



COMUNICATO STAMPA
ESA - ENTE DI SVILUPPO AGRICOLO

**Concorso Regionale “Morgantimon” degli Oli Extravergini d’Oliva Siciliani
VI edizione 2015**

Aidone, 22 maggio 2015 – Si è conclusa la VI edizione del Concorso Regionale “Morgantimon” degli oli extravergini d’oliva Siciliani. Grande partecipazione di produttori, operatori economici e istituzioni agli eventi conclusivi svoltisi presso il Museo regionale di Aidone. Il tema del convegno “Olio Extravergine d’Oliva I.G.P. Sicilia: strumenti e prospettive” sottolinea la grande opportunità che si apre per l’olio siciliano con l’approvazione in via transitoria a livello nazionale e, si spera presto, a livello europeo dell’Identificazione Geografica Protetta per l’olio extravergine d’oliva prodotto in Sicilia. Le comunicazioni sugli aspetti generali sono state a cura di Maurizio Cimino (Direttore generale dell’ESA), quelle riguardanti il disciplinare di produzione, distribuito in copia a tutti gli intervenuti, le ha curate Maurizio Lunetta (Presidente del Comitato promotore dell’olio IGP Sicilia). Lucio Monte, (Direttore generale dell’IRVOS), invece, ha illustrato nei dettagli il piano dei controlli recentemente approvato dal Ministero. Il dibattito che è seguito è stato molto serrato con diverse domande da parte degli intervenuti. Con l’intervento di Andrea Scoto (Funzionario dell’ex Provincia Regionale di Enna) è stato presentato “L’Olio di Zagaria” cioè l’olio ottenuto da circa 400 varietà presenti nel campo di conservazione del germoplasma internazionale di olivo che si trova a Pergusa (En) ed è gestito dallo stesso Ente. Quest’olio sarà presente all’EXPO di Milano. Tra i vincitori l’azienda Barbuto gestita da Jean Paul Mifsud e la moglie Cinzia di origini maltesi, innamorati della Sicilia da 4 anni vivono in Sicilia e producono olio, cultivar Tonda Iblea, nella provincia di Siracusa. "Sono state 94 le aziende che quest' anno hanno aderito al concorso, nonostante la scarsità dell'annata", ci riferisce il Dott D' Angelo Dario responsabile della SOPAT n. 47 dell’ Ente di Sviluppo Agricolo ideatore e promotore del concorso Morgantimon.

La novità di quest’anno ha riguardato l’indagine dal titolo In una goccia d’olio un MARE NOSTRUM di benessere e cultura. Attraverso la compilazione on-line di un questionario di 15 domande la vastissima platea della rete si è misurata con le proprie conoscenze sull’olio e chi ha risposto esattamente a tutte le domande ha partecipato all’estrazione di 30 litri del miglior olio siciliano fornito gratuitamente dall’ESA. L’estrazione, appunto, si è svolta durante la manifestazione e il vincitore è stato il Sig. Giuseppe Lo Castro di San Giovanni La Punta Ct. Successivamente si è proceduto alla cerimonia di premiazione, condotta da Giovanna Gagliano e Dario D’Angelo della SOPAT di Valguarnera, che ha vissuto momenti di grande emozione anche per il suggestivo contesto in cui si è svolta. I preziosissimi reperti archeologici custoditi nel Museo di Aidone, a partire dalla Dea di Morgantina, infatti, hanno fatto da cornice e le bottiglie degli oli premiati, esposti in bella mostra, sono diventati, per un giorno essi stessi “reperti archeologici”. Programma, aggiornamenti e classifica sul portale www.morgantimon.it

Info Utili

Comunicazione e Media & Pubbliche Relazioni Concorso Morgantimon gianfortesabrina@gmail.com tel 392 13 35 663
Concorso Regionale “Morgantimon” degli Oli Extravergini d’Oliva Siciliani ESA SOPAT 47 -www.morgantimon.it
Via Trieste,10 94019 – VALGUARNERA (EN) - Tel. 0935 957761 fax 0935 959370 - mail: info@morgantimon.it

CLASSIFICA 2015

Morgantinon d'Oro

SOC. AGR. VERNERA DI SPANO' & C. s.n.c. - BUCCHERI (SR), nome olio "Terre di Vito"

Sezione "Miglior Olio"

Fruttato Intenso

1^ - ROMANO VINCENZO & C. s.a.s. – BRONTE (CT), nome olio "Le Sciare"

Fruttato Medio

1^ - AZ. AGR. BARBUTO – RAGUSA, nome olio "Barbuto"

2^ - AZ. AGR. ANTICO PODERE CAFECI – ENNA, nome olio "Philomena"

3^ - AZ. AGR. GIOVANNI MESSINA – CASTELVETRANO (TP), nome olio "Messina Nocellara"

Sezione "Miglior Olio Bio"

Fruttato Intenso

1^ - AZ. AGR. SERRA DI MEZZO – PIETRAPERZIA (EN), nome olio "Serra di Mezzo Nocellara del Belice"

Fruttato Medio

1^ - AZ. AGR. RISTAGNO GIOVANNA MARIA. – PIETRAPERZIA (EN), nome olio "Fiorino"

2^ - FRANTOI CUTRERA & C. s.n.c. – CHIARAMONE GULFI (RG), nome olio "Primo Bio"

3^ - TENUTA IEMOLO DI IEMOLO THIERRY – VITTORIA (RG), nome olio "Siré Tonda Iblea"

Sezione "DOP Monti Iblei"

1^ - SOC. AGR. VERNERA DI SPANO' & C. s.n.c. - BUCCHERI (SR), nome olio "Terre di Vito"

Sezione "DOP Val di Mazara"

1^ - BONOLIO s.a.s. - SCIACCA (AG), nome olio "Bono"

Menzioni Speciali

OLEIFICIO GULINO s.a.s. – CHIARAMONTE GULFI (RG), nome olio "Erbesso"

FRANTOI CUTRERA & C. s.n.c. – CHIARAMONE GULFI (RG), nome olio "Primo Dop"

AZIENDA AGRICOLA LOMBARDO – CAMPOBELLO DI MAZARA (TP), nome olio "Fiore del Belice"

VIRAGI' s.a.s. – CHIARAMONTE GULFI (RG), nome olio "Carusia"

AZ. AGR. ELEONORA CIGNA – PIAZZA ARMERINA (EN), nome olio "Cigna"

LA GOCCIA D'ORO – MENFI (AG), nome olio "Feudotto"

FRANTOI CUTRERA & C. s.n.c. – CHIARAMONE GULFI (RG), nome olio "Nocellara Belice"

AZ. AGR. VILLA COLONNA – REITANO (ME), nome olio "L'Olio di Colonna"

CASE PERROTTA S.R.L. – SANT'ALFIO (CT), nome olio "Case Perrotta"

VIRAGI' s.a.s. – CHIARAMONTE GULFI (RG), nome olio "Polifemo"

LA ROCCA & Co s.r.l. – MONTEVAGO (AG), nome olio "Balàt"

SOC. AGR. SALSELLO – ENNA, nome olio "Salsello"

AZ. AGR. DOTT. SEGIO GAFA' – CHIARAMONE GULFI (RG), nome olio "La casa di Lucia"

AZ. AGR. EREDI STANCANELLI ERNESTO – CENTURIPPE (EN), nome olio "Stancanelli"

AZ. AGR. LA GHIOTTA MARMOTTA – TROINA (EN), nome olio "Eliseo"

AZ. BIO-AGR. TORTORA – PATTI (ME), nome olio "Oleum Ceresis"

AZ. AGR. CIACCIO – CACCAMO (PA), nome olio "Ciaccio"

Programma, aggiornamenti e classifica sul portale www.morgantinon.it

Info Utili

Comunicazione e Media & Pubbliche Relazioni Concorso Morgantinon gianfortesabrina@tiscali.it tel 392 13 35 663

Concorso Regionale "Morgantinon" degli Oli Extravergini d'Oliva Siciliani ESA SOPAT 47 - www.morgantinon.it -

Via Trieste,10 94019 – VALGUARNERA (EN) - Tel. 0935 957761 fax 0935 959370 - mail: info@morgantinon.it