



Comunicato stampa
Ottava edizione Concorso Μοργαντίων–Morgantìnon,
Classifica finale

Al Morgantìnon 2020 il miglior olio in assoluto è stato

AGRESTIS IGP SICILIA

dell'azienda Agrestis Soc.Coop. Agricola di Buccheri (Sr)

Anche in tempo di Covid-19 e nonostante le ristrettezze imposte dalle norme vigenti è stata definita la graduatoria dei migliori oli della dell'ottava edizione del Concorso Regionale Μοργαντίων–Morgantìnon degli oli extravergini d'oliva siciliani

Organizzato dall'Ente di Sviluppo Agricolo è l'unico concorso svolto in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva prodotti nel territorio regionale ed ha visto la raccolta di 92 campioni provenienti dalle Aziende Olivicole di tutta la Sicilia per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche. Oli di elevata qualità che rappresentano la diversità e la ricchezza di tutto il territorio. Dalle ampie distese collinari delle zone interne alle aree pianeggianti e montane, tutte eccellenze che anche in questo concorso si affermano per ottimi profili sensoriali.

A vincere il **Morgantìnon d'Oro**, cioè il primo premio in assoluto, è stato l'olio "**Agrestis IGP Sicilia**" dell'azienda **Agrestis Soc.Coop. Agric.** di Buccheri (SR). Lo stesso olio si è aggiudicato anche il primo premio della sezione **IGP Sicilia**, mentre l'olio denominato "**Monte Etna DOP**" prodotto dall'azienda **Romano Vincenzo & C s.a.s.** di Bronte (CT) si è aggiudicato il primo premio della sezione DOP Monte Etna. L'olio "**Antica Proprietà Tomaselli**" prodotto dall'**Azienda Agricola Vincenzo Signorelli** di Ragalna (CT) si è aggiudicato il primo premio della sezione Miglior Olio (convenzionali). Per quanto riguarda la sezione Miglior Olio Bio il primo premio è andato all'olio "**Primo Bio**" dei **Frantoi Cutrera s.r.l.** di Chiaramonte Gulfi (RG). Il primo premio della sezione DOP Monti Iblei va all'olio "**Primo DOP**" anch'esso prodotto da **Frantoi Cutrera s.r.l.**

La manifestazione – dichiara **Giosuè Catania consigliere del CDA dell'ESA** - punta a valorizzare il legame inscindibile tra le ricchezze culturali ed archeologiche di chiara fama mondiale come Morgantina – Aidone e la sua Dea e la migliore espressione delle eccellenze agroalimentari ove spicca l'olio, come ambasciatore della qualità e dell'alto contenuto nutrizionale molto apprezzato dai consumatori.

A tal proposito è doveroso il ringraziamento al **Comune di Aidone** per la completa disponibilità evidenziata in ogni momento del Concorso.

Il Concorso – ha spiegato il responsabile SOPAT di Valguarnera, **Dario D'Angelo** – è un appuntamento ormai consolidato che rappresenta una sana competizione tra le aziende impegnate a conquistare sempre più spazi di mercato.

Il concorso vede il contributo della Camera di Commercio del Sud-Est Sicilia e la collaborazione di diversi enti del territorio (**Libero Consorzio Comunale di Enna**, Assessorato regionale Agricoltura, Assessorato regionale beni culturali, IRVO, Comune di Aidone, Istituto alberghiero di Enna, Museo Archeologico di Aidone ecc.).

Le analisi sensoriali, con la guida del dott. **Giuseppe Pennino** capo panel, sono state effettuate del gruppo panel costituito presso l'IPA di Catania.

L'olivicoltura è uno dei più importanti settori dell'agricoltura siciliana con una superficie investita di 159.000 ettari di cui il 19,4 % in biologico, con 54 tipi di cultivar autoctone, 21 milioni di piante (terzo posto dopo Puglia e Calabria), 138.750 aziende operanti in tutta la Sicilia e circa 450 frantoi in attività.

Il segmento di mercato dei 6 oli DOP (Monte Etna, Monti Iblei, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli trapanesi), e 1 IGP Sicilia in forte crescita nell'ultimo anno è pari al 3-4% con un fatturato di 7,5 milioni di euro su 240 milioni di euro di fatturato complessivi.

Dalla direzione dell'ESA e dal **Consigliere Calogero Sardo**, l'impegno anche per il futuro volto a valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva prodotti in Sicilia, favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori.

Una Regione come la Sicilia custode di un patrimonio di Biodiversità di grande valore e l'impegno a mettere in rete i campi di Germoplasma di Zagaria a Enna e Carboy a Menfi, attraverso un accordo di collaborazione con l'ESA è un obiettivo da perseguire – **aggiunge il Commissario del Libero Consorzio di Enna dott. Girolamo Di Fazio** –

Il dott. **Pietro Agen presidente della Camera di Commercio Sud Est Sicilia**, sottolinea l'impegno camerale a sostegno di iniziative lodevoli in un comparto che rappresenta un tassello importante dell'economia Siciliana e non solo.

Siamo fiduciosi rispetto al periodo che stiamo attraversando, che si possano programmare nei prossimi giorni le possibili iniziative per la consegna dei premi ai vincitori della rassegna con il coinvolgimento dei principali attori della filiera Olivicola olearia e degli Enti che hanno creduto fortemente allo svolgimento del Concorso.

Non escludendo – ma è solo un rinvio – che il Concorso, **conferma Giosuè Catania** possa avere una Risonanza Nazionale nel prossimo futuro, tale da richiamare la dovuta attenzione che l'olivicoltura Siciliana merita.

Ecco la classifica completa:

Morgantìnon d'Oro

AGRESTIS IGP SICILIA

prodotto da **AGRESTIS Soc. Coop. Agricola**
Buccheri (Sr)

Sezione "Miglior Olio"

1° **ANTICA PROPRIETA' TOMASELLI** prodotto da **Azienda Agricola Signorelli Vincenzo** di Ragalna (Ct)

2° **NOCELLARA BELICE** prodotto dai **Frantoi Cutrera s.r.l.** di Chiaramonte Gulfi (Rg)

3° **CINQUE COLLI** prodotto dall'**Azienda Agricola Cinque Colli** di Chiaramonte Gulfi (Rg)

Sezione "Miglior Olio Bio"

1° **PRIMO BIO** prodotto dai **Frantoi Cutrera s.r.l.** di Chiaramonte Gulfi (Rg)

2° **AGRESTIS BELL'OMIO** prodotto da **Agrestis Soc. Coop. Agricola** di Buccheri (Sr)

3° **SIRE'** prodotto da **Tenuta Iemolo** di Vittoria (Rg)

Sezione "Miglior Olio I.G.P. Sicilia"

1° **AGRESTIS IGP SICILIA** prodotto da **Agrestis Soc. Coop. Agricola** di Buccheri (Sr)

2° **SICILIA IGP** prodotto da **Romano Vincenzo & C. s.a.s.** di Bronte (Ct)

3° **DON PEPPINO** prodotto da **Azienda Agricola Sikulus.** di S. Maria di Licodia (Ct)

Sezione "Miglior Olio DOP Monti Iblei"

1° **PRIMO DOP** prodotto dai **Frantoi Cutrera s.r.l.** di Chiaramonte Gulfi (Rg)

2° **POLIFEMO** prodotto da **Viragì s.r.l.s.** di Chiaramonte Gulfi (Rg)

3° **AGRESTIS NETTARIBLEO** prodotto da **Agrestis Soc. Coop. Agricola** di Buccheri (Sr)

Sezione "Miglior Olio DOP Monte Etna"

1° **MONTE ETNA DOP** prodotto da **Romano Vincenzo & C. s.a.s.** di Bronte (Ct)

Menzioni Speciali

- **LE SCIARE NOVECENTO** prodotto da **Romano Vincenzo & C. s.a.s.** di Bronte (Ct)
- **SUORU MARIA** prodotto da **Azienda Agricola Previti Giovanna** di Chiaramonte Gulfi (Rg)
- **KAMARINA** prodotto da **Tenuta Iemolo** di Vittoria (Rg)
- **VALPARADISO** prodotto da **Valparadiso s.r.l.** di Favara (Rg)
- **CUNZATILLU** prodotto da **Cunzatillu di Bonfiglio Sebastiano** di Cassaro (Sr)
- **ARILLO** prodotto da **Società Agricola Terre sul Dirillo** di Chiaramonte Gulfi (Rg)