



In attesa del riconoscimento IGP da parte dell'Unione Europea, arriva la prima certificazione in protezione nazionale transitoria da parte dell'Istituto Regionale del vino e dell'olio. L'ente è infatti riconosciuto dal disciplinare di produzione dell'olio extravergine Sicilia come organismo di controllo e certificazione.

L'autorizzazione a svolgere tali compiti è arrivata nel giugno scorso da parte del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. “Esprimo la mia soddisfazione per questo risultato raggiunto frutto della professionalità dei dipendenti IRVO, dimostrata anche in questo particolare e difficile momento finanziario di fine anno che genera profondo malessere”, dichiara il direttore dell'ente, Lucio Monte.

L'olio certificato appartiene ad una piccola azienda olearia del Messinese, Azienda Agricola Calogera Milio. Si tratta infatti di circa duecento chili di olio per un totale di quattrocento bottiglie da mezzo litro. Le varietà sono quelle autoctone del territorio in questione. Una piccola realtà imprenditoriale ma che ha deciso di portare avanti la qualità e l'identità siciliana. Qualità che le è stata riconosciuta anche attraverso questa prima certificazione in attesa che il decreto IGP passi a Bruxelles. L'olio extra vergine in Sicilia rappresenta più di 100mila aziende, 500 frantoi, 150mila ettari di superficie coltivata con 18 milioni di piante, e una produzione media di 500mila quintali di olio annui. Secondo la denominazione “Sicilia”, l'olio extravergine Sicilia potrà essere prodotto con le olive delle 27 varietà isolate. Dalle più note Biancolilla, Nocellara del Belice e Nocellara Etna, Tonda Iblea, Cerasuola, Moresca, Ogliarola Messinese alle meno conosciute ma localmente presenti come Brandofino, Minuta, Santagatese, Pircuddara, Verdello, Aitana, Bottone di gallo, Cavalieri, Erbanò, Lumiaru, Nerba, Olivo di Mandanici, Vaddarica, Verdesè, Marmorigna. Le olive dovranno essere raccolte e lavorate esclusivamente in Sicilia e l'olio dovrà essere imbottigliato entro i confini della regione. Come per le certificazioni del vino, anche per l'olio si sono svolti un esame organolettico svolto da un panel di assaggio e le prove chimico fisiche realizzate presso il Laboratorio IRVO di Palermo, facente parte del Laboratorio Multisito Irvo accreditato da ACCREDIA.