

Territorio

“Primo Assaggio”: la Nocellara del Belice e la cooperazione protagoniste a Castelvetrano

di: Redazione

26 novembre 2024



Si è concluso con grande partecipazione di operatori e giornalisti l'evento “Primo Assaggio – Campagna Olivicola 2024”, che il 22 e 23 novembre ha celebrato la Nocellara del Belice, unico presidio olivicolo al mondo certificato DOP sia per olio che per olive da mensa.

Organizzato presso lo stabilimento di lavorazione delle olive della giovane ma già solida cooperativa Sicily Food Belice Valley, da poco riconosciuta Organizzazione di Produttori (OP), l'evento ha posto l'accento sull'importanza della cooperazione tra agricoltori per rilanciare il territorio e i suoi prodotti.

“L'accesso al mercato attraverso la cooperativa – spiega la presidente Valentina Blunda – aumenta il reddito per le aziende agricole ed allo stesso tempo consente di migliorare la qualità del prodotto. Agricoltori che ricevono il giusto reddito per il loro lavoro, sono felici ed hanno modo di coltivare al meglio e prendersi cura del territorio. Parimenti, l'aggregazione è una grande opportunità per generare quei volumi necessari per essere attori del mercato e non subirlo”.

Un momento simbolicamente importante l'apertura del primo fusto per la degustazione delle Olive che presto saranno sui mercati internazionali. Sono stati prodotti 3600 fusti di olive tutti venduti già nelle fasi di lavorazione, precisano i produttori.

L'apertura del primo fusto

L'evento di apertura del primo fusto si è tenuto il 22 novembre con un momento istituzionale dedicato al valore della cooperazione agricola, durante il quale si sono confrontati rappresentanti istituzionali e tecnici del settore.

Il direttore del Dipartimento dell'agricoltura Dario Cartabellotta ha sottolineato il sostegno dell'amministrazione a tutti i processi aggregativi sui territori: “ Il sostegno del dipartimento – ha spiegato – è un atto concreto ed una attestazione di stima per questo gruppo che in un solo anno ha prodotto risultati entusiasmanti”.

Ha simbolicamente aperto il primo fusto insieme alla Presidente della OP il Sindaco di Castelvetro Giovanni Lentini. Presenti alla due giorni il deputato regionale Stefano Pellegrino, il commissario straordinario Consorzio di Bonifica Baldo Giarraputo. Significativo l'intervento di Rosario Candela, amministratore giudiziario ha sottolineato l'importanza di iniziative che come questa rimettono nei circuiti produttivi beni confiscati. (Le attrezzature della cooperativa per la selezione delle olive provengono da un'asta giudiziaria)

La cerimonia di apertura del primo fusto di olive della campagna olivicola 2024 ha segnato simbolicamente l'avvio della stagione, celebrando la qualità e la passione dei produttori locali, ed ha messo l'accento su questa preziosa filiera produttiva.

In questa occasione è stata presentata anche la collaborazione strutturata con ilMadeinSicily, il progetto narrativo della Sicilia presente nelle tappe del Vespucci a Los Angeles ed a Tokyo e recentemente protagonista presso l'Ambasciata di Berlino agli eventi per la settimana della cucina italiana. La collaborazione prevede oltre ad un supporto nelle attività di marketing della cooperativa, la creazione di una linea di olio in bottiglie di ceramica per il mercato tedesco. A tal proposito sono stati presentati i prototipi delle bottiglie, ed altri oggetti di ceramica che daranno risalto ai corner de ilMadeinSicily presso la catena Grande Mercato di Vincenzo Andronaco che ha sottolineato come la sua decisione di distribuire i prodotti della cooperativa rientri nelle attività che la sua azienda da sempre svolge in favore e supporto dei progetti virtuosi della Sicilia.

Presenti alla due-giorni, esperti, giornalisti e buyer. A questi ospiti è stata offerta un'esperienza immersiva nel cuore del territorio della Valle del Belice prima attraverso una visita dello stabilimento Sicily Food Belice Valley dove è stato raccontato l'intero processo di lavorazione della Nocellara, dalle tecniche tradizionali al rispetto degli standard più innovativi. In seguito con una visita all'azienda agricola Vivona, uno dei soci della cooperativa. I partecipanti hanno potuto passeggiare tra gli uliveti, assistere a una sessione di potatura e degustare i prodotti delle aziende della cooperativa della Valle del Belice. Presenti importanti presidi prodotti della Valle del Belice, come Sicilformaggi, al pane nero di Castelvetro del panificio Gullo, ai vini dell'azienda Terre Scure e Azienda Agricola Petralia, le conserve e i trasformati dell'Azienda Agricola di Gaspare Colombo, socio della cooperativa arricchisce l'offerta della cooperativa oltre l'asset centrale di Olio ed Olive. La presentazione di è svolta in un'atmosfera conviviale e autentica, che ha dato prova della grande capacità del territorio di fare rete.

Un focus sulla cooperazione e sul futuro del territorio

L'evento ha, inoltre, acceso i riflettori su un modello virtuoso di sviluppo sostenibile, grazie al quale la cooperativa Sicily Food Belice Valley ha dato un nuovo slancio alla Nocellara del Belice. Attraverso il prezioso strumento della cooperazione, gli agricoltori hanno riconquistato centralità e redditività, mentre il prodotto ha raggiunto standard qualitativi ancora più elevati, posizionandosi come protagonista sui mercati internazionali.

Partner dell'evento:

- Sicily Food Belice Valley
- Sicilformaggi
- Panificio Gullo
- Azienda Agricola Petralia
- Terre Scure
- Azienda Agricola Gaspare Colombo

Per ulteriori informazioni sull'iniziativa e sulle attività della cooperativa consultare la pagina fb Sicily Food Belice Valley