

VETRINA “NAZIONALE” PER IL CONSORZIO OLIO DOP MONTI IBLEI.

Categories : [Soldi](#)

Date : 28 ottobre 2020

down perché, conscia della propria importanza commerciale, investe per azzerare l'impatto climatico con i nuovi prodotti *Climate Friendly*. Per la prima volta in proprie performance ambientali creando promozione sociale ed autosufficienza economica per le popolazioni locali nei paesi in via di sviluppo.

I nuovi prodotti *Climate Friendly* Fiorentini Firenze

Olio Dop Monti Iblei in Sicilia

Consorzio Dop Monti Iblei, novità e approvazione modifica disciplinare di produzione

La denominazione di origine protetta, è il riconoscimento ufficiale delle caratteristiche di pregio dell'olio extravergine di oliva ottenuto nel comprensorio omogeneo dei monti iblei, territorio a sud della Sicilia. E', compito del Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Monti Iblei, promuovere, tutelare e vigilare sul prodotto Dop "Monti Iblei". In particolare, il Consorzio promuove la diffusione ed il consumo dell'olio evo Dop Monti iblei, in Italia e all'estero; tutela l'uso della denominazione e dell'eventuale marchio; e, vigila sull'osservanza delle norme previste dal presente statuto. Costituito nel 2000, vanta circa 250 soci, tra produttori, frantoiani, intermediari e confezionatori, il Consorzio ha ottenuto l'approvazione della proposta di modifica al Disciplinare di produzione, che riguarda l'allargamento dell'areale di produzione, l'utilizzo facoltativo della menzione delle sottozone di appartenenza e l'introduzione di nuove varietà. La produzione dell'olio Evo Dop Monti Iblei si estende nelle province di Catania, Ragusa e Siracusa. Le varietà da cui si ricava l'olio elettivo sono Tonda Iblea, Moresca, Nocellara Etnea, e di recente aggiunte Biancolilla e Zaituna, diverse fra loro per caratteristiche organolettiche che contraddistin-



MONTI IBLEI
CONSORZIO DI TUTELA
DELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

guono e rendono unico l'olio DOP Monti Iblei. La campagna attuale si presenta di elevata qualità, grazie all'assenza di attacchi della mosca olearia. Consumare Olio Evo di Oliva DOP Monti Iblei significa, avvicinarsi al territorio di origine, alla sua storia, alle sue tradizioni ed apprezzare il frutto del lavoro dell'uomo.

Il quotidiano economico Il Sole 24 ore, in un articolo pubblicato a pagina 33, da ampio spazio alle attività del consorzio di tutela dell'olio dop monti iblei con una panoramica anche alla modifica al disciplinare di produzione pubblicata sulla gazzetta europea lo scorso 19 agosto. *“E' il frutto di un lavoro intenso – spiega il presidente del consorzio, Giuseppe Arezzo .*

– fatto in questi anni dal consorzio e da tutti i produttori che hanno fatto conoscere e apprezzare, in ogni parte del mondo, l'oro verde che si produce in questo lembo di Sicilia. Il quotidiano nazionale “Il

sole 24 ore” ha voluto approfondire le tematiche legate alla tipicità del prodotto, la sua unicità, la sua storia, e le aree di produzione”. Un profumo inebriante, nella nuova produzione, che si cerca di individuare nelle note olfattive sottolineando l’incredibile potere evocativo degli odori che si percepiscono.

L’armonia tra le note olfattive e gustative è una caratteristica specifica comune di questo olio. “Siamo nel clou della nuova raccolta –aggiunge il presidente del consorzio – con un prodotto di eccelsa qualità. Anche quest’anno l’olio dop monti iblei sarà un veicolo straordinario di promozione con mille difficoltà, ahimè, legate alla pandemia e alla chiusura anticipata alle 18 delle attività di ristorazione”.

Con la modifica al disciplinare di produzione ci sarà l’ingresso di nuovi comuni e l’inserimento di nuove varietà. Quattro le new entry: Scordia e Mirabella Imbaccari in provincia di Catania, Avola e Carlentini nel siracusano. Altra novità l’inserimento di due varietà autoctone Biancolilla e Zaituna e la possibilità, per i produttori, di realizzare olii monocultivar o, in alternativa, con uno, due, tre e al massimo cinque cultivar diverse.

di Redazione