

Olio en Primeur di Sicilia 2012

Scritto da Sergio Furco

Giovedì 18 Ottobre 2012 21:49



Il mese di Ottobre è arrivato e la nostra Terra di Sicilia sprigiona gli odori tipici del periodo autunnale. Il tempo incerto, ci regala giornate da mare in pieno Ottobre, tuttavia affiora qualche giornata di pioggia, monito dell'autunno che è alle porte. In questo scenario siciliano, il giorno **13 Ottobre 2012** mi ritrovo in pullman, presso il **Giardino di Costanza del Kempinski Hotel di Mazara del Vallo**, ad iniziare un "Oil Tour" al fianco di esperti e giornalisti, che nell'arco di tutta la giornata, apprezzato il mio desiderio di conoscere ancor meglio il mondo dell'olivicoltura, hanno risposto a tutte le curiosità che nello svolgersi dell'evento colpivano la mia attenzione.

"**Olio en Primeur di Sicilia 2012**" l'evento al quale ho avuto il piacere di partecipare, è stata una manifestazione dedicata all'olio di oliva di ottima qualità in cui erano presenti molti dei maggiori produttori di olio della nostra regione ed erano rappresentati i sei consorzi di tutela: **Val di Mazara, Valle del Belice, Valli Trapanesi, Valdemone, Monte Etna e Monti Iblei**. Impossibile non descrivere la bellezza dei luoghi visti durante il percorso in pullman; impeccabile l'organizzazione che ha reso la mia giornata di Sabato un'esperienza indimenticabile.

Durante il viaggio i paesaggi della **Valle del Belice** mi colpiscono, e mi riportano al terremoto del Gennaio del 1968, catastrofe naturale che devastò interi comuni ancora oggi ingannati nelle aspettative di ricostruzione, tanto che dopo 40 anni molto dovrebbe essere ancora fatto. Ma per fortuna la stessa natura, se da un lato ha tolto tanto a questa terra, al contempo l'ha ripagata con la bellezza e bontà. La Valle del Belice attraversata dall'omonimo fiume lungo 77 km, ingloba al suo interno i territori delle tre province siciliane di Trapani, Agrigento e Palermo. Molte le caratteristiche peculiari di questo territorio, fra i più interessanti della Sicilia, mi riferisco all'archeologia legata alle diverse popolazioni di Sicani, Elimi, Fenici e Greci, che nei secoli l'hanno abitata, alle bellezze naturali quali ad esempio la "Riserva naturale integrale grotta di Entella" ed ai prodotti di questa magnifica terra, ricca di una florida produzione agro-alimentare. Nota di indubbio merito va alle coltivazioni oleicole, che sin dalla nascita di Selinunte furono impiantate in questo territorio e da sempre esportate insieme agli altri prodotti alimentari tipici di questa terra. Questa città fu un importante porto commerciale per gli scambi verso la Magna Grecia ed il Mar Mediterraneo. Spero che il lettore attento ed interessato mi perdoni queste divagazioni, ma mi sembrava doveroso spendere qualche modestissima parola nei confronti di questo territorio, che non finisce mai d'incantarmi.

Di estremo interesse sia per la qualità che per le quantità di produzione, dicevamo, è la coltivazione oleicola. L'ecotipo che nel corso dei secoli si è sviluppato in questi territori è la "**Nocellara del Belice**" che è un prodotto DOP e per le sue caratteristiche è stata utilizzata per ottenere diverse cultivar in ambito nazionale. La Nocellara del Belice è un'oliva tonda, grossa e gustosa utilizzata sia per la produzione di olio dalle ottime caratteristiche organolettiche, sia per la produzione di grandi quantitativi di olive da pasto.



Il pullman dopo un breve tragitto si ferma e, con mio grande piacere, comincio il mio viaggio alla scoperta della produzione dell'olio della Nocellara del Belice, presso l'**Oleificio Becchina "Antica Tenuta dei Principi Pignatelli"**. Da subito mi presento al titolare dell'azienda, che a dir poco mi affascina per la passione che trasmette quando ci descrive tutti i processi produttivi, quando ci racconta dei suoi campi, dei suoi ulivi e dei metodi non invasivi utilizzati per la raccolta delle olive. Sento altrettanta partecipazione, quando spiega in termini numerici che il 90% della sua produzione viene esportato all'estero in mercati come ad esempio quello degli Stati Uniti, della Germania e della Svizzera, dove importanti ristoranti ed addirittura anche alla Casa Bianca (da quanto è dato sapere da voci di corridoio) apprezzano la qualità del suo olio. Con grande soddisfazione ci dice di essere stato tra i primi ad aver avuto l'incipit ad imbottigliare il suo prodotto nei primi anni novanta, conferendo all'olio prodotto con la Nocellara del Belice la giusta dignità che meritava. Insieme ai miei compagni di viaggio gustiamo l'olio, appena uscito dalla linea di produzione con lavorazione rigorosamente a freddo, attraverso i diversi step di lavaggio, spremitura, centrifugazione ed estrazione, abbinandolo ad altri prodotti tipici del territorio come il pane di Castelvetro ed il formaggio fresco. Sono 25 gli ettari dell'azienda impiantati a monocultura e nei quali, visto con i miei occhi, la raccolta avviene ancora con le mani, senza uso di mezzi meccanici; mi piacerebbe trasmettervi le

sensazioni che ho provato nell' assistere seppur per una decina di minuti, alla raccolta delle olive; quasi sentivo già il mix di profumi di terra con gli odori dell'olio che a breve sarebbe uscito dalle macchine ed avrebbe riempito il boccale del signor Becchina. L'olio ottenuto con questa varietà di oliva si presta bene, per l'alto contenuto di polifenoli e quindi di antiossidanti, ad essere conservato anche per un periodo di 3-4 anni, come dice il titolare dell'oleificio, anche se la legge in materia impone un massimo cautelativo di 2 anni. Prima di partire per la nostra tappa successiva degustiamo un prodotto della stessa azienda, anch'esso molto conosciuto ed apprezzato all'estero, sto parlando dell'olio verde al limone, ottenuto frantumando e successivamente amalgamando le olive con le bucce di limone verdello. La produzione dell'olio al limone avviene per ultima nel processo produttivo in quanto questa particolare lavorazione, "sporca" con le essenze dell'agrumi tutti i macchinari utilizzati.



A pranzo ci aspettano presso l'azienda agrituristica "**Case di Latomie**" dove il titolare il Dott. **Centonze**, ci accoglie presso le antiche latomie (cave dove i selinuntini prelevarono i grandi blocchi di tufo calcareo per la costruzione della loro città; visibili ancor oggi tracce di 2600 anni fa) ove è incastonata questa bellissima struttura ricettiva tra agrumeti ed uliveti di questa nota famiglia. I 37 ettari di terreno coltivato ad agrumeto ed uliveto con metodo biologico assicurano all'azienda dei prodotti di ottima qualità che vengono apprezzati a livello nazionale ed estero, assicurandole diversi riconoscimenti nel settore. Il giovane titolare Centonze unisce all'amore per la tradizione mezzi tecnologici per ottenere un prodotto di ottima qualità, utilizzando internet per la vendita dei suoi prodotti e curando in modo particolare le confezioni dal punto di vista estetico; ne sono un esempio le latte litografate raffiguranti le bellezze della Sicilia, che al più presto saranno in commercio. Dal racconto delle origini della sua famiglia e di come siano riusciti a mantenere integra nel corso dei decenni la vasta proprietà mi incuriosisce che il Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, nel breve periodo trascorso in Sicilia prima della sua morte, soggiornò presso le case dei Centonze, in quanto un casale colonico della famiglia era affittato a quei tempi alla compagnia dei Carabinieri a Cavallo. Sempre con metodo biologico e con produzione propria, ma in quantità minori, la ditta Centonze produce anche dell'olio al mandarino ed all'arancio amaro. Anche presso le "Case di Latomie" possiamo degustare il buon olio di Nocellara del Belice con un ricco e caratteristico buffet di prodotti locali.



Nel pomeriggio, ultima tappa prima del ritorno in albergo, la visita di un'altra grande ditta del settore oleicolo il "**Gruppo Curaba**", che trasforma le olive appena raccolte e conferite in magazzino, in diversi prodotti con caratteristiche diverse per i propri clienti, che in questo caso sono solitamente grandi industrie del settore, a loro toccherà poi trasformarle in prodotto finito. Le macchine sono in piena attività e le maestranze curano con puntiglio tutte le fasi della lavorazione, tutto il gruppo segue la fase di selezione delle olive in funzione delle dimensioni secondo standard ben specifici. La produzione di olive da pasto si basa sulla Nocellara del Belice e solo in piccole quantità su altre due specie simili, la **Giarraffa** o **Gioconda** e la **Gordal**. In azienda consumiamo, infine, un ricco menù di dolci tipici della zona come i cannoli e le iris alla ricotta, il tutto abbinato ad un ottimo spumante.



L'olivicoltura dell'intera provincia di Trapani, occupa una superficie di 25.000 ettari circa, per i quali almeno il 50% del prodotto appartiene alla valle del Belice, con punte di massima nella zona di **Castelvetrano**. Ad influenzare la redditività del settore intervengono tanti fattori, come ci spiegano i responsabili delle ditte, dei quali uno dei più determinanti è la siccità ed il costo che grava sull'agricoltore per l'irrigazione degli uliveti. L'irrigazione è fondamentale per ottenere un prodotto più grande e succoso, vicino agli standard qualitativi richiesti dalle aziende clienti e nel contempo permette di alleviare gli effetti dell'altalena produttiva degli uliveti, per la quale il prodotto potrà essere venduto ad un prezzo maggiore, anche se la filiera dovrà affrontare maggiori costi di produzione.

Olio en Primeur di Sicilia 2012

Scritto da Sergio Furco

Giovedì 18 Ottobre 2012 21:49



La giornata non è ancora finita ed alle 17:00 mi attendono le degustazioni degli olii dei tanti produttori presenti alla manifestazione, all'interno della bellissima location del Kempinski Hotel. Come detto prima, i sei consorzi di tutela dell'olio extra vergine di oliva erano degnamente rappresentati con olii di ottima qualità. Tutte le aziende presenti hanno mostrato di curare quasi in maniera maniacale sia la bontà del prodotto sia la presentazione con bellissime ed originali bottiglie nei diversi formati, per soddisfare una clientela sempre più esigente, non sottovalutando l'informazione con depliant esaustivi dei prodotti esposti.

Ho degustato i diversi olii alternando un buonissimo pane di Castelvetro ottenuto con lavorazioni naturali, usando farine di grano duro tra i quali spicca la Tumminia, macinate a pietra naturale ed impastate usando acqua, sale e lievito naturale. Degni di nota l'olio della ditta **Centonze** con il suo gusto fruttato-delicato e quello dell'**Oleificio Becchina** dal gusto fruttato-leggermente pungente. La sensazione di floreale-leggermente pungente dell'olio della **Tenuta Gatti** ha meritato la mia attenzione e per ultimo menzionerei l'olio extravergine di oliva con marchio **Consorzio Valle del Belice**, con le sue caratteristiche di fruttato ed al contempo leggermente speziato. E per finire in bellezza sono stato attratto dalle spiegazioni della responsabile della "**Sa di Sapone**" di Catania, che sfruttando le caratteristiche dell'olio realizza saponi e prodotti di bellezza, utilizzando componenti naturali e lavorazioni artigianali per la realizzazione del prodotto finito.

Non poteva mancare a fine giornata la foto finale con **Stefano Masciarelli** che ha condotto egregiamente lo spettacolo "Cooking Sicily fish show:Ad ogni pesce il suo Olio en Primeur" con la preparazione di un suo piatto davanti alle telecamere ed alla giornalista **Giusy Messina**.

Vorrei ringraziare i miei compagni di viaggio ai quali forse ho fatto qualche domanda di troppo nel corso della giornata, ma che gentilmente hanno soddisfatto tutte le mie richieste.

moocasa_albumid=5799533036857192769