



E' partita ieri, con il primo panel di assaggio, l'attività di certificazione da parte dell'IRVO per il riconoscimento dell'IGP Sicilia agli oli dell'isola.

Un traguardo importante raggiunto, con l'apporto essenziale dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura, e che apre di certo ad una maggiore sicurezza nonché ad un innalzamento della qualità dell'olio siciliano.

Quasi mille le richieste per l'ottenimento del marchio Igp Sicilia sono pervenute dalle aziende olivicole dell'isola all'ente. Ieri mattina, 8 novembre, si è tenuta la prima seduta di assaggio presso i locali dell'IRVO adibiti allo scopo. Quattro i campioni analizzati di altrettante aziende olivicole: nello specifico, due di Siracusa, una di Ragusa ed una di Agrigento.

“Si prospetta un lavoro molto intenso, – commenta il direttore dell'ente, Vincenzo Cusumano – la Sicilia dell'olio ha risposto bene al provvedimento Igp e le richieste che ci sono pervenute per l'ottenimento del marchio ne sono la dimostrazione. Richieste che superano quelle relative alle dop olivicole. Si sta finalmente iniziando con l'olio quel percorso virtuoso che ha portato negli ultimi dieci anni il vino siciliano fuori dai confini isolani nel nome della qualità e dell'identità”.

Un'attività che ha coinvolto anche i colleghi ispettori degli uffici periferici ed ai quali va il ringraziamento dell'ente: “Hanno contribuito alla verifica della quasi totalità delle aziende olivicole iscritte”, conclude Cusumano.

I campioni in esame sono risultati idonei anche alla prova analitica: i valori riscontrati confermano infatti la qualità degli oli.

Il comitato di certificazione ha emesso i certificati di conformità che sono stati inoltrati alle aziende tramite il portale Sian.

Un inizio sicuramente positivo.