio extra vergine d'oliva certificato, garantito e ad alto valore aggiunto. Dal 31 luglio 2017 **Alessandro Chiarelli** è il nuovo Presidente del Consorzio.

Il consorzio è oggi composto da:

- 6 stabilimenti di confezionamento e stoccaggio di olio extra vergine di oliva di origine protetta: DOP Monte Etna; DOP Valle del Belice; DOP Val di Mazara; DOP Valli Trapanesi, DOP Monti Iblei, DOP Valdemone;
- una rete di 54 frantoi che, negli ultimi tempi, ha saputo investire in tecnologia e sviluppo oltre che nelle fonti di energia rinnovabile;
- 230 olivicoltori e una Organizzazione di produttori (OP);
- un indotto di oltre 5.000 olivicoltori.