









Riscontro delle fonti e Redazione a cura del Responsabile Ufficio Agricoltura, Commercio, Artigianato, Agriturismo, Industria, Pesca, e Risorsa Mare: Arch. Orazio Danilo Trimboli

Principali fonti e bibliografia:

https://www.colturaecultura.it/capitolo/olivo-sicilia http://www.montiblei.com/ http://www.consorziovalledelbelice.it/ Le immagini fotografiche provengono principalmente da internet

Progetto grafico, impaginazione e stampa: Tipolitografia Stampa Open - Messina Tel. 090346173 - info@stampa
open.it

1 Servizio "Turismo e Attività Produttive" della Città Metropolitana svolge da sempre il suo ruolo istituzionale di promozione e conoscenza del territorio e delle sue eccellenze agroalimentari. Ciò avviene sia attraverso manifestazioni pubbliche, corsi mirati, rivolti a tutti, attraverso pubblicazioni divulgative ove, come nella presente brochure, vengono raccontate e descritte le produzioni agricole più rilevanti e caratteristiche della Sicilia. Nelle pagine che seguono, viene raccontato l'olio extravergine d'oliva attraverso la breve narrazione delle sei importanti D.O.P. (Denominazione di Origine Protetta) presenti nell'Isola. Gli antichi romani affermavano, attraverso i propri più autorevoli narratori, che ..."fra tutti gli alberi l'ulivo è il più importante" e certamente quest' albero ci restituisce un alimento fondamentale per le sue qualità organolettiche e salutari. Originario delle regioni meridionali del mar Caspio, l'olivo si è diffuso in tutto

il Mediterraneo ed è arrivato in Sicilia grazie ai greci, che introdussero le tecniche di coltivazione ed estrazione dell'olio. Nel medioevo, per merito dei monaci, Benedettini e Cistercensi, si diffusero grandi innovazioni nelle tecniche di produzione, che si concretizzarono nella costruzione dei frantoi, i quali non erano poi tanto diversi da quelli oggi in uso. La diffusione dell'olivo e dell'olio ha pertanto assunto un ruolo fondamentale nella storia dell'agricoltura siciliana, specie dal punto di vista commerciale. Oggi si estende quasi in tutto il territorio con la presenza di alcune cultivar locali di particolare pregio che possono fregiarsi del marchio DOP e questo opuscolo ne descrive le caratteristiche, con l'auspicio che la "cultura" delle eccellenze siciliane diffonda sempre più il suo trend positivo.

> Avv. Anna Maria Tripodo Dirigente I Direzione "Servizi Generali e Politiche di Sviluppo Economico e Culturale"





dei nostri territori da nord a sud e l'olio è sempre stato presente negli usi e nei riti quotidiani. L'olio, in specie l'olio extravergine, è un alimento prezioso, sano. Immancabile condimento delle nostre tavole. La produzione di olio extravergine d'oliva

La produzione di olio extravergine d'oliva è una risorsa fondamentale per l'economia agricola del nostro paese. Ma, tra alti e bassi, non può dirsi sia sempre costantemente uguale, nel senso che annualmente non da sempre gli stessi risultati.

Le annate si alternano. Ad esempio i periodi di produzione più vicini, come la campagna olearia 2018/2019, con 172.000 tonnellate prodotte (dati Ismea - Agea) si è rilevata la peggiore degli ultimi 30 anni. Invece, nonostante i problemi legati alla Xylella, il successivo biennio (2019/2020) ha visto la Puglia, divenire per questo periodo, Il vero polmone olivicolo nazionale per la ripresa. Ciò è accaduto anche grazie al clima favorevole che ha contribuito positivamente allo sviluppo dell'ulivo laddove il caldo estivo e la bassa umidità hanno evitato gli

attacchi della mosca olearia. In questa propizia eventualità, la qualità dell'olio extravergine d'oliva si è rilevata eccellente, ancor più agevolata dagli interventi, sia economici che operativi, degli agricoltori che nei mesi estivi hanno realizzato importanti opere d'irrigazione dei campi. E nella metà del mese di ottobre si è così dato il via ad una importante campagna di raccolta.

A trainare la ripresa dell'olivicoltura italiana sono soprattutto le Regioni del Sud. In primo luogo la Puglia con annate molto positive, seguita dalla Calabria e dalla Sicilia. Per contro, le regioni del nord Italia riscontrano più spesso in massima parte produzioni deficitarie sia la produzione che la qualità Il dato regionale comunque vede la produzione siciliana sempre in crescita, infatti dalle 17 mila tonnellate del 2018 si è passati alle 24 mila del 2019. L'augurio è che se ne conservi l'incremento anche per le produzioni a venire. Appare quindi interessante individuare e descrivere nelle pagine che seguono le caratteristiche, le varietà, le DOP, le IGP siciliane.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SICILIANO: CARATTERISTICHE

La Sicilia è la più vasta isola del Mediterraneo e abbiamo già detto che è la terza regione
Italiana, dopo Puglia e Calabria, per quantità di olio extravergine di oliva prodotto.

Le caratteristiche
dell'olio extravergine di
oliva siciliano esprimono
la varietà dei territori
e delle coltivazioni
dell'isola. La
coltivazione
dell'olivo
si estende

per quasi

tutta l'isola, ma solo alcune aree si distinguono per la rilevanza della coltura e per le peculiari caratteristiche dell'olio, soventemente tutelato e valorizzato da una Denominazione d'Origine Protetta.

Gli ulivi sono presenti in ambienti diversi della Sicilia, dalla fascia costiera fino a circa 1.000 metri sul livello del mare, e sono coltivati in modi vari, concorrendo alla formazione di paesaggi eterogenei. Vi sono uliveti terrazzati, monocolture intensive, impianti più o meno specializzati. Sono presenti anche meravigliosi olivi antichi, i cosiddetti Ulivi Saraceni.

Le piante coltivate per la produzione di olio extravergine di oliva siciliano sono di diverse varietà, con differente vigore, portamento, forma, dimensione, colore delle foglie. Troviamo *cultivar* che raggiungono i 5 o 10 metri di altezza (Cerasuola, Ogliarola messinese, Santagatese) e varietà di dimensioni più contenute, come la Biancolilla.

VARIETÀ OLIVE SICILIANE

Le varietà di olive siciliane più conosciute o diffuse sono la Biancolilla, la Cerasuola, la Moresca, la Nocellara del Belice, la Nocellara etnea, l'Ogliarola messinese, la Santagatese, la Tonda iblea.

Vi sono poi varietà di olive siciliane meno note o diffuse, come ad esempio la **Brandofino** o la **Calatina**, e varietà a rischio di estinzione, come l'**Aitana** o la **Cavalieri**.



OLIO EXTRAVERGINE SICILIANO DOP

Gli oli extravergine DOP della Sicilia sono attualmente sei, e vi sono iniziative in corso per il riconoscimento della DOP per altri oli extravergini siciliani. Le aree DOP (cioè 'Di Origine Protetta') valorizzano produzioni di alta qualità; gli oli extravergine siciliani DOP, differenti fra loro per i territori e per le varietà di olive da cui provengono, sono:

- · Olio extravergine di oliva siciliano DOP Monti Iblei
- · Olio extravergine di oliva siciliano DOP Valli Trapanesi
- · Olio extravergine di oliva siciliano DOP Val di Mazara
- · Olio extravergine di oliva siciliano DOP Monte Etna
- · Olio extravergine di oliva siciliano DOP Valle del Belice
- · Olio extravergine di oliva siciliano DOP Valdemone

Olio extravergine di oliva siciliano DOP **MONTI IBLEI**

La coltivazione dell'olivo in questa zona è antichissima. La leggenda attribuisce all'ateniese Aristeo i primi rudimenti sulla tecnica di estrarre olio dai frutti dell'olivo, tanto che a Siracusa un tempio è ispirato proprio al "trappitu" (frantoio), in onore dell'olivo.

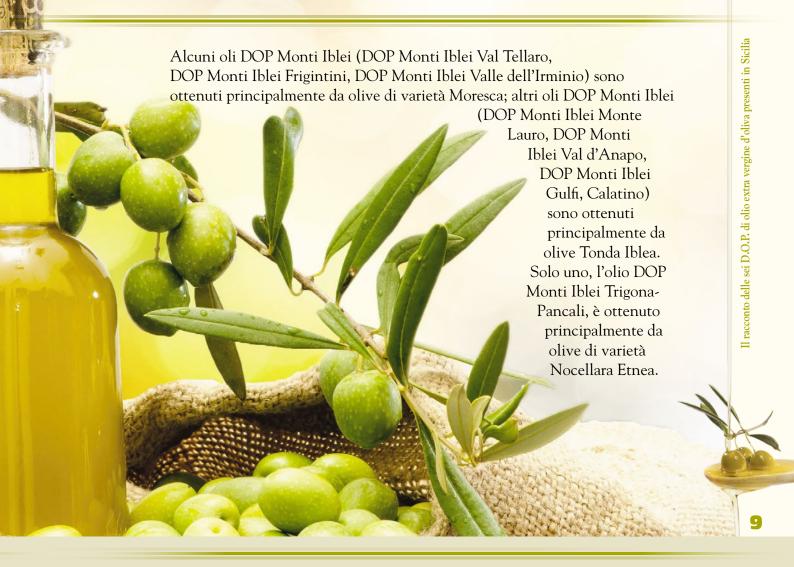
La zona di produzione si estende sui Monti Iblei, in massima parte sugli altipiani compresi tra le province di Siracusa, Ragusa e Catania. Il territorio delimitato scende ad Est verso il golfo di Noto, a Sud-Ovest verso l'estremo lembo meridionale della Sicilia, a Nord verso la Piana di Catania.

L'olio extravergine di oliva siciliano DOP Monti Iblei è prodotto in un'area di circa 19.000 ettari che si estende tra vasti altopiani e valli nella parte sud-orientale della Sicilia, nelle province di Siracusa, Ragusa e Catania con circa 22.000 aziende olivicole. Il disciplinare di produzione distingue otto



menzioni geografiche aggiuntive: "Monte

Lauro", "Val d'Anapo", "Val Tellaro", "Frigintini", "Gulfi", "Valle dell'Irminio", "Calatino", "Trigona-Pancali".
Gli oli DOP Monti Iblei hanno caratteristiche in parte molto simili e in parte piuttosto diverse fra loro. L'olio DOP Monti Iblei Val d'Anapo, ad esempio, è un olio con odore di fruttato leggero verde e sapore fruttato con sensazione leggera di piccante, mentre L'olio DOP Monti Iblei Gulfi ha odore di fruttato intenso verde e sapore fruttato con sensazione media di piccante.



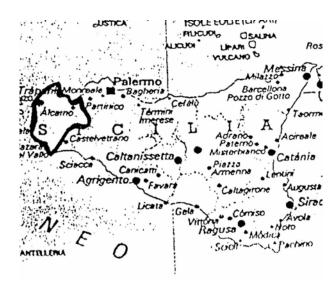
Olio extravergine di oliva siciliano DOP VALLI TRAPANESI

Fin dall'antichità le olive erano usate nell'alimentazione dei locali e, a partire dal IV secolo a. C., nella Sicilia occidentale, le olive più grosse venivano trattate con sale e morchia e conservate nello stesso olio, come si legge in molte commedie latine a proposito delle grosse olive dell'Ericino conservate in salamoia d'erbe.

L'olio di oliva era dunque sempre presente sulle mense dei *Sicilioti* e, in seguito, dei latifondisti Romani. Questi ultimi, nelle grandi tenute, in cui era divisa la provincia di Sicilia, ricavavano l'olio anche dall'olivo selvatico e dall'olivo nano.

L'olio extravergine di oliva siciliano Valli Trapanesi DOP è prodotto, secondo disciplinare, a partire da olive delle varietà Cerasuola e Nocellara del Belice per almeno 1'80%.

La zona di produzione è estesa 6.000 ettari circa ed interessa i comuni di Alcamo,



Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito Lo Capo, Trapani, Valderice, Vita.

Le olive devono essere molite entro due giorni dalla raccolta, e l'olio extravergine DOP ha **odore** netto di oliva con eventuali toni erbacei. Il **sapore** è di fruttato, con sensazione leggera di piccante e di amaro.

Olio extravergine di oliva siciliano DOP **VAL DI MAZARA**

La denominazione fa riferimento ai giustizieriati (province) di epoca Normanna che dividevano la Sicilia in cosiddette Valli: Val di Mazara, Val di Noto e Valdemone.

Le notizie storiche sulla diffusione dell'olivo in questo territorio sono antichissime e si confondono tra mitologia e storia.

Testimonianze storiche sono fornite dai ritrovamenti nei paramenti sepolcrali d'età Sicana. La testimonianza più tangibile è però data dagli esemplari millenari che facilmente si possono incontrare nelle campagne dell'Agrigentino (Sciacca), in cui si ritrova anche una ricca variabilità genetica e cultivar di olivo spesso ancora poco note.

La zona di produzione si estende per 35.000 ettari circa. Le aziende olivicole sono circa 30.000 distribuite nella provincia di Palermo e nell'Agrigentino nei comuni di: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana,



Lucca Sicula, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Ribera, Sciacca, Villafranca Sicula.

L'olio extravergine di oliva siciliano Val di Mazara DOP è prodotto, secondo disciplinare, da olive che siano per almeno il 90% delle varietà Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola. Per il restante 10% possono essere utilizzate olive di altre da altre cultivar autoctone presenti nella zona, come Ogliarola Messinese, Giaraffa, Santagatese.

L'odore dell'olio extravergine siciliano DOP Val di Mazara è di fruttato, e a volte anche di mandorla. Il sapore è fruttato, vellutato con retrogusto dolce.

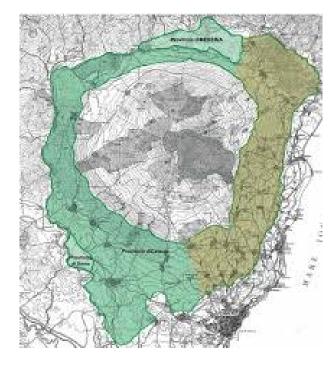


Olio extravergine di oliva siciliano DOP MONTE ETNA

La coltura dell'olivo fu introdotta nella parte orientale dell'Isola a partire dal I millennio a. C. ad opera dei Fenici e successivamente dai Greci che colonizzarono *Katane* (Catania) nel 750 a. C.

La presenza dell'Etna, le cui tantissime manifestazioni effusive erano ben conosciute già nel mondo antico, ha alimentato il mito, attraverso il quale ci provengono suggestive informazioni circa la coltura dell'olivo in questo territorio. Storia, mito, fascino, paesaggio unico e tecniche colturali particolari, concorrono a fare dell'extra vergine d'oliva Monte Etna un prodotto tipico molto apprezzato dagli intenditori.

Le caratteristiche orografiche e la natura dei suoli dell'area di produzione sono fortemente caratterizzate da ciò che resta dall'attività vulcanica. Le aree pedemontane dell'Etna sono quelle a maggiore vocazione che interessano la coltura, sia da olio che da mensa.



L'olio extravergine di oliva siciliano DOP Monte Etna è prodotto, secondo disciplinare in alcuni comuni delle province di Catania, Enna e Messina.

La superficie complessiva della denominazione è di circa 7.000 ettari e interessa 12.500



aziende circa. Si estende dal versante Sud-Ovest a quello Nord dell'Etna, interessando le province di Catania, Enna e Messina. Nel Catanese comprende i comuni di: Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Màniaci, Motta S. Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, S. Maria di Licodia, S. Piero Clarenza; nell'Ennese il comune di Centuripe; nel Messinese i comuni di Malvagia, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone e S. Domenica Vittoria.

La denominazione di origine protetta Monte Etna è riservata all'olio evo ottenuto a partire da olive di varietà Nocellara Etnea per almeno il 65%. Per il 35% possono concorrere altre varietà, come la Moresca, la Tonda Iblea, l'Ogliarola Messinese, la Biancolilla, la Brandofino e la Olivo di Castiglione.
L'olio extravergine di oliva siciliano DOP Monte Etna ha odore di fruttato leggero e sapore fruttato con sensazione leggera di amaro e piccante. È adatto sia come condimento a crudo sia in cottura.

Olio extravergine di oliva siciliano DOP **VALLE DEL BELICE**

I primi insediamenti umani nel territorio risalgono all'epoca dell'antica colonia della Magna Grecia e della nascita di Selinunte, fondata dai Megaresi nel VII secolo a. C. Gli abitanti di Selinunte coltivarono e propagarono l'olivo colonizzando le vallate e le terre fertili dell'entroterra attorno ai fiumi Belice e Modione. Testimonianza di dette pratiche per la produzione di olio fin da quei tempi, sono le antiche macine in pietra rinvenute a Selinunte, vicino al Tempio "E" (risalenti al V secolo a. C.).

L'area di produzione è quella della Valle del Belice e comprende i territori di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Salaparuta, Santa Ninfa e Poggioreale. Estesa circa 12.000 ettari, rappresenta uno dei pochi esempi di omogeneità pedo-climatica e colturale dell'Isola, dove si è diffusa principalmente la cultivar autoctona Nocellara del Belice.



Hanno invece minore rilevanza le cultivar Biancolilla, Giarraffa, Cerasuola, Carbucia (Sinonimo di Biancolilla), Santagatese, Ogliarola messinese.

L'olio DOP Valle del Belice è prodotto prevalentemente da olive dell'omonima Nocellara. La Valle del Belice si stende lungo il fiume Belice. Il territorio è per la maggior parte pianeggiante, e le quote sono comprese fra i 350 e i 30 metri s.l.m.

Il Mare e il fiume Belice mitigano il clima, caratterizzato da inverni piuttosto miti ed estati calde.

L'olio extravergine di oliva siciliano DOP Valle del Belice è prodotto, secondo disciplinare, da olive coltivate nei territori dei comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa, tutti in provincia di Trapani. Le olive utilizzate per la produzione dell'olio DOP Valle del Belice sono raccolte fra ottobre e dicembre.

L'olio extravergine è ottenuto da olive composte per almeno il 70% dalla varietà Nocellara del Belice e, per l'eventuale restante 30%, dalle varietà Giarraffa, Biancolilla, Cerasuola, Buscionetto, Santagatese, Ogliarola Messinese o altre coltivate nel territorio. L'odore è fruttato di oliva da acerbo a maturo, e il sapore fruttato da medio ad intenso con sensazioni di amaro e di piccante da leggero a intenso.

L'olio extravergine di oliva DOP Valle del Belice è ottimo **specialmente a crudo** come condimento di verdure e insalate, bruschette, zuppe e minestroni, carne e pesce alla brace.

Fonte: consorziovalledelbelice.it



Olio extravergine di oliva siciliano DOP **VALDEMONE**

Come per la DOP della Val di Mazara, anche questa DOP prende il nome di uno dei tre *giustieriati* in cui fu divisa la Sicilia d'epoca Normanna. L'olivicoltura si diffuse nel Valdemone già alla fine del '400, come testimoniano i primi frantoi impiantati a Castell'Umberto e nel comune feudale di Samperi.

L'asperità della sua orografia contraddistingue Il paesaggio agrario dell'area che è molto caratteristico, in esso s'identifica nettamente una fascia costiera e una collinare.
L'area di produzione estesa 35.000 ettari circa,

comprende tutto il Messinese, con esclusione dei rilievi montuosi dei Peloritani e dei Nebrodi, segnatamente ai territori di Floresta, Malvagia e Mojo Alcantara.

Le cultivar ammesse dal disciplinare sono la Santagatese e l'Ogliarola messinese e, secondariamente la Minuta, l'Olivo di Mandanici, la Nocellara messinese,



l'Ottobratica, la Brandofino, la Verdello e la San Benedetto.

L'olio extravergine siciliano DOP Valdemone è prodotto comprende nella zona che comprende i territori di tutti i comuni della provincia di Messina esclusi Floresta, Moio Alcantara e Malvagna.

Il disciplinare dell'olio evo DOP Valdemone prevede che l'olio sia ottenuto frangendo olive di varietà Santagatese, Ogliarola Messinese o Minuta per almeno il 70% del totale. Per il 30% restante possono essere utilizzate olive delle varietà Mandanici, Nocellara Messinese,





Ottobratica, Verdello e Brandofino. Il colore dell'olio DOP Valdemone va da verde con tonalità gialle a giallo oliva. Ha il profumo più o meno intenso delle olive appena raccolte, insieme a quello di erbe, foglie e fiori di piante spontanee presenti negli oliveti della provincia di Messina. Al gusto si avvertono sensazioni che confermano quelle olfattive, unite in misura minore dall'amaro; il retrogusto è di mandorla, frutta fresca, pomodoro, cardo.

Fonte: consorziovalledelbelice.it; siciliaagricoltura.it

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IGP SICILIA

L'olio extravergine di oliva siciliano ha ricevuto anche il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Il riconoscimento dell'IGP Sicilia è stato il secondo per l'olio in Italia, dopo l'IGP Toscana. L'olio extra vergine IGP Sicilia è olio extravergine prodotto con olive appartenenti, per il 90%, alle varietà Aitana, Biancolilla, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavalieri, Cerasuola, Crastu, Erbano, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Moresca, Nasitana, Nerba, Nocellara del Belice, Nocellara etnea, Nocellara messinese, Ogliarola messinese, Olivo di Mandanici, Piricuddara, Santagatese, Tonda iblea, Vaddarica, Verdello, Verdese, Zaituna.

Tutte le fasi della produzione dell'olio extra vergine IGP Sicilia avvengono, per disciplinare, all'interno della Regione.

L'acidità dell'olio extravergine IGP Sicilia (espressa in acido oleico) è uguale o inferiore a 0,5%; il numero di perossidi è minore o guale a 12 mEq02 /kg, e il numero di polifenoli totali è maggiore o uguale a 100 mg/kg.

PRINCIPALI VARIETÀ DI OLIVO DIFFUSE IN SICILIA

Biancolilla

Fra le **varietà di oliva in Sicilia** troviamo la Biancolilla.

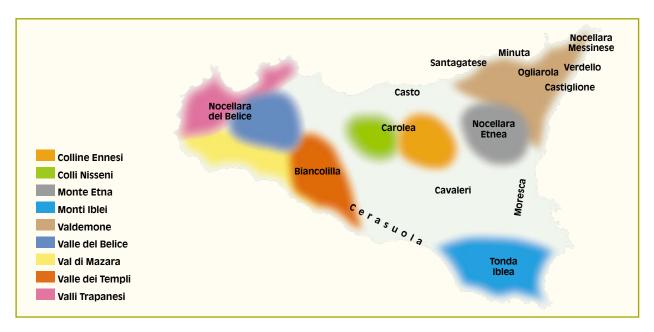
Con la denominazione 'Biancolilla' viene indicata una cultivar-popolazione nell'ambito della quale vi sono numerosi genotipi accomunati dal fatto che il frutto, con l'approssimarsi dell'invaiatura, vira dal verde intenso al verde molto pallido ("sbiancamento"), per poi assumere colorazione rosso-violacea all'invaiatura. La Biancolilla è diffusa in gran parte degli impianti olivicoli della Sicilia occidentale, e anche nell'olivicoltura della Sicilia sudorientale.

Gli oli evo ottenuti dalle olive di tale cultivarpopolazione, in purezza o in blend con altri, sono previsti nei disciplinari di produzione delle DOP Valli Trapanesi e Val di Mazara. La Biancolilla di Caltabellotta o Buscionetto, più diffusamente coltivata rispetto agli altri genotipi, è standard di riferimento per l'avvio del sistema di qualificazione vivaistica delle piante. Pianta di modesto vigore, con portamento assurgente, ha rami piuttosto flessibili che negli anni di carica, sotto il peso della fruttificazione, si piegano facendo assume alla chioma un portamento procumbente. La Biancolilla di Caltabellotta è autosterile, e viene impollinata da Nocellara del Belice, Giarraffa e Ogliarola messinese.

La resa in olio nella produzione di olio extra vergine di oliva è mediamente bassa, fra 11 e 13%.

L'olio extra vergine di oliva che si ottiene ha contenuto di acido oleico medio-basso, e dal punto di vista sensoriale risulta dolce per la modesta presenza di polifenoli totali – può quindi essere utilizzato subito dopo la molitura. Dal punto di vista più squisitamente organolettico, gli oli presentano fruttato da leggero a medio, con sensazioni olfattive di mandorla spesso accompagnate da carciofo e pomodoro.





Cerasuola

Il nome 'Cerasuola' deriva dalla forma – che richiama quella di una ciliegia – e dalla colorazione rosso-violacea che il frutto assume alla piena invaiatura.

La Cerasuola caratterizza i distretti olivicoli di confine tra la provincia di Palermo e quella di Trapani e si trova anche, con un'elevata incidenza, nel territorio comunale di Sciacca (AG).

Assieme ad altre varietà, la **Cerasuola** costituisce la base varietale degli oli a DOP Val di Mazara e Valli trapanesi.

L'albero è molto vigoroso e presenta portamento assurgente che, a causa dei rami fruttiferi robusti e poco flessibili, a differenza della Biancolilla, mantiene anche negli anni di abbondante fruttificazione.

La maturazione inizia con circa due settimane di ritardo rispetto alla Biancolilla.

La resa in olio varia tra il 15% e il 22%.

L'olio extra vergine di oliva è fruttato medio o intenso, amaro e piccante medio-intenso, con sentori di erba tagliata, mandorla e foglie di pomodoro.

Nocellara del Belice

Fra le **varietà di oliva in Sicilia** troviamo poi la Nocellara del Belice.

Rinomata per la produzione di olive da tavola, la **Nocellara del Belice** deve il suo nome alla forma tondeggiante e all'areale di origine: la Valle del Belice.

La varietà di oliva **Nocellara del Belice** contribuisce alla produzione di oli a DOP Valle del Belice e Valli trapanesi ed è anche oliva da tavola DOP: Il frutto, di grosse dimensioni, presenta un elevato rapporto polpa/nocciolo e si presta molto bene alla trasformazione in verde.

L'albero è di medio vigore, con portamento espanso e chioma tendenzialmente folta. Nel caso in cui venga destinata all'estrazione di olio, la Nocellara viene raccolta 2-3 settimane dopo la Biancolilla e la Cerasuola. La resa in olio oscilla tra il 12% e il 16%. L'olio extra vergine di oliva che si ottiene dalla Nocellara del Belice ha un profumo particolarmente intenso. Al gusto, le note vegetali ricordano varie erbe selvatiche su un fondo di amaro di media intensità; vi è un retrogusto leggermente piccante poco persistente.

Nocellara etnea

La Nocellara Etnea è diffusa negli oliveti della Sicilia centro-orientale, e raggiunge la massima concentrazione nella provincia di Catania, in particolare sulle pendici dell'Etna. La pianta è decisamente vigorosa e ha portamento assurgente.

Il frutto ha forma ellissoidale, con elevato rapporto polpa/nocciolo, e il nocciolo, liscio, si distacca facilmente e completamente dalla polpa croccante. Per tali motivi i frutti della Nocellara etnea, conciati in verde, vengono destinati al consumo diretto.

La resa in olio è medio-bassa (13-15%).

L'olio extravergine di oliva è caratterizzato da fruttato di media intensità, amaro e piccante da medio a intenso, sentori di cardo e di carciofo. La cultivar è base varietale della DOP Monte Etna.

Moresca

Diffusamente coltivata nei territori delle province di Ragusa, Enna e Catania, la **Moresca** produce frutti di dimensioni mediograndi.

L'albero, mediamente vigoroso, ha portamento espanso. I frutti sono conciati in nero e in verde.

La resa in olio è medio-bassa e l'olio presenta un modesto contenuto di acido oleico.

L'olio extravergine di oliva è fruttato leggero, amaro e piccante leggero-medio, con sentori di mandorla e, a volte, di frutta matura. La Moresca concorre alla produzione degli oli DOP Monti Iblei e Colline ennesi.

Ogliarola messinese

L'Ogliarola messinese è una delle varietà più rappresentate nell'olivicoltura siciliana. È probabile che si tratti di una "cultivar popolazione"*, e che la diversità genetica dei genotipi sia notevole. L'Ogliarola messinese si trova sia nei comprensori olivicoli prossimi al mare sia sui Monti Nebrodi e sui Peloritani, fino a circa 800 m s.l.m.

L'albero, di medio vigore, ha portamento espanso, e i rami più giovani sono tendenzialmente penduli.

I frutti hanno dimensioni medio-grandi, con elevato rapporto polpa/nocciolo.

Oltre che all'estrazione di olio, i frutti possono essere destinati al consumo diretto, sia in verde sia in nero, soprattutto per la preparazione di *passuluni*, prodotto tipico delle produzioni olivicole siciliane.

La resa in olio è del 15% circa. L'olio extra



^{*} Particolare tipo genetico che, all'interno della stessa specie, si è propagato spontaneamente attuando una naturale selezione che ha costituito una popolazione "cultivar", termine utilizzato quando si parla di domesticazione e selezione non totalmente naturale.

vergine è caratterizzato da un elevato contenuto di acido oleico (circa il 78%) e di polifenoli (oltre 250 ppm). Dal punto di vista organolettico, l'olio extravergine di oliva di Ogliarola messinese è fruttato medio, con amaro e piccante medi, sentori di mandorla e, a volte, di erba e di carciofo.

L'Ogliarola messinese è una delle varietà di base per la produzione degli oli DOP Val di Mazara e Valdemone.

Santagatese

La Santagatese è diffusa nelle principali aree olivicole della fascia tirrenica della Sicilia nord-orientale, e raggiunge la massima concentrazione nel territorio comunale di Sant'Agata di Militello. L'albero, vigoroso e dotato di portamento particolarmente assurgente, si distingue facilmente anche per la spiccata differenza di colore tra la pagina superiore (verde intenso) e inferiore (grigio chiaro) della foglia. Tali caratteristiche conferiscono alla chioma particolari effetti cromatici nelle giornate ventose. La Santagatese è stata spesso utilizzata per

costituire barriere frangivento, soprattutto a protezione delle piante di limone, particolarmente sensibili ai danni da vento. La resa in olio è piuttosto elevata. L'olio extravergine di oliva ha contenuto medio di acido oleico e di polifenoli; fruttato mediointenso, è amaro medio, piccante leggero con sentori di pomodoro, carciofo ed erba.

Tonda Iblea

A dispetto del nome, la **Tonda Iblea** produce drupe ellissoidali.

L'albero è molto vigoroso, con portamento assurgente, e l'olio extravergine che si ottiene, dolce e armonico, è rinomato per la qualità – certamente è tra i più blasonati fra i monovarietali prodotti in Italia.

I frutti maturi possono essere destinati anche alla produzione di olive nere per il consumo diretto. La Tonda Iblea, insieme ad altre varietà, costituisce la base degli oli DOP Monti Iblei. Dal punto di vista organolettico l'olio evo, l'olio extra vergine di oliva, è fruttato medio-intenso, con amaro e piccante ben dosati e note di pomodoro.

