

### *Il Morgantinon d'Oro 2014 per il miglior olio siciliano va ad un'azienda di Bronte*

Il 16 maggio scorso ad Aidone in provincia di Enna presso il Museo regionale si sono tenuti gli eventi conclusivi del concorso Μοργαντίων - Morgantinon degli oli extravergini d'oliva siciliani 2014 giunto alla sua quinta edizione. Organizzato dall'Ente di Sviluppo Agricolo per il tramite della SOPAT 47 di Valguarnera, con la collaborazione della Camera di Commercio di Enna, della Provincia regionale di Enna, del Comune di Aidone, del Museo regionale di Aidone, della SOAT di Catania e dell'Istituto Alberghiero di Enna, il concorso è diventato ormai un punto di riferimento per le aziende olearie siciliane, che, sempre più numerose, partecipano con accresciuto interesse. Negli anni il concorso si è arricchito di contenuti puntando sempre alla valorizzazione dell'intero comparto. Oltre, infatti, all'invio gratuito dei rapporti di prova relativi alle analisi sensoriali e chimiche, fanno da contorno molte iniziative di supporto per la ricerca di sbocchi commerciali nazionali ed internazionali e si attuano diverse iniziative atte a divulgare tutti quei suggerimenti tecnico-scientifici in grado di assicurare il miglioramento della qualità. Ultima nata, per esempio, è la "Carta degli Oli". Si tratta di uno strumento didattico a disposizione degli studenti siciliani del settore enogastronomico, che si affacciano al mondo del lavoro, con lo scopo di istruirli sui giusti abbinamenti cibo/olio. Naturalmente il fine ultimo è quello di raggiungere, attraverso opportune campagne di informazione e con l'indispensabile coinvolgimento degli operatori della ristorazione, il consumatore finale così da stimolare una maggiore domanda di olio di qualità. Un'altra importante iniziativa riguarda l'istituzione di un concorso rivolto ai consumatori dal nome "Concorso Morgantinon: che olio usi?" con l'aggiudicazione di una fornitura di olio extravergine d'oliva dell'azienda prima classificata nel concorso Μοργαντίων – Morgantinon.

Il legame con il sito archeologico di Morgantina, conferisce al concorso un forte valore aggiunto immateriale: quello legato alla storia, alla cultura e alle tradizioni del territorio. Ciò è dimostrato dai numerosi reperti custoditi nel Museo regionale di Aidone, testimonianza tangibile di quanto importante fosse l'olio nell'uso quotidiano, e dalla presenza nell'area archeologica di ulivi secolari, monumenti naturali, da dove ancora oggi si ottiene il "liquido d'oro" come lo chiamava Omero.

La manifestazione di chiusura dell'edizione 2014 si è articolata in due fasi: la prima ha riguardato la tavola rotonda, coordinata dal giornalista Paolo Di Marco, dal titolo "Gli oli siciliani: ambiente, cultura, economia..." durante la quale sono intervenuti, ognuno per le proprie competenze, esperti dei diversi settori. Gli argomenti trattati sono stati molteplici ma tutti hanno avuto un denominatore comune: le grandi potenzialità del comparto oleario siciliano con la sua grande variabilità genetica e con un mercato sempre più in espansione soprattutto nei paesi emergenti. Con l'ottenimento dell'olio I.G.P. Sicilia, il cui iter è in fase avanzata, e con un'organizzazione commerciale che superi il forte retaggio culturale tutto siciliano dell'individualismo, si possono affrontare in maniera adeguata le sfide della globalizzazione. Il Commissario straordinario dell'Ente Sviluppo Agricolo On.le Francesco Concetto Calanna ha incentrato il suo intervento conclusivo sull'opportunità di ampliare, su base nazionale, il messaggio legato al concorso e ai prodotti del Born in Sicily con la partecipazione dell'E.S.A. al Salone del Gusto di Torino del prossimo ottobre. La creazione, inoltre, di una mostra-mercato permanente nelle tre aree metropolitane siciliane (Palermo, Catania e Messina), potrà dare l'opportunità alle aziende agroalimentari siciliane di un ritorno economico e di immagine amplificata, quest'ultima, dal legame con un territorio da millenni crocevia di culture diverse che hanno lasciato in maniera indelebile le loro tracce nell'arte, nelle tradizioni, nel paesaggio e, non ultimo, nell'enogastronomia.

Nella seconda fase si è svolta la cerimonia di premiazione, con una "madrina d'eccezione", la "Dea di Morgantina" ospite del Museo regionale di Aidone.

Con l'attribuzione di dodici Menzioni Speciali, dei premi alle D.O.P. "Monti Iblei", "Monte Etna" e "Val di Mazara", di un premio alla "Miglior azienda agricola", e con le sezioni "Miglior olio" e "Miglior olio bio" al cui interno si sono attribuiti il 1° e il 2° premio per i fruttati intenso, medio e leggero, si è conclusa la giornata non senza avere prima degustato un ricco buffet di prodotti a km zero preparato dall'Istituto Alberghiero di Enna. Durante l'incontro è stato presentato il *catalogo del Morgantinon 2014* e la "Carta degli oli". Tutti gli aggiornamenti, le notizie e i materiali sono su [www.morgantinon.it](http://www.morgantinon.it) e su [www.entesviluppoagricolo.it](http://www.entesviluppoagricolo.it).

Giuseppe Greco

Responsabile dell'Unità di Staff dei Servizi allo Sviluppo dell'Ente di Sviluppo Agricolo