

# EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

# Arricriati



**6 giugno 2023 - ore 11:00**  
**Istituto F. Eredia di Catania**  
**via Passo Gravina, 197 - Catania (CT)**

Presentazione dell'Olio extravergine di Oliva DOP Monte Etna

Visita guidata azienda agricola

Degustazione guidata comparata degli oli DOP siciliani  
a cura della Soc. Coop. APO



UNIONE EUROPEA  
FONDO EUROPEO AGRICOLA  
PER LO SVILUPPO RURALE  
L'Europa investe nelle zone rurali

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA  
ASSESSORATO REGIONALE  
DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE  
E DELLA PESCA MEDITERRANEA



Misura 16.4



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Comunicato stampa

5 giugno 2023

*Secondo appuntamento con le eccellenze agroalimentari siciliane*

## **L'OLIO DEL MONTE ETNA DOP SI RACCONTA IL 6 GIUGNO CON L'EDUCATIONAL DI DOS SICILIA**

***Il calendario 2023 prevede poi altri 5 incontri programmati tra luglio e settembre***

Una giornata per approfondire la conoscenza dell'Olio Monte Etna DOP e del suo territorio di riferimento. Il prossimo 6 giugno, all'Istituto F. Eredia di Catania, andrà infatti in scena il secondo appuntamento del ciclo di incontri dedicati ai prodotti DOP, IGP e QS siciliani organizzato e coordinato da DOS Sicilia, ovvero l'Associazione di Consorzi per la Promozione e Valorizzazione di produzioni tipiche Agroalimentari Siciliane a Marchio DOP, IGP e QS.

L'olio extravergine di oliva Monte Etna DOP è ottenuto dai frutti dell'olivo della varietà Nocellara Etnea, presente negli oliveti in misura non inferiore al 65%. Al quale si possono aggiungere altre varietà presenti nella zona quali Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino e Olivo di Castiglione, fino ad un massimo del 35%.

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento dell'olio extravergine di oliva Monte Etna DOP interessa alcuni comuni posti alle pendici del monte Etna, ricadenti nelle province di Catania, Enna e Messina nella regione Sicilia.

Oggi sull'Etna la "cultura dell'olio", è parte integrante della cultura delle sue genti, assurge a simbolo di qualità della vita e di rispetto di secolari tradizioni

*"Ciò che intendiamo trasmettere con questi incontri dedicati alle eccellenze siciliane – spiega il **Presidente del Consorzio Giosuè Catania** – non è solo lo stretto legame che si è creato tra prodotto e territorialità, ma anche il modo migliore per apprezzarne le qualità. L'olio è un prodotto che non è specifico di un solo luogo, ma ogni territorio ha peculiarità diverse che lo rendono unico nel suo genere".* Il profilo organolettico dell'olio Monte Etna DOP è caratterizzato dalla vivacità del fruttato di oliva e dalle note erbacee, accompagnate da sentori di carciofo, pomodoro verde, talvolta di mandorla fresca con la gradevole sensazione di amaro e piccante. L'acidità è inferiore allo 0,5 g. per 100 grammi di olio.

Ma c'è anche una novità più "istituzionale" che riguarda il Consorzio dell'Olio Monte Etna DOP, ovvero *"la recente modifica del disciplinare di produzione – aggiunge Catania - che apre le porte ad un riconoscimento ministeriale del Consorzio, nonché*

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 PALERMO Tel. 342 1501 366 Email: [consorziodos@gmail.com](mailto:consorziodos@gmail.com)



## Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

*all'aumento degli iscritti del 35% e dunque a una nuova fase di rilancio legata alla promozione dell'olio anche grazie all'attuazione della norma sull'oleoturismo che, unitamente ad un percorso di enoturismo e dei prodotti tipici, porterà ad accrescere le opportunità di aggregazione e promozione del territorio e delle sue specialità”.*

*“La mission di DOS Sicilia è favorire lo sviluppo e il progresso in campo alimentare della Regione Siciliana. Questa attività di promozione è stata realizzata con il contributo concesso dalla Regione Sicilia su PSR 2014-2022 Misura 16.4 – spiega il **Presidente di DOS Sicilia Massimo Todaro** – e, grazie al supporto della Regione Siciliana, con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, sarà possibile fare rete e promuovere, nei mercati nazionali ed internazionali, tali prodotti Siciliani di qualità certificata”.*

L'incontro, programmato per le ore 11, prevede una presentazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva Monte Etna DOP e a seguire una degustazione guidata comparata degli oli DOP siciliani a cura della Società Cooperativa Agricola Produttori Olivicoli APO. Subito dopo una degustazione di piatti in abbinamento con l'olio Monte Etna DOP a cura dell'Istituto Alberghiero IIS Fermi-Eredia di Catania ed in conclusione la visita guidata presso l'azienda Agricola di Olio e di Vino **FAT di Serafica** a Nicolosi (CT) nonché sede di un moderno Frantoio.

**Il metodo di produzione** - Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta con la tecnica della pettinatura a mano delle chiome e con l'ausilio di mezzi meccanici idonei e reti di raccolta, onde evitare di mescolare le olive raccolte con quelle già precedentemente cadute sul terreno. La “bacchiatura” dei rami non è consentita. Le operazioni di molitura sono precedute dalla separazione delle foglie e da un accurato lavaggio delle olive in acqua corrente. La fase di gramolatura non supera i 40 minuti.

**I prossimi appuntamenti** - In totale gli incontri dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane saranno 17, tutti della durata di un giorno. Il prossimo avrà come protagonista la Provola dei Nebrodi DOP, il 2 luglio prossimo, mentre il giorno successivo – 3 luglio – toccherà alla Ciliegia dell'Etna DOP. Il 15 luglio sarà la volta dell'Olio di Mazara DOP ed il 23 luglio il Pecorino Siciliano DOP, poi l'8 settembre la Pesca di Leonforte IGP. Il ciclo di incontri in programma per l'annualità 2023 si chiuderà a novembre con gli educational tour del Pistacchio Verde di Bronte DOP e il formaggio Ragusano DOP, per poi riprendere per tutto il primo semestre 2024.