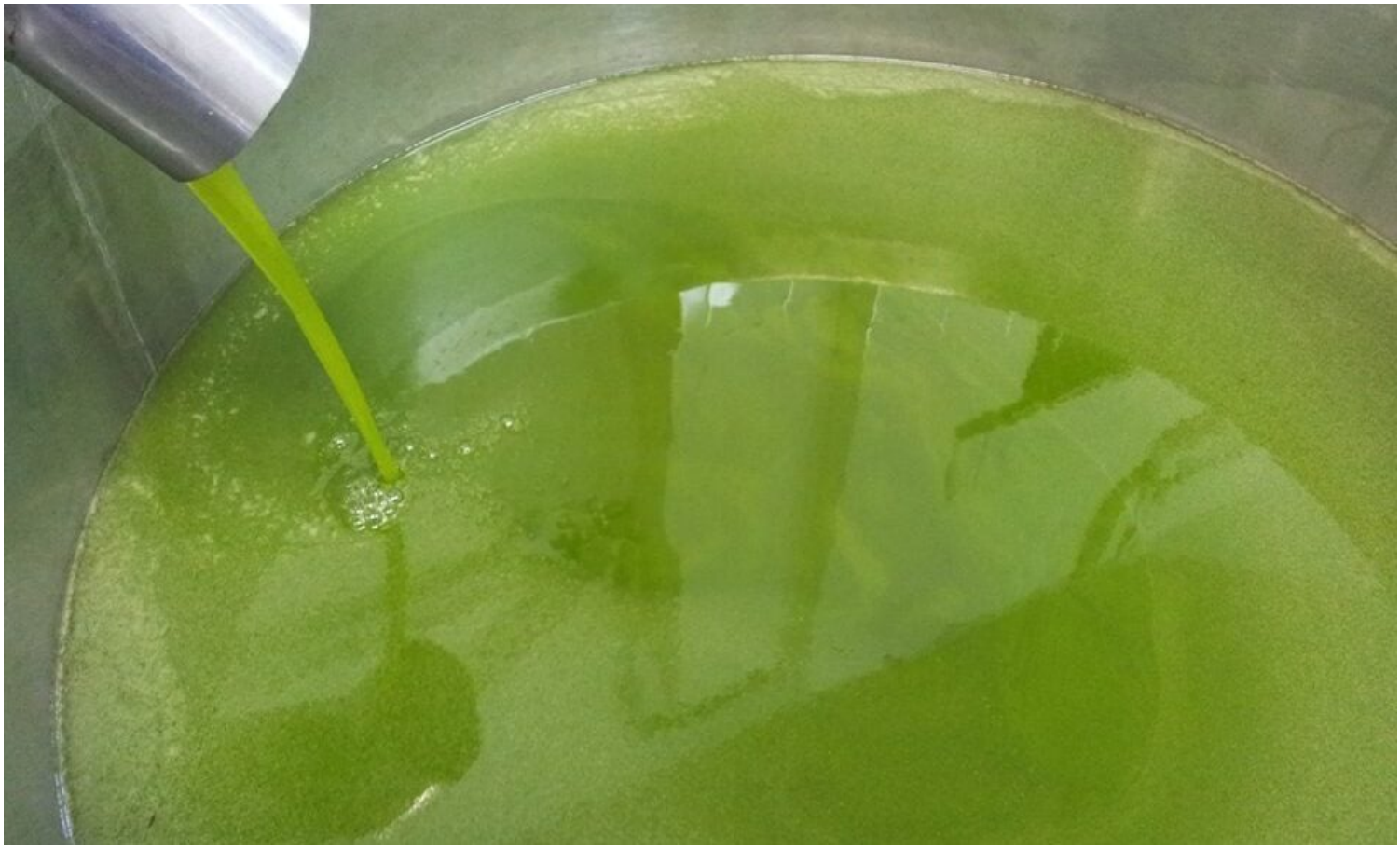
WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Frantoi Aperti nei Monti Iblei, l’olio nuovo celebra 25 anni di Dop

di: Redazione

14 ottobre 2025



Venticinque anni fa la **Dop Monti Iblei** entrava ufficialmente nel registro delle denominazioni d’origine europee. Oggi quell’etichetta non è solo un marchio di tutela, ma il segno distintivo di una comunità di agricoltori che custodiscono il proprio stile e la propria identità.

Per celebrare questo traguardo, il **Consorzio di Tutela** Olio Dop Monti Iblei **aprirà le porte dei frantoi** invitando il pubblico a vivere l'esperienza dell'**olio nuovo**, tra profumi verdi e macine in movimento.

Due i weekend in programma per questa iniziativa denominata ***Frantoi Aperti:*** il **18 e 19 ottobre** nella provincia di **Ragusa** e il **25 e 26 ottobre** in quella di **Siracusa.** Saranno coinvolti 6 frantoi che accompagneranno i visitatori alla scoperta del processo di trasformazione delle olive, dalla raccolta alla molitura, fino al primo assaggio del prodotto appena nato.

«La campagna olearia è iniziata con ottimi presupposti – racconta **Giuseppe Arezzo**, presidente del Consorzio –. Ci aspettiamo una produzione superiore a quella dello scorso anno, ma soprattutto confermiamo una qualità che rimane altissima. Non c'era momento migliore per festeggiare i 25 anni del nostro olio, apprezzato ormai ben oltre i confini regionali».

Le giornate saranno dedicate non solo alle degustazioni, ma anche alla conoscenza: visite guidate nei frantoi, laboratori sensoriali, incontri con i produttori e momenti dedicati alle scuole. Un modo diretto e autentico per far incontrare chi l'olio lo produce e chi lo consuma, avvicinando i più giovani alla cultura della qualità e alla consapevolezza del gusto.

A sottolineare il valore simbolico di questa ricorrenza, le parole di **Maria Rita Schembari**, presidente del Libero Consorzio dei Comuni di Ragusa: «L'olivo è uno dei simboli più autentici del Mediterraneo, racchiude in sé storia, cultura e identità. Celebrare i 25 anni della Dop Monti Iblei significa riconoscere il lavoro di chi ogni giorno difende la qualità e la sostenibilità di questo patrimonio. L'olio è molto più di un alimento: è salute, territorio e memoria».

Oggi il Consorzio riunisce **319 soci** – tra olivicoltori, frantoiani e confezionatori – e rappresenta un'area di circa 1.800 ettari di oliveti. Nelle ultime campagne olearie, la produzione certificata ha superato i 2.400 quintali di olio extravergine, confermando una vitalità costante e un crescente interesse anche sui mercati esteri.

Frantoi Aperti è l'inizio di un calendario più ampio che culminerà, il **21 novembre**, nella **Giornata Celebrativa Ufficiale dei 25 anni della Dop**. Ma già in queste settimane, tra Chiaramonte Gulfi, Ragusa, Comiso, Ferla, Palazzolo Acreide e Rosolini, si rinnova quel rito collettivo che segna ogni autunno ibleo: il profumo dell'olio nuovo che esce dai frantoi, simbolo di una terra che continua a credere nella qualità, nella condivisione e nel legame profondo tra uomo e paesaggio.

FP