



BATTUTALIBERA  
UFFICIO STAMPA

LETIZIA CARRARA  
(+39) 329.56.13.771  
GRAZIA SICALI  
(+39) 340.60.79.181  
BATTUTALIBERA@GMAIL.COM

www.entesviluppoagricolo.it    sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it

**CONCORSO REGIONALE**

**Μοργαντινων**  
*Morgantinon*

**DEGLI Oli EXTRAVERGINI D'OLIVA SICILIANI**  
**DUEMILA 18**

**Termine di presentazione dei campioni:**  
**23 febbraio 2018**  
presso ESA - SOPAT 47 - Valguarnera  
C.da S. Barbara, S.P. 21 - 94011 Agira (En)  
Tel. 0935 950026 Fax 0935 950200  
coord. sat.: 37°32'58,7"N - 14°31'23,5"E  
www.entesviluppoagricolo.it  
sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it

# Rassegna stampa

QDS	31 maggio 2018	Pag 18
-----	----------------	--------

QDS Ed. del Giovedì n. 4507 del 31/05/2018 pag. 18

## QUOTIDIANO DI SICILIA

tutte le edizioni on line

### OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA IN VETRINA AD AIDONE

AIDONE (EN) – L'oro verde di Sicilia celebrato alla settima edizione del ??????????–Morgantìnon, unico concorso organizzato in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva che quest'anno ha visto la partecipazione di 70 aziende provenienti da tutte le province dell'isola, la raccolta di 92 campioni (49 da agricoltura convenzionale e 43 da agricoltura biologica) e 12 campioni IGP Sicilia per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche. A vincere il Morgantìnon d'Oro e ad aggiudicarsi il titolo di miglior olio nel corso della premiazione che si è svolta nei giorni scorsi ad Aidone è stato "Polifemo" dell'azienda Viragi di Chiaramonti Gulfi, mentre "Lustru di Luna", della Tenuta Bauccio di Pietraprazia (En) e "Le Sciare" dell'azienda agricola Romano Vincenzo di Bronte (Ct) sono arrivati al secondo e terzo posto.

Per la Sezione "Miglior Olio Bio" sono stati selezionati gli oli: "Passione" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara), "Sololio"(Virzi di Giuseppe e M. Concetta – Cesarò, Me) e terzo vincitore "Primo Bio" (Frantoi Cutrera– Chiaramone Gulfi, Rg). La stessa azienda si aggiudica anche il primo premio per la sezione "Miglior Olio I.G.P. Sicilia" con l'olio Gran Cru", secondo e terzo vanno invece a "Sicilia Igp"(Romano Vincenzo, Bronte, C) e "Sciaroso", (Bosco-Mertole S.R.L.– Mascali (Ct).

Menzioni Speciali per: Olio "LAurum"(Ribera Sebastiano, Buccheri, Sr); "Cinque Colli", (Cinque Colli , Chiaramonte Gulfi, Rg); "Riserva" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara,Tp); "Barbuto Bio" (Barbuto, Ragusa); "Zenìa", (F.Lli Mangano, Carlentini, Sr); "Ariello" (Terre Sul Dirillo, Chiaramonte Gulfi, Rg); "Bacio di Donna", (Da.Ma. Igd s.r.l." Soc. Agr, Belpasso, Ct).

La manifestazione, istituita nel 2010, su iniziativa dell'Ente di Sviluppo Agricolo per il tramite dei Servizi allo Sviluppo e della SOPAT di Valguarnera, ha puntato sul legame tra un sito archeologico di chiara fama come Morgantina - Aidone, per di più arricchito dal rientro della "Dea", e l'esigenza di raccogliere la migliore espressione delle eccellenze agroalimentari locali riconducendole inscindibilmente al territorio, utilizzando l'olio e gli altri prodotti tradizionali, come ambasciatori degli alimenti di qualità e di attrazione turistica.

"Il Concorso – ha spiegato il responsabile SOPAT di Valguarnera, Dario D'Angelo – oltre a rivestire carattere di sana competizione fra le aziende, ha avuto come principio fondante quello di erogare servizi come l'invio dei rapporti di prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche e intraprendere rapporti di collaborazione con enti di ricerca per dar vita ad un protocollo su aspetti organolettici e sensoriali degli oli siciliani. I partner, inoltre, si prefiggono di guidare le aziende verso la ricerca di sbocchi commerciali e per quelle vincitrici anche attraverso la promozione di manifestazioni a carattere internazionale come il SOL di Verona".

Il concorso vede il contributo della Camera di Commercio di Catania, Ragusa e Siracusa e la collaborazione di diversi enti del territorio (Assessorato regionale Agricoltura, Assessorato regionale beni culturali, IRVO, Libero Consorzio Comunale di Enna, Comune di Aidone, Istituto alberghiero di Enna).

La premiazione è stata preceduta dalla tavola rotonda "La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro!", moderato da Giosuè Catania, componente C.d.A. ESA.

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 600 frantoi (di cui 441 in attività nell'ultima campagna 2016/17).

La nicchia di mercato dei 6 oli DOP (Monte Etna, Monti Iblei, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli trapanesi), 1 DOP olive da tavola e 1 IGP Sicilia è pari al 3-4% con un fatturato di 7,5 milioni di euro su 240 milioni di euro di fatturato complessivi.

L'interesse degli operatori del settore riscontrato in questi anni ha ampliato sia il numero delle aziende partecipanti, sia il livello qualitativo dell'iniziativa che ha centrato l'obiettivo di sensibilizzare, da un lato, gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio; dall'altro di valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva prodotti in Sicilia, favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori e i marchi certificati come quello delle produzioni biologiche e D.O.P. e IGP Sicilia per la quale, peraltro, quest'anno è stata dedicata un'apposita sezione del concorso a rimarcare l'importanza quanto importante sia questo marchio europeo per un comparto di vitale importanza per la nostra isola.

Milano Finanza	29 maggio 2018	Pag S2
----------------	----------------	--------

S2 MF

SICILIA PALAZZI & DENARO

Martedì 29 Maggio 2018

AD AIDONE LA SETTIMA EDIZIONE DEL CONCORSO MORGANTINON

## Oli siciliani da premio

*Il comparto vede una superficie investita di 159 mila ettari, di cui il 19,4 % in biologico, con 54 tipi di coltivazioni autoctone e 138.750 aziende. La nicchia di mercato dei 6 oli dop regionali vale 7,5 milioni di euro sui 240 complessivi*

DI CARLO LO RE

**L'**oro verde di Sicilia celebrato ad Aidone, provincia di Enna, alla settima edizione del Morgantinon, concorso ormai di buon ottimo livello organizzato in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva. Grossa partecipazione per questa edizione, che ha visto competere 70 aziende provenienti da tutte le province, nonché la raccolta di 92 campioni (49 da agricoltura convenzionale e 43 da agricoltura biologica) e 12 campioni igp Sicilia per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche. A vincere il Morgantinon d'Oro e ad aggiudicarsi il titolo di miglior olio nel corso della premiazione è stato il «Polifemo» (Chiaromonte Gulfi, Ragusa) mentre «Lustru di Luna» (Petraperzia, Enna) e «Le Sciare» (Bronte, Catania) sono arrivati al secondo e terzo posto. Per la sezione Miglior Olio Bio sono stati invece selezionati gli oli «Passione» (Campobello di

Mazara, Trapani), «Solio» (Cesarò, Messina) e «Primo Bio» (ancora Chiaromonte Gulfi).

La manifestazione, istituita nel 2010 su iniziativa dell'Ente di sviluppo agricolo (Esa) tramite i Servizi allo sviluppo e della Sopat di Valguarnera, ha puntato a valorizzare il legame tra un sito archeologico di notorietà mondiale come Morgantina-Aidone, reso ancora più celebre negli ultimi anni dal rientro della statua dell'antica divinità femminile locale, e l'esigenza far conoscere le migliori espressioni delle eccellenze agroalimentari regionali, utilizzando l'olio e gli altri prodotti tradizionali quali «ambasciatori» del top quality siciliano, ma anche come attrazione turistica.

«Il concorso», ha spiegato il responsabile Sopat di Valguarnera, Dario D'Angelo, «oltre a rivestire carattere di sana competizione fra le aziende, ha avuto come principio fondante quello di erogare servizi, come l'invio dei rapporti di prova delle ana-

lisi sensoriali e chimico-fisiche, ma anche intraprendere rapporti di collaborazione con enti di ricerca per dar vita ad un protocollo sugli aspetti organolettici e sensoriali degli oli siciliani. I partner, inoltre, si prefiggono di guidare le aziende verso la ricerca di sbocchi commerciali e per quelle vincitrici anche attraverso la promozione di manifestazioni a carattere internazionale come il Sol di Verona».

Il concorso vede il contributo della Camera di commercio del Sud Est Sicilia (Catania, Ragusa e Siracusa) e la collaborazione di diversi enti del territorio (Assessorato regionale all'Agricoltura, quello ai Beni culturali, l'Irvo, il Libero consorzio comunale di Enna, il Comune di Aidone e l'Istituto alberghiero di Enna). La premiazione è stata preceduta dalla tavola rotonda «La qualità degli oli siciliani. Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro!», moderato da Giosuè Catania, componente del cda dell'Esa.

L'olivicultura è uno dei comparti più vitali dell'economia siciliana, con una superficie investita di 159 mila ettari, di cui il 19,4 % in biologico, con 54 tipi di coltivazioni autoctone, 21 milioni di piante (terzo posto dopo Puglia e Calabria), 138.750 aziende operanti in tutta la Sicilia e 600 frantoi (di cui 441 in attività nell'ultima campagna 2016-2017). La nicchia di mercato dei 6 oli dop regionali (Monte Etna, Monti Iblei, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli trapanesi), un dop olive da tavola e un igp Sicilia è pari a circa il 3-4%, con un fatturato di 7,5 milioni di euro su 240 milioni complessivi.

Il vasto interesse riscontrato dagli operatori del settore ha contribuito a espandere sia il numero delle aziende partecipanti al premio, sia il livello qualitativo dell'iniziativa, che ha sicuramente centrato l'obiettivo di sensibilizzare gli olivicoltori, ma anche di valorizzare i migliori extravergini prodotti in Sicilia. (riproduzione riservata)

BATTUTALIBERA

OFFICIO STAMPA  
MEDIA RELATIONS

Agrisette	maggio	Mensile
-----------	--------	---------

## OLIO: A FINE MAGGIO AD AIDONE LA SETTIMA EDIZIONE DI MORGANTINON

L'**Esa, Ente di Sviluppo Agricolo**, ha organizzato la settima edizione del **Morgantinon**, il concorso degli oli extravergini d'oliva siciliani della campagna di produzione 2017/2018.

Il concorso si svolgerà ad **Aidone** in provincia di Enna nell'ultima settimana di maggio. L'edizione Morgantinon 2018 prevede le stesse modalità degli anni passati tranne che per un'importante novità: l'istituzione di una nuova sezione dedicata alla tipologia olio d'oliva extravergine Igp Sicilia.

**La scadenza per la consegna dei campioni è fissata per il 23 febbraio.** Le aziende devono presentare domanda di partecipazione sul modello scaricabile dal sito dell'Esa dove si trova anche il regolamento

Le aziende titolari degli oli premiati potranno menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, attraverso tutti i mezzi che saranno ritenuti più opportuni con la dicitura "Azienda classificata per l'anno 2018 al 1°, 2° o 3° posto della sezione «Miglior olio» o «Miglior olio bio» o «Miglior olio Igp Sicilia» del Concorso Regionale Μοργαντινων – Morgantinon" degli oli extravergini d'oliva siciliani.



**Per info: Esa - Sopat n.47 - Valguarnera (En) - tel. 0935/950026 - fax 0935/950200 - email: [sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it](mailto:sopat.valguarnera@entesviluppoagricolo.it)**

Sicily Mag	29 maggio 2018	<a href="https://www.sicilymag.it/l-olio-di-chiaramonte-gulfi-vince-il-morgantinon-d-oro.htm">https://www.sicilymag.it/l-olio-di-chiaramonte-gulfi-vince-il-morgantinon-d-oro.htm</a>
------------	----------------	---



HOME | NEWS | AGENDA | MULTIMEDIA | Cerca nel sito | f | t | g+

PERSONAGGI | CULTURA | L'ISOLA CREATIVA | SICILIA BEDDA | SICILIA DOCET | DE GUSTIBUS | SICILIANAMENTE

## L'olio di Chiaramonte Gulfi vince il *Morgantinon d'Oro*

**TUTTO FA PANZA** L'olio extravergine d'oliva "Polifemo" dell'azienda Viragi si è classificato primo al Μοργαντινον–Morgantinon, unico concorso organizzato in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva, che quest'anno ha visto la partecipazione di 70 aziende, completano il podio "Lustru di Luna" della Tenuta Baucio di Pietraprzia e "Le Sciare" dell'azienda agricola Romano Vincenzo di Bronte

di Redazione SicilyMag

**L'**oro verde di Sicilia è stato celebrato alla settima edizione del Μοργαντινον–Morgantinon, unico concorso organizzato in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva, che quest'anno ha visto la partecipazione di 70 aziende provenienti da tutte le province dell'isola, la raccolta di 92 campioni (49 da agricoltura convenzionale e 43 da agricoltura biologica) e 12 campioni IGP Sicilia per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche.

A vincere il Morgantinon d'Oro e ad aggiudicarsi il titolo di miglior olio nel corso della premiazione che si è svolta ad Aidone, è stato "Polifemo" dell'azienda Viragi di Chiaramonte Gulfi, mentre "Lustru di Luna", della Tenuta Baucio di Pietraprzia (En) e "Le Sciare" dell'azienda agricola Romano Vincenzo di Bronte (Ct) sono arrivati rispettivamente al secondo e terzo posto.



Per la Sezione "Miglior Olio Bio" sono stati selezionati gli oli: "Passione" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara), "Sololio" (Virzi di Giuseppe e M. Concetta – Cesaro', Me) e terzo vincitore "Primo Bio" (Frantoi Cutrera–Chiaramonte Gulfi, Rg). La stessa azienda si aggiudica anche il primo premio per la sezione "Miglior Olio I.G.P. Sicilia" con l'olio Gran Cru", secondo e terzo vanno invece a "Sicilia Igp" (Romano Vincenzo, Bronte, C) e "Sciaroso", (Bosco-Mertole S.R.L. – Mascali (Ct).

Assegnate anche alcune menzioni speciali a: Olio "L'Aurum" (Ribera Sebastiano, Buccheri, Sr); "Cinque Colli", (Cinque Colli, Chiaramonte Gulfi, Rg); "Riserva" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara, Tp); "Barbuto Bio" (Barbuto, Ragusa); "Zenia", (F.Lli Mangano, Carlentini, Sr); "Arillo" (Terre Sul Dirillo, Chiaramonte Gulfi, Rg); "Bacio di Donna", (Da.Ma. Igd s.r.l." Soc. Agr. Belpasso, Ct).

La manifestazione, istituita nel 2010, su iniziativa dell'Ente di Sviluppo Agricolo per il tramite dei Servizi allo Sviluppo e della SOPAT di Valguarnera, ha puntato dal legame tra un sito archeologico di chiara fama come Morgantina (nel territorio di Aidone), per di più arricchito dal rientro della "Dea", e l'esigenza di raccogliere la migliore espressione delle eccellenze agroalimentari locali riconducendole inscindibilmente al territorio, utilizzando l'olio e gli altri prodotti tradizionali, come ambasciatori degli alimenti di qualità e di attrazione turistica.

«Il Concorso – ha spiegato il responsabile Sopat di Valguarnera, Dario D'Angelo – oltre a rivestire carattere di sana competizione fra le aziende, ha avuto come principio fondante quello di erogare servizi come l'invio dei rapporti di prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche e intraprendere rapporti di collaborazione con enti di ricerca per dar vita ad un protocollo su aspetti organolettici e sensoriali degli oli siciliani. I partner, inoltre, si prefiggono di guidare le aziende verso la ricerca di sbocchi commerciali e per quelle vincitrici anche attraverso la promozione di manifestazioni a carattere internazionale come il Soli Verona».



Il concorso vede il contributo della Camera di Commercio di Catania, Ragusa e Siracusa e la collaborazione di diversi enti del territorio (Assessorato regionale Agricoltura, Assessorato regionale beni culturali, Irvo, Libero Consorzio Comunale di Enna, Comune di Aidone, Istituto alberghiero di Enna). La premiazione è stata preceduta dalla tavola rotonda "La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro!", moderato da Giosuè Catania, componente C.d.A. Esa. Sono intervenuti Vincenzo Lacchiana, sindaco di Aidone, Ferdinando Guarino, commissario straordinario Libero Consorzio Comunale di Enna e Calogero Sarzo componente C.d.A. Esa, Nicolò Caldarone presidente C.d.A. Esa, Vincenzo Cusumano direttore Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, Giuseppe Pennino, capo panel Laboratorio analisi sensoriale dell'IPA di Catania, Francesco Azzaro, del Dipartimento Regionale Agricoltura dell'assessorato, dirigente dell'I.p.s. Federico II di Enna.



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 600 frantoi (di cui 441 in attività nell'ultima campagna 2016/17).

La nicchia di mercato dei 6 oli DOP (Monte Etna, Monti Iblei, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli trapanesi), 1 DOP olive da tavola e 1 IGP Sicilia è pari al 3–4% con un fatturato di 7,5 milioni di euro su 240 milioni di euro di fatturato complessivi.

L'interesse degli operatori del settore riscontrato in questi anni ha ampliato sia il numero delle aziende partecipanti, sia il livello qualitativo dell'iniziativa che ha centrato l'obiettivo di sensibilizzare, da un lato, gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio; dall'altro di valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva prodotti in Sicilia, favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori e i marchi certificati come quello delle produzioni biologiche e D.O.P. e IGP Sicilia per la quale, peraltro, quest'anno è stata dedicata un'apposita sezione del concorso a rimarcare l'importanza quanto importante sia questo marchio europeo per un comparto di vitale importanza per la nostra isola.

© Riproduzione riservata  
Pubblicato il 29 maggio 2018

Cronaca Oggi	26 maggio 2018	<a href="http://www.cronacaoggiquotidiano.it/2018/05/26/concorso-mopyavtivwv-morgantinon-ad-aidone-premiati-i-migliori-oli-extravergini-siciliani/">http://www.cronacaoggiquotidiano.it/2018/05/26/concorso-mopyavtivwv-morgantinon-ad-aidone-premiati-i-migliori-oli-extravergini-siciliani/</a>
--------------	----------------	---



## Concorso "Mopyavtivwv-Morgantinon", ad Aidone premiati i migliori oli extravergini siciliani

26 maggio 2018 redazione Dolce e salato, Rubriche 0



**L'oro verde di Sicilia celebrato alla settima edizione del Mopyavtivwv-Morgantinon**, unico concorso organizzato in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva che quest'anno ha visto la partecipazione di 70 aziende provenienti da tutte le province dell'isola, la raccolta di 92 campioni (49 da agricoltura convenzionale e 43 da agricoltura biologica) e 12 campioni IGP Sicilia per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche.

A vincere il **Morgantinon d'Oro** e ad aggiudicarsi il titolo di miglior olio nel corso della premiazione che si è svolta ad Aidone è stato **"Polifemo" dell'azienda Viragi di Chiaramonte Gulfi**, mentre "Lustru di Luna", della Tenuta Baucio di Pietraperzia (En) e "Le Sciare" dell'azienda agricola Romano Vincenzo di Bronte (Ct) sono arrivati al secondo e terzo posto.

Per la Sezione "Miglior Olio Bio" sono stati selezionati gli oli: "Passione" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara), "Solollio" (Virzi di Giuseppe e M. Concetta - Cesarò, Me) e terzo vincitore "Primo Bio" (Frantoi Cutrera- Chiaramonte Gulfi, Rg). La stessa azienda si aggiudica anche il primo premio per la sezione "Miglior Olio I.G.P. Sicilia" con l'olio Gran Cru", secondo e terzo vanno invece a "Sicilia Igp" (Romano Vincenzo, Bronte, C) e "Sciaroso", (Bosco-Mertole S.R.L.- Mascali (Ct).

Menzioni Speciali:

Olio "L'Aurum"(Ribera Sebastiano, Buccheri, Sr); "Cinque Colli", (Cinque Colli, Chiaramonte Gulfi, Rg); "Riserva" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara.Tp); "Barbuto Bio" (Barbuto, Ragusa); "Zenia", (F.lli Mangano, Carlentini, Sr); "Ariillo" (Terre Sul Dirillo, Chiaramonte Gulfi, Rg); "Bacio di Donna", (Da. Ma. Igd s.r.l. Soc. Agr. Belpasso, Ct).

La manifestazione, istituita nel 2010, su iniziativa dell'Ente di Sviluppo Agricolo per il tramite dei Servizi allo Sviluppo e della SOPAT di Valguarnera, ha puntato dal legame tra un sito archeologico di chiara fama come Morgantina - Aidone, per di più arricchito dal riporto della "Dea", e l'esigenza di raccogliere la migliore espressione delle eccellenze agroalimentari locali riconducendole inscindibilmente al territorio, utilizzando l'olio e gli altri prodotti tradizionali, come ambasciatori degli alimenti di qualità e di attrazione turistica.

"Il Concorso - ha spiegato il responsabile SOPAT di Valguarnera, Dario D'Angelo - oltre a rivestire carattere di sana competizione fra le aziende, ha avuto come principio fondante quello di erogare servizi come l'invio dei rapporti di prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche e intraprendere rapporti di collaborazione con enti di ricerca per dar vita ad un protocollo su aspetti organolettici e sensoriali degli oli

siciliani. I partner, inoltre, si prefiggono di guidare le aziende verso la ricerca di sbocchi commerciali e per quelle vincitrici anche attraverso la promozione di manifestazioni a carattere internazionale come il SOL di Verona".

Il concorso vede il contributo della Camera di Commercio di Catania, Ragusa e Siracusa e la collaborazione di diversi enti del territorio (Assessorato regionale Agricoltura, Assessorato regionale beni culturali, IRVO, Libero Consorzio Comunale di Enna, Comune di Aidone, Istituto alberghiero di Enna).

La premiazione è stata preceduta dalla tavola rotonda "La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro!", moderato da Giosuè Catania, componente C.d.A. ESA.

Sono intervenuti Vincenzo Lacchiana, sindaco di Aidone, Ferdinando Guarino, commissario straordinario Libero Consorzio Comunale di Enna e Calogero Sardo componente C.d.A. ESA, Nicolò Caldarone presidente C.d.A. ESA, Vincenzo Cusumano direttore Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, Giuseppe Pennino, capo panel Laboratorio analisi sensoriale dell'IPA di Catania, Francesco Azzaro, del Dipartimento Regionale Agricoltura dell'assessorato, dirigente dell'I.p.s. Federico II di Enna.

L'olivicultura 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 600 frantoi (di cui 441 in attività nell'ultima campagna 2016/17).

La nicchia di mercato dei 6 oli DOP (Monte Etna, Monti Iblei, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli trapanesi), 1 DOP olive da tavola e 1 IGP Sicilia è pari al 3-4% con un fatturato di 7,5 milioni di euro su 240 milioni di euro di fatturato complessivi.

L'interesse degli operatori del settore riscontrato in questi anni ha ampliato sia il numero delle aziende partecipanti, sia il livello qualitativo dell'iniziativa che ha centrato l'obiettivo di sensibilizzare, da un lato, gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio; dall'altro di valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva prodotti in Sicilia, favorire la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori e i marchi certificati come quello delle produzioni biologiche e D.O.P. e IGP Sicilia per la quale, peraltro, quest'anno è stata dedicata un'apposita sezione del concorso a rimarcare l'importanza quanto importante sia questo marchio europeo per un comparto di vitale importanza per la nostra isola.



## Rassegna Stampa

ItaNews	26 maggio 2018	<a href="https://www.itanews.org/2018/05/26/concorso-mopyvvtvuv-morgantinon-aidone-premiati-i-migliori-oli-extravergini-siciliani/">https://www.itanews.org/2018/05/26/concorso-mopyvvtvuv-morgantinon-aidone-premiati-i-migliori-oli-extravergini-siciliani/</a>
---------	----------------	---



L'oro verde di Sicilia celebrato alla settima edizione del Mopyvvtvuv-Morgantinon, unico concorso organizzato in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva che quest'anno ha visto la partecipazione di 70 aziende provenienti da tutte le province dell'isola, la raccolta di 92 campioni (49 da agricoltura convenzionale e 43 da agricoltura biologica) e 12 campioni IGP Sicilia per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche.

A vincere il Morgantinon d'Oro e ad aggiudicarsi il titolo di miglior olio nel corso della premiazione che si è svolta ad Aidone è stato "Polifemo" dell'azienda Viragi di Chiaramonte Gulfi, mentre "Lustru di Luna", della Tenuta Baucio di Pietraperzia (En) e "Le Sciare" dell'azienda agricola Romano Vincenzo di Bronte (Ct) sono arrivati al secondo e terzo posto.

[Richiedi Maggiori informazioni!](#)

Per la Sezione "Miglior Olio Bio" sono stati selezionati gli oli: "Passione" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara), "Solollo" (Virzi di Giuseppe e M. Concetta - Cesarò, Me) e terzo vincitore "Primo Bio" (Frantoi Cutrera-Chiaramonte Gulfi, Rg). La stessa azienda si aggiudica anche il primo premio per la sezione "Miglior Olio I.G.P. Sicilia" con l'olio Gran Cru, secondo e terzo vanno invece a "Sicilia Igp" (Romano Vincenzo, Bronte, C) e "Sciaroso", (Bosco-Mertole S.R.L. - Mascali Ct).

Menzioni Speciali:

Olio "L'Aurum"(Ribera Sebastiano, Buccheri, Sr); "Cinque Colli", (Cinque Colli, Chiaramonte Gulfi, Rg); "Riserva" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara, Tp); "Barbuto Bio" (Barbuto, Ragusa); "Zenit", (F.lli Mangano, Carletini, Sr); "Arillo" (Terre Sul Dirillo, Chiaramonte Gulfi, Rg); "Bacio di Donna", (Da. Ma. Igd s.r.l. Soc. Agr. Belpasso, Ct).

La manifestazione, istituita nel 2010, su iniziativa dell'Ente di Sviluppo Agricolo per il tramite dei Servizi allo Sviluppo e della SOPAT di Valguarnera, ha puntato dal legame tra un sito archeologico di chiara fama come Morgantinon - Aidone, per di più arricchito dal rientro della "Dea", e l'esigenza di raccogliere la migliore espressione delle eccellenze agroalimentari locali riconducendole inscindibilmente al territorio, utilizzando l'olio e gli altri prodotti tradizionali, come ambasciatori degli alimenti di qualità e di attrazione turistica.

*"Il Concorso - ha spiegato il responsabile SOPAT di Valguarnera, Dario D'Angelo - oltre a rivestire carattere di sana competizione fra le aziende, ha avuto come principio fondante quello di erogare servizi come l'invio dei rapporti di prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche e intraprendere rapporti di collaborazione con enti di ricerca per dar vita ad un protocollo su aspetti organolettici e sensoriali degli oli siciliani. I partner, inoltre, si prefiggono di guidare le aziende verso la ricerca di sbocchi commerciali e per quelle vincitrici anche attraverso la promozione di manifestazioni a carattere internazionale come il SOL di Verona".*

Il concorso vede il contributo della Camera di Commercio di Catania, Ragusa e Siracusa e la collaborazione di diversi enti del territorio (Assessorato regionale Agricoltura, Assessorato regionale beni culturali, IRVO, Libero Consorzio Comunale di Enna, Comune di Aidone, Istituto alberghiero di Enna).

La premiazione è stata preceduta dalla tavola rotonda "La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro?", moderato da Giosuè Catania, componente C.d.A. ESA.

Sono intervenuti Vincenzo Lacchiana, sindaco di Aidone, Ferdinando Guarino, commissario straordinario Libero Consorzio Comunale di Enna e Calogero Sardo componente C.d.A. ESA, Nicolò Caldarone presidente C.d.A. ESA, Vincenzo Cusumano direttore Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, Giuseppe Pennino, capo panel Laboratorio analisi sensoriale dell'IPA di Catania, Francesco Azzaro, del Dipartimento Regionale Agricoltura dell'assessorato, dirigente dell'p.s. Federico II di Enna.

La premiazione è stata preceduta dalla tavola rotonda "La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro?", moderato da Giosuè Catania, componente C.d.A. ESA.

Sono intervenuti Vincenzo Lacchiana, sindaco di Aidone, Ferdinando Guarino, commissario straordinario Libero Consorzio Comunale di Enna e Calogero Sardo componente C.d.A. ESA, Nicolò Caldarone presidente C.d.A. ESA, Vincenzo Cusumano direttore Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, Giuseppe Pennino, capo panel Laboratorio analisi sensoriale dell'IPA di Catania, Francesco Azzaro, del Dipartimento Regionale Agricoltura dell'assessorato, dirigente dell'p.s. Federico II di Enna.

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 600 frantoi (di cui 441 in attività nell'ultima campagna 2016/17).

La nicchia di mercato dei 6 oli DOP (Monte Etna, Monti Iblei, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli trapanesi), 1 DOP olive da tavola e 1 IGP Sicilia è pari al 3-4% con un fatturato di 7,5 milioni di euro su 240 milioni di euro di fatturato complessivi.

L'interesse degli operatori del settore riscontrato in questi anni ha ampliato sia il numero delle aziende partecipanti, sia il livello qualitativo dell'iniziativa che ha centrato l'obiettivo di sensibilizzare, da un lato, gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio; dall'altro di valorizzare i migliori oli extravergini di oliva prodotti in Sicilia, favorire la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori e i marchi certificati come quello delle produzioni biologiche e D.O.P. e IGP Sicilia per la quale, peraltro, quest'anno è stata dedicata un'apposita sezione del concorso a rimarcare l'importanza quanto importante sia questo marchio europeo per un comparto di vitale importanza per la nostra isola.

L'articolo Concorso "Mopyvvtvuv-Morgantinon", ad Aidone premiati i migliori oli extravergini siciliani proviene da Cronaca Oggi Quotidiano.

**BATTUTALIBERA**  
OFFICIO STAMPA  
MEDIA RELATIONS

Catania Report	26 maggio 2018	<a href="http://www.cataniareport.com/il-miglior-olio-e-polifemo-dei-monti-iblei-una-gara-per-premiare-le-eccellenze-di-sicilia/">http://www.cataniareport.com/il-miglior-olio-e-polifemo-dei-monti-iblei-una-gara-per-premiare-le-eccellenze-di-sicilia/</a>
----------------	----------------	---

## Catania Report

### Il miglior olio è “Polifemo” dei Monti Iblei. Una gara premia le eccellenze di Sicilia

26 maggio 2018 at 1:04 by CTREPORT in Attualità

Quali sono i migliori oli siciliani? Non è una classifica banale, perché si tratta di una delle risorse più importanti della nostra terra. E oramai le aziende, spesso a conduzione familiare, ma con importanti innovazioni tecnologiche, hanno risollevato il livello qualitativo il livello del nostro “oro giallo”.

Ben vengano dunque i concorsi che servono a rilanciare l'immagine di un prodotto unico al mondo.

Ad Aidone si è tenuto il concorso “Morgantinnon” (nella foto).

A vincere il premio d'Oro e ad aggiudicarsi il titolo di miglior olio è stato “Polifemo” (foto accanto) dell'azienda Viragi di Chiaramonti Gulfi, mentre “Lustru di Luna”, della Tenuta Bauccio di Pietrapenza e “Le Sciare” dell'azienda agricola Romano Vincenzo di Bronte sono arrivati al secondo e terzo posto.

Per la Sezione “Miglior Olio Bio” sono stati selezionati gli oli: “Passione” (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara), “Sololio” (Virzi' di Giuseppe e Maria Concetta – Cesarò) e terzo vincitore “Primo Bio” (Frantoi Cutrera – Chiaramonte Gulfi, Rg). La stessa azienda si aggiudica anche il primo premio per la sezione “Miglior Olio I.G.P. Sicilia” con l'olio Gran Cru”, secondo e



terzo vanno invece a “Sicilia Igp” (Romano Vincenzo, Bronte) e “Sciaroso”, (Bosco-Mertole, Mascalì).

Menzioni Speciali:

Olio “L'Aurum” (Ribera Sebastiano, Buccheri); “Cinque Colli”, (Cinque Colli, Chiaramonte Gulfi); “Riserva” (Bonanno Domenico, Campobello di Mazara); “Barbuto Bio” (Barbuto, Ragusa); “Zenìa”, (Fratelli Mangano, Carlentini); “Arillo” (Terre Sul Dirillo, Chiaramonte); “Bacio di Donna”, (Da.Ma. Igd Belpasso).



Quotidiano di Ragusa	26 maggio 2018	<a href="https://www.quotidianodiragusa.it/2018/05/26/sicilia/concorso-morgantinon-premiati-migliori-siciliani/37258">https://www.quotidianodiragusa.it/2018/05/26/sicilia/concorso-morgantinon-premiati-migliori-siciliani/37258</a>
----------------------	----------------	---



## Giunto alla settima edizione

▲ REDAZIONE © 25/05/2018 - 10:04



**L'oro verde di Sicilia celebrato alla settima edizione del Morgantinon**, unico concorso organizzato in Sicilia per gli extravergini d'oliva che quest'anno ha visto la partecipazione di 70 aziende provenienti da tutte le province dell'isola, la raccolta di 92 campioni (49 da agricoltura convenzionale e 43 da agricoltura biologica) e 12 campioni IGP Sicilia per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche.

**A vincere il Morgantinon d'Oro** e ad aggiudicarsi il titolo di miglior olio nel corso della premiazione che si è svolta oggi ad Aidone è stato "Polifemo" dell'azienda Viragi di Chiaramonte Gulfi, mentre "Lustru di Luna", della Tenuta Baucio di Pietraperzia (En) e "Le Sciare" dell'azienda agricola Romano Vincenzo di Bronte (Ct) sono arrivati al secondo e terzo posto. Per la Sezione "Miglior Olio Bio" sono stati selezionati gli oli:

"Passione" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara), "Solio" (Virzi) di Giuseppe e M. Concetta - Cesarò, Me) e terzo vincitore "Primo Bio" (Frantoi Cutrera - Chiaramonte Gulfi, Rg). La stessa azienda si

aggiudica anche il primo premio per la sezione "Miglior Olio I.G.P. Sicilia" con l'olio Gran Cru", secondo e terzo vanno invece a "Sicilia Igp" (Romano Vincenzo, Bronte, C) e "Sciaroso", (Bosco-Mertole S.R.L. - Mascali (Ct).

**Menzioni Speciali:** Olio "L'Aurum" (Ribera Sebastiano, Buccheri, Sr); "Cinque Colli", (Cinque Colli, Chiaramonte Gulfi, Rg); "Riserva" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara, Tp); "Barbuto Bio" (Barbuto, Ragusa); "Zenia", (F.Li Mangano, Carlentini, Sr); "Ariello" (Terre Sul Dirillo, Chiaramonte Gulfi, Rg); "Bacio di Donna", (Da.Ma. Igd s.r.l. Soc. Agr. Belpasso, Ct). La manifestazione, istituita nel 2010, su iniziativa dell'Ente di Sviluppo Agricolo per il tramite dei Servizi allo Sviluppo e della SOPAT di Valguarnera, ha puntato dal legame tra un sito archeologico di chiara fama come Morgantina - Aidone, per di più arricchito dal rientro

della "Dea", e l'esigenza di raccogliere la migliore espressione delle eccellenze agroalimentari locali riconducendole inscindibilmente al territorio, utilizzando l'olio e gli altri prodotti tradizionali, come ambasciatori degli alimenti di qualità e di attrazione turistica.

**"Il Concorso - ha spiegato il responsabile SOPAT di Valguarnera, Dario D'Angelo** - oltre a rivestire carattere di sana competizione fra le aziende, ha avuto come principio fondante quello di erogare servizi come l'invio dei rapporti di prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche e intraprendere rapporti di collaborazione con enti di ricerca per dar vita ad un protocollo su aspetti organolettici e sensoriali degli oli siciliani. I partner, inoltre, si prefiggono di guidare le aziende verso la ricerca di sbocchi commerciali e per quelle vincitrici anche attraverso la promozione di manifestazioni a carattere internazionale come il SOL

di Verona". Il concorso vede il contributo della Camera di Commercio di Catania, Ragusa e Siracusa e la collaborazione di diversi enti del territorio (Assessorato regionale Agricoltura, Assessorato regionale beni culturali, IRVO, Libero Consorzio Comunale di Enna, Comune di Aidone, Istituto alberghiero di Enna).

### La premiazione è stata preceduta dalla tavola rotonda

"La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro?", moderato da Giosuè Catania, componente C.d.A. ESA. Sono intervenuti Vincenzo Lacchiana, sindaco di Aidone; Ferdinando Guarino, commissario straordinario Libero Consorzio Comunale di Enna e Calogero Sardo componente C.d.A. ESA, Nicolò Caldaroni presidente C.d.A. ESA, Vincenzo Cusumano direttore Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, Giuseppe Pennino, capo panel Laboratorio analisi sensoriale dell'IPA di Catania; Francesco Azzaro, del

Dipartimento Regionale Agricoltura dell'assessorato, dirigente dell'I.p.s. Federico II di Enna.

**L'olivicultura 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 600 frantoi (di cui 441 in attività nell'ultima campagna 2016/17). La nicchia di mercato dei 6 oli DOP (Monte Etna, Monti Iblei, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli trapanesi), 1 DOP olive da tavola e 1 IGP Sicilia è pari al 3-4% con un fatturato di 7,5 milioni di euro su 240 milioni di euro di fatturato complessivi.

**L'interesse degli operatori del settore riscontrato** in questi anni ha ampliato sia il numero delle aziende partecipanti, sia il livello qualitativo dell'iniziativa che ha centrato l'obiettivo di sensibilizzare, da un lato, gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio; dall'altro di valorizzare i migliori oli extra vergini di oliva prodotti in Sicilia, favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori e i marchi certificati come quello delle produzioni biologiche e D.O.P. e IGP Sicilia per la quale, peraltro, quest'anno è stata dedicata un'apposita sezione del concorso a rimarcare l'importanza quanto importante sia questo marchio europeo per un comparto di vitale importanza per la nostra isola.

Eco Degli Iblei	26 maggio 2018	<a href="https://www.ecodegliblei.it/CHIARAMONTE-GULFI-ALL-AZIENDA-VIRAGI-srl-PRIMO-POSTO-ASSOLUTO-E-PRIMO-PREMIO-PER-MIGLIORE-OLIO-AL.htm">https://www.ecodegliblei.it/CHIARAMONTE-GULFI-ALL-AZIENDA-VIRAGI-srl-PRIMO-POSTO-ASSOLUTO-E-PRIMO-PREMIO-PER-MIGLIORE-OLIO-AL.htm</a>
-----------------	----------------	---



**CHIARAMONTE GULFI - ALL'AZIENDA VIRAGI srl PRIMO POSTO ASSOLUTO E PRIMO PREMIO PER "MIGLIORE OLIO" AL CONCORSO "MORGANTINON" DI AIDONE.**



Ecco la lista delle aziende premiate nel concorso Morgantinon 2018. I premi saranno consegnati nell'ambito dell'evento conclusivo che si terrà ad Aidone (En) nella giornata di venerdì 25 maggio. Nella stessa giornata sarà realizzata una tavola rotonda dal tema "La qualità degli oli siciliani: quali strategie per il futuro tra sviluppo, identità, territorio, cultura". Inoltre, con successiva nota, saranno resi noti il piazzamento in classifica e tutti i dati riguardanti tutti i campioni pervenuti. Complimenti ai "vincitori" e ai "non vincitori" per l'impegno comunque profuso. Le aziende premiate al concorso Morgantinon 2018

Ecco la lista  
Morgantinon d'Oro  
VIRAGI s.r.l.s. - CHIARAMONTE GULFI (RG), nome olio "Polifemo"  
Sezione "Miglior Olio"  
1^ - VIRAGI s.r.l.s. - CHIARAMONTE GULFI (RG), nome olio "Polifemo"  
2^ - AZ. AGR. TENUTA BAUCCIO - PIETRAPERZIA (EN), nome olio "Lustru di Luna"  
3^ - ROMANO VINCENZO & C. s.a.s. - BRONTE (CT), nome olio "Le Sciare"  
Sezione "Miglior Olio Bio"  
1^ - AZ. AGR. BONANNO DOMENICO - CAMPOBELLO DI MAZARA (TP), nome olio "Passione"  
2^ - S.A.S. VIRZI DI GIUSEPPE E M.CONCETTA - CESARO (ME), nome olio "Sololio"  
3^ - FRANTOI CUTRERA s.r.l. - CHIARAMONTE GULFI (RG), nome olio "Primo Bio"  
Sezione "Miglior Olio I.G.P. Sicilia"  
1^ - FRANTOI CUTRERA s.r.l. - CHIARAMONTE GULFI (RG), nome olio "Gran Cru"  
2^ - ROMANO VINCENZO & C. s.a.s. - BRONTE (CT), nome olio "Sicilia Igp"  
3^ - AZ. AGR. BOSCO-MERTOLE s.r.l. - MASCALI (CT), nome olio "Sciaroso"  
Menzioni Speciali  
- AZ. AGR. RIBERA SEBASTIANO - BUCCHERI (SR), nome olio "L'Aurum"  
- AZ. AGR. CINQUE COLLI - CHIARAMONTE GULFI (RG), nome olio "Cinque Colli"  
- AZ. AGR. BONANNO DOMENICO - CAMPOBELLO DI MAZARA (TP), nome olio "Riserva"  
- AZ. AGR. BARBUTO - RAGUSA, nome olio "Barbuto Bio"  
- AZ. AGR. F.LLI MANGANO - CARLENTINI (SR), nome olio "Zenia"  
- SOC. AGR. TERRE SUL DIRILLO - CHIARAMONTE GULFI (RG), nome olio "Ariillo"  
- DA.MA. IGD s.r.l. SOC. AGR. - BELPASSO (CT), nome olio "Bacio di Donna"



EnnaPress	25 maggio 2018	<a href="http://ennapress.it/aidone-concorso-regionale-olio-extravergine-doliva-morgantinon-ecco-i-vincitori.html">http://ennapress.it/aidone-concorso-regionale-olio-extravergine-doliva-morgantinon-ecco-i-vincitori.html</a>
-----------	----------------	---

## Aidone Concorso regionale Olio Extravergine d'Oliva Morgantinon: ecco i vincitori

Posted on 25 maggio 2018 by Ennapress in Agroalimentare



A vincere il Morgantinon d'Oro e ad aggiudicarsi il titolo di miglior olio nel corso della premiazione che si è svolta oggi ad Aidone è stato "Polifemo" dell'azienda Viragi di Chiaramonte Gulfi, mentre "Lustru di Luna", della Tenuta Baucio di Pietraperzia (En) e "Le Sciare" dell'azienda agricola Romano Vincenzo di Bronte (Ct) sono arrivati al secondo e terzo posto.

Per la Sezione "Miglior Olio Bio" sono stati selezionati gli oli: "Passione" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara), "Sololio"(Virzi' di Giuseppe e M. Concetta - Cesaro', Me) e terzo vincitore "Primo Bio" (Frantoi Cutrera- Chiaramonte Gulfi, Rg). La stessa azienda si aggiudica anche il primo premio per la sezione "Miglior Olio I.G.P. Sicilia" con l'olio Gran Cru", secondo e terzo vanno invece a "Sicilia Igp"(Romano Vincenzo, Bronte, C) e "Sciaroso", (Bosco-Mertole S.R.L.- Mascali (Ct).

Menzioni Speciali:

Olio "L'Aurum"(Ribera Sebastiano, Buccheri, Sr); "Cinque Colli", (Cinque Colli , Chiaramonte Gulfi, Rg); "Riserva" (Bonanno Domenico, Campobello Di Mazara, Tp); "Barbuto Bio" (Barbuto, Ragusa); "Zenìa", (F.Lli Mangano, Carlentini, Sr); "Arillo" (Terre Sul Dirillo, Chiaramonte Gulfi, Rg); "Bacio di Donna", (Da.Ma. Igd s.r.l." Soc .Agr, Belpasso, Ct).

Visite: 258



## Rassegna Stampa

LiveSicilia	25 maggio 2018	<a href="http://livesicilia.it/2018/05/25/il-giro-di-sicilia-2018-cosa-ce-in-sicilia_963732/">http://livesicilia.it/2018/05/25/il-giro-di-sicilia-2018-cosa-ce-in-sicilia_963732/</a>
-------------	----------------	---

# LIVESICILIA

5) AIDONE (EN) - Museo regionale, ex chiesa di Francesco D'Assisi, ore 10:00 Giornata conclusiva della 7/ma edizione del Concorso "Morgantnon", organizzato per gli oli extravergini d'oliva siciliani. La premiazione sarà preceduta dalla tavola rotonda "La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro!".



## Rassegna Stampa

Sapori di Sicilia	24 maggio 2018	<a href="http://sapori.sicilia.it/2018/05/morgantinon-2018-ad-aidone-la-consegna-dei-premi-per-i-migliori-oli-siciliani/">http://sapori.sicilia.it/2018/05/morgantinon-2018-ad-aidone-la-consegna-dei-premi-per-i-migliori-oli-siciliani/</a>
-------------------	----------------	---



Venerdì 25 maggio 2018

Ex chiesa di S. Francesco d'Assisi  
Museo Regionale - AIDONE (En)



### Morgantinon 2018, ad Aidone la consegna dei premi per i migliori oli siciliani

24 maggio 2018 - In: Concorso, Cultura, Eventi e Sagre, Home, In breve, News, olio - No Comments

(di Redazione) Al concorso Morgantinon ci sono in palio 10 premi e 7 menzioni speciali per i migliori oli extravergine siciliani.

Verranno consegnati domani, 25 maggio, ad Aidone (En) appena si chiuderà la tavola rotonda organizzata dall'ESA e prevista per le 10 su "La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro".

La premiazione dei concorrenti - solo aziende siciliane che producono olio extravergine con olive coltivate e molite nel territorio regionale - si svolgerà presso il Museo regionale Francesco D'Assisi.

Il concorso Morgantinon, l'unico organizzato in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva regionali, istituito nel 2010 per iniziativa dell'Ente di Sviluppo Agricolo tramite i Servizi allo Sviluppo e della Sopat di Valguarnera, è giunto alla settima edizione ed è stato organizzato dall'ESA con il contributo della Camera di Commercio di Catania, Ragusa e Siracusa e la collaborazione di diversi enti del territorio (Assessorato regionale Agricoltura, Assessorato regionale beni culturali, Irvo, Libero Consorzio Comunale di Enna, Comune di Aidone, Istituto alberghiero di Enna).

Quest'anno ha visto la partecipazione di 70 aziende provenienti da tutto la regione, con la raccolta di 92 campioni - 49 da agricoltura convenzionale e 43 da agricoltura biologica - e 12 campioni Igp Sicilia per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche.

L'interesse degli operatori del settore riscontrato in questi anni ha ampliato sia il numero delle aziende partecipanti, sia il livello qualitativo dell'iniziativa che ha centrato un duplice obiettivo: da un lato la sensibilizzazione degli olivicoltori e dei titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio; dall'altro la valorizzazione dei migliori oli extravergini di oliva prodotti in Sicilia, favorire la conoscenza e l'aggiudicamento da parte dei consumatori e i marchi certificati come quello delle produzioni biologiche e Dop e Igp Sicilia. A quest'ultima, in particolare, quest'anno è stata dedicata un'apposita sezione del concorso a rimarcare l'importanza di questo marchio europeo per un comparto di vitale importanza della regione.

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 600 frantoi (di cui 441 in attività nell'ultima campagna 2016/17).

La nicchia di mercato dei sei oli Dop - Monte Etna, Monti Iblei, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli trapanesi - una Dop olive da tavola e una Igp Sicilia è pari al 3-4% con un fatturato di 7,5 milioni di euro su 240 milioni di euro di fatturato complessivi.

«Il concorso regionale Morgantinon - spiegano gli organizzatori - oltre a rivestire carattere di sana competizione fra le aziende, ha avuto come principio fondante quello di erogare servizi come l'invio dei rapporti di prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche e intraprendere rapporti di collaborazione con enti di ricerca per dar vita ad un protocollo su aspetti organolettici e sensoriali degli oli siciliani. I partner, inoltre, si prefiggono di guidare le aziende verso la ricerca di sbocchi commerciali e per quelle vincitrici anche attraverso la promozione di manifestazioni a carattere internazionale come il Sol di Verona».

Alla premiazione seguirà una degustazione dei prodotti e piatti legati al territorio a cura del libero consorzio comunale di Enna con la collaborazione dell'Istituto professionale per i servizi per l'oenogastronomia e l'hospitalità alberghiera Federico II di Enna e una visita guidata al museo.

BATTUTALIBERA



Enonews	24 maggio 2018	<a href="http://www.enonews.it/2018/05/aidone-en-vii-edizione-del-concorso-morgantinon-premiazioni-e-convegno/">http://www.enonews.it/2018/05/aidone-en-vii-edizione-del-concorso-morgantinon-premiazioni-e-convegno/</a>
---------	----------------	---



EVENTI / FORMAZIONE / TERRITORIO

## Aidone (En): VII edizione del Concorso Morgantinon. Premiazioni e convegno

DI LA REDAZIONE - 24 MAGGIO 2018



Si svolgerà domani, **venerdì 25 maggio**, ore 10, al **Museo regionale di Aidone Francesco D'Assisi**, la giornata conclusiva del **Concorso Morgantinon**, unico concorso organizzato in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva siciliani, istituito nel 2010 su iniziativa dell'Ente di Sviluppo Agricolo per il tramite dei Servizi allo Sviluppo e della SOPAT di Valguarnera. La manifestazione, giunta

alla **settima edizione**, quest'anno ha visto la partecipazione di **70 aziende provenienti da tutto il territorio siciliano**, con la raccolta di 92 campioni (49 da agricoltura convenzionale e 43 da agricoltura biologica) e 12 campioni IGP Sicilia per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche. Verranno assegnati 10 premi e 7 menzioni speciali.

La premiazione sarà preceduta dalla tavola rotonda **"La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro?"**, moderato da **Giosuè Catania**, componente C.d.A. ESA.

Dopo saluti di Giovanna Susan, direttore Polo Regionale di Piazza Armerina - Aidone - Enna per i siti culturali, Vincenzo Lacchiana, sindaco di Aidone, Ferdinando Guarino, commissario straordinario Libero Consorzio Comunale di Enna e Calogero Sardo componente C.d.A. ESA, interverranno: Nicolò Caldarone presidente C.d.A. ESA, Vincenzo Cusumano direttore Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, Giuseppe Pennino, capo panel Laboratorio analisi sensoriale dell'IPA di Catania, Carmelo Frittitta, dirigente generale Dipartimento Regionale Agricoltura dell'assessorato, Pietro Agen presidente Camera di Commercio di Catania, Ragusa e Siracusa della Sicilia Orientale. Conclude Edy Bandiera, assessore regionale dell'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea.

La manifestazione, legata a un sito archeologico di chiara fama come Morgantina - Aidone, per di più arricchito dal rientro della "Dea", ha coniugato in questi anni l'esigenza di raccogliere la migliore espressione delle eccellenze agroalimentari locali riconducendole inscindibilmente al territorio, utilizzando l'olio e gli altri prodotti tradizionali, come ambasciatori degli alimenti di qualità e di attrazione turistica. Il concorso è organizzato dall'E.S.A. con il contributo della Camera di Commercio di Catania, Ragusa e Siracusa e la collaborazione di diversi enti del territorio (Assessorato regionale Agricoltura, Assessorato regionale beni culturali, IRVO, Libero Consorzio Comunale di Enna, Comune di Aidone, Istituto alberghiero di Enna).

L'olivicultura 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 600 frantoi (di cui 441 in attività nell'ultima campagna 2016/17).

La nicchia di mercato dei 6 oli DOP (Monte Etna, Monti Iblei, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli trapanesi), 1 DOP olive da tavola e 1 IGP Sicilia è pari al 3-4% con un fatturato di 7,5 milioni di euro su 240 milioni di euro di fatturato complessivi.

L'interesse degli operatori del settore riscontrato in questi anni ha ampliato sia il numero delle aziende partecipanti, sia il livello qualitativo dell'iniziativa che ha centrato l'obiettivo di sensibilizzare, da un lato, gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio; dall'altro di valorizzare i migliori oli extravergini di oliva prodotti in Sicilia, favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori e i marchi certificati come quello delle produzioni biologiche e D.O.P. e IGP Sicilia per la quale, peraltro, quest'anno è stata dedicata un'apposita sezione del concorso a rimarcare l'importanza quanto importante sia questo marchio europeo per un comparto di vitale importanza per la nostra isola.

Il Concorso Regionale Morgantinon oltre a rivestire carattere di sana competizione fra le aziende, ha avuto come principio fondante quello di erogare servizi come l'invio dei rapporti di prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche e intraprendere rapporti di collaborazione con enti di ricerca per dar vita ad un protocollo su aspetti organolettici e sensoriali degli oli siciliani. I partner, inoltre, si prefiggono di guidare le aziende verso la ricerca di sbocchi commerciali e per quelle vincitrici anche attraverso la promozione di manifestazioni a carattere internazionale come il SOL di Verona.

Alla premiazione seguirà una degustazione dei prodotti e piatti legati al territorio a cura del libero consorzio comunale di Enna con la collaborazione dell'I.p.s. Federico II di Enna - servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e una visita guidata al museo.

**BATTUTALIBERA**



## Rassegna Stampa

Sicilia Rurale	23 maggio 2018	<a href="https://siciliarurale.eu/oli-extravergini-ad-aidone-la-consegna-dei-premi-del-morgantinon_1054/">https://siciliarurale.eu/oli-extravergini-ad-aidone-la-consegna-dei-premi-del-morgantinon_1054/</a>
----------------	----------------	---

**Siciliarurale.eu**  
PRIMA LA COLTURA

PRIMA PAGINA News Sviluppo locale Agricoltura Bio Agroalimentare

Province -

Home / Eventi / Oli extravergini, ad Aidone la consegna dei premi del Morgantinon

### OLI EXTRAVERGINI, AD AIDONE LA CONSEGNA DEI PREMI DEL MORGANTINON



[f](#) [t](#) [G+](#) [v](#) [p](#) [b](#)

(di Luigi Noto) **10 premi e 7 menzioni speciali.** Sono questi i trofei che le aziende siciliane potranno portare a casa venerdì prossimo, 25 maggio, da Aidone dove, presso il Museo regionale Francesco D'Assisi, si svolgerà (inizio ore 10), la giornata conclusiva del **concorso Mopyvrvivuv - Morgantinon**. La premiazione sarà preceduta dalla tavola rotonda "La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro".

Il concorso, l'unico organizzato in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva regionali e istituito nel 2010 per iniziativa dell'Ente di Sviluppo Agricolo tramite i Servizi allo Sviluppo e della Sopat di Valguarnera, è giunto alla settima edizione ed è stato organizzato con il contributo della Camera di Commercio di Catania, Ragusa e Siracusa e la collaborazione di diversi enti del territorio (Assessorato regionale Agricoltura, Assessorato regionale beni culturali, Irvo, Libero Consorzio Comunale di Enna, Comune di Aidone, Istituto alberghiero di Enna).

Quest'anno ha visto la partecipazione di **70 aziende** provenienti da tutta la regione, con la raccolta di **92 campioni** (49 da agricoltura convenzionale e **43 da agricoltura biologica**) e **12 campioni Igp Sicilia** per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche.

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 600 frantoi (di cui 441 in attività nell'ultima campagna 2016/17).

La nicchia di mercato dei sei oli Dop (Monte Etna, Monti Iblei, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli trapanesi), una Dop olive da tavola e una Igp Sicilia è pari al 3-4% con un fatturato di 7,5 milioni di euro su 240 milioni di euro di fatturato complessivi.

L'interesse degli operatori del settore riscontrato in questi anni ha ampliato sia il numero delle aziende partecipanti, sia il livello qualitativo dell'iniziativa che ha centrato un duplice obiettivo: da un lato la sensibilizzazione degli olivicoltori e dei titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio; dall'altro la valorizzazione dei migliori oli extravergini di oliva prodotti in Sicilia, favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori e i marchi certificati come quello delle produzioni biologiche e Dop e Igp Sicilia. A quest'ultima, in particolare, quest'anno è stata dedicata un'apposita sezione del concorso a rimarcare l'importanza di questo marchio europeo per un comparto di vitale importanza della regione.

*«Il concorso regionale Mopyvrvivuv - Morgantinon - spiegano gli organizzatori - oltre a rivestire carattere di sana competizione fra le aziende, ha avuto come principio fondante quello di erogare servizi come l'invio dei rapporti di prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche e intraprendere rapporti di collaborazione con enti di ricerca per dar vita ad un protocollo su aspetti organolettici e sensoriali degli oli siciliani. I partner, inoltre, si prefiggono di guidare le aziende verso la ricerca di sbocchi commerciali e per quelle vincitrici anche attraverso la promozione di manifestazioni a carattere internazionale come il Sol di Verona».*

Alla premiazione seguirà una degustazione dei prodotti e piatti legati al territorio a cura del libero consorzio comunale di Enna con la collaborazione dell'Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Federico II di Enna e una visita guidata al museo di Aidone dove è custodita la Veneri di Morgantina.



## Rassegna Stampa

Enna Press	23 maggio 2018	<a href="http://ennapress.it/concorso-olivicultura-morgantinon-il-25-maggio-la-giornata-conclusiva.html">http://ennapress.it/concorso-olivicultura-morgantinon-il-25-maggio-la-giornata-conclusiva.html</a>
------------	----------------	---



[Home](#) / [Cultura](#) / [Agroalimentare](#) / [Concorso Olivicultura Morgantinon il 25 maggio la giornata conclusiva](#)

### Concorso Olivicultura Morgantinon il 25 maggio la giornata conclusiva

Posted on 23 maggio 2018 by Ennapress in [Agroalimentare](#).

Si svolgerà venerdì prossimo, 25 maggio, ore 10, al Museo regionale di Aidone Francesco D'Assisi, la giornata conclusiva del Concorso Μοργαντινων-Morgantinon, unico Premio organizzato in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva siciliani, istituito nel 2010 su iniziativa dell'Ente di Sviluppo Agricolo per il tramite dei Servizi allo Sviluppo e della SOPAT di Valguarnera.

La manifestazione, giunta alla settima edizione, quest'anno ha visto la partecipazione di 70 aziende provenienti da tutto il territorio siciliano, con la raccolta di 92 campioni (49 da agricoltura convenzionale e 43 da agricoltura biologica) e 12 campioni IGP Sicilia per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche. Verranno assegnati 10 premi e 7 menzioni speciali.

La premiazione sarà preceduta dalla tavola rotonda "La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro!"

Alla premiazione seguirà una degustazione dei prodotti e piatti legati al territorio a cura del libero consorzio comunale di Enna con la collaborazione dell'I.p.s. Federico II di Enna - servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e una visita guidata al museo.

Visite: **194**

**BATTUTALIBERA**



OFFICIO STAMPA  
MEDIA RELATIONS



## Rassegna Stampa

Lo Strillo	23 maggio 2018	<a href="http://www.lostrillo.it/showDocuments.php?pgCode=G201199R26230&amp;id_tema=11">http://www.lostrillo.it/showDocuments.php?pgCode=G201199R26230&amp;id_tema=11</a>
------------	----------------	---



### Settima edizione Concorso Morgantìnon

Data pubblicazione: 23-05-2018

**Aidone (En)** – Si svolgerà venerdì prossimo, 25 maggio, ore 10, al Museo regionale di Aidone Francesco D'Assisi, la giornata conclusiva del Concorso Μοργαντινωβ–Morgantìnon, unico concorso organizzato in Sicilia per gli oli extravergini d'oliva siciliani, istituito nel 2010 su iniziativa dell'Ente di Sviluppo Agricolo per il tramite dei Servizi allo Sviluppo e della SOPAT di Valguarnera. La manifestazione, giunta alla settima edizione, quest'anno ha visto la partecipazione di 70 aziende provenienti da tutto il territorio siciliano, con la raccolta di 92 campioni (49 da agricoltura convenzionale e 43 da agricoltura biologica) e 12 campioni IGP Sicilia per la prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche. Verranno assegnati 10 premi e 7 menzioni speciali. La premiazione sarà preceduta dalla tavola rotonda "La qualità degli oli siciliani - Sviluppo, identità, territorio, cultura: quali strategie per il futuro?", moderato da Giosuè Catania, componente C.d.A. ESA.

Dopo saluti di Giovanna Susan, direttore Polo Regionale di Piazza Armerina - Aidone - Enna per i siti culturali, Vincenzo Lacchiana, sindaco di Aidone, Ferdinando Guarino, commissario straordinario Libero Consorzio Comunale di Enna e Calogero Sardo componente C.d.A. ESA, interverranno: Nicolò Caldarone presidente C.d.A. ESA, Vincenzo Cusumano direttore Istituto Regionale del Vino e dell'Olio, Giuseppe Pennino, capo panel Laboratorio analisi sensoriale dell'IPA di Catania, Carmelo Frittitta, dirigente generale Dipartimento Regionale Agricoltura dell'assessorato, Pietro Agen presidente Camera di Commercio di Catania, Ragusa e Siracusa della Sicilia Orientale. Conclude Edy Bandiera, assessore regionale dell'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea. La manifestazione, legata a un sito archeologico di chiara fama come Morgantina - Aidone, per di più arricchito dal rientro della "Dea", ha coniugato in questi anni l'esigenza di raccogliere la migliore espressione delle eccellenze agroalimentari locali riconducendole inescandibilmente al territorio, utilizzando l'olio e gli altri prodotti tradizionali, come ambasciatori degli alimenti di qualità e di attrazione turistica. Il concorso è organizzato dall'E.S.A. con il contributo della Camera di Commercio di Catania, Ragusa e Siracusa e la collaborazione di diversi enti del territorio (Assessorato regionale Agricoltura, Assessorato regionale beni culturali, IRVO, Libero Consorzio Comunale di Enna, Comune di Aidone, Istituto alberghiero di Enna).

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 600 frantoi (di cui 441 in attività nell'ultima campagna 2016/17).

La nicchia di mercato dei 6 oli DOP (Monte Etna, Monti Iblei, Val di Mazara, Valdemone, Valle del Belice, Valli trapanesi), 1 DOP olive da tavola e 1 IGP Sicilia è pari al 3-4% con un fatturato di 7,5 milioni di euro su 240 milioni di euro di fatturato complessivi.

L'interesse degli operatori del settore riscontrato in questi anni ha ampliato sia il numero delle aziende partecipanti, sia il livello qualitativo dell'iniziativa che ha centrato l'obiettivo di sensibilizzare, da un lato, gli olivicoltori e i titolari degli impianti di trasformazione a razionalizzare le tecniche di produzione per il miglioramento della qualità dell'olio; dall'altro di valorizzare i migliori oli extravergini di oliva prodotti in Sicilia, favorirne la conoscenza e l'apprezzamento da parte dei consumatori e i marchi certificati come quello delle produzioni biologiche e D.O.P. e IGP Sicilia per la quale, peraltro, quest'anno è stata dedicata un'apposita sezione del concorso a rimarcare l'importanza quanto importante sia questo marchio europeo per un comparto di vitale importanza per la nostra isola. Il Concorso Regionale Μοργαντινωβ–Morgantìnon oltre a rivestire carattere di sana competizione fra le aziende, ha avuto come principio fondante quello di erogare servizi come l'invio dei rapporti di prova delle analisi sensoriali e chimico-fisiche e intraprendere rapporti di collaborazione con enti di ricerca per dar vita ad un protocollo su aspetti organolettici e sensoriali degli oli siciliani. I partner, inoltre, si prefiggono di guidare le aziende verso la ricerca di sbocchi commerciali e per quelle vincitrici anche attraverso la promozione di manifestazioni a carattere internazionale come il SOL di Verona.

Alla premiazione seguirà una degustazione dei prodotti e piatti legati al territorio a cura del libero consorzio comunale di Enna con la collaborazione dell'I.p.s. Federico II di Enna - servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e una visita guidata al museo.

**BATTUTALIBERA**



Enna Magazine	23 maggio 2018	<a href="http://www.ennamagazine.it/News/TabId/92/ArtMID/490/ArticleID/3037/Premio-Morgantanon-Non-solo-olio-.aspx#.WxlXNi9aaCR">http://www.ennamagazine.it/News/TabId/92/ArtMID/490/ArticleID/3037/Premio-Morgantanon-Non-solo-olio-.aspx#.WxlXNi9aaCR</a>
---------------	----------------	---

# ENNA MAGAZINE

L'INFORMAZIONE DELLA PROVINCIA DI ENNA

## Premio Morgantanon. Non solo olio

*Nella giornata conclusiva in programma una tavola rotonda e la degustazione dei piatti preparati con i prodotti tipici*



La commissione giudicatrice, composta da esperti del settore, ha già stilato la graduatoria dei migliori oli che hanno partecipato all'ottava edizione del concorso regionale degli oli extravergini di oliva siciliani Morgantanon, organizzato dall'Esa, cui evento conclusivo si svolgerà ad Aidone al Museo regionale, venerdì 25 maggio.

In quella occasione saranno resi noti i vincitori scelti tra 92 campioni provenienti da tutta l'Isola, appartenenti alle diverse categorie, quali il convenzionale, biologico e

Igp Evo sicilia.

La giornata conclusiva sarà anche l'occasione per una tavola rotonda per approfondire, assieme agli esperti, quali strategie mettere in atto per valorizzare la qualità degli oli siciliani, in relazione al contesto territoriale, identitario e culturale dei territori punti di forza per lo sviluppo sostenibile e per un turismo di qualità, attratto oltre che dal patrimonio culturale, dall'agrobiodiversità e dal buon cibo.

Nella dieta mediterranea l'olio ha un ruolo principe ed per questo che il Libero Consorzio Comunale di Enna, insieme alla preziosa collaborazione dell'Istituto Alberghiero "Federico II" di Enna promuoverà il valore del patrimonio agroalimentare legato al territorio, attraverso la preparazione di piatti che esaltino la territorialità, la qualità e le tradizioni. Un rapporto di collaborazione con l'Istituto alberghiero e con i produttori che il Libero Consorzio ha inteso da tempo rafforzare, per offrire ai giovani l'opportunità di una formazione mirata alla conoscenza dei prodotti a chilometro zero. L'obiettivo è far sì che i prodotti e i piatti diventino ambasciatori del territorio in un'ottica di sensibilizzazione contro lo spreco alimentare.

A conclusione dei lavori è prevista la degustazione dei prodotti, offerti dalle aziende agroalimentari dell'ennese ed elaborati dagli aspiranti chef dell'alberghiero di Enna, allestita nel centro multimediale Factory Rocca di Cerere.

Per il Libero Consorzio Comunale la qualificazione e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari del territorio costituisce una priorità per lo sviluppo sostenibile delle aree interne, caratterizzate da un patrimonio ambientale ricco di risorse naturali e di agrobiodiversità.

Il concorso sarà anche l'occasione per far conoscere ai tanti esperti del settore oltre il museo di Aidone anche il campo di germoplasma di Zagaria di proprietà del Libero Consorzio, ricco patrimonio parietale dell'ulivo di interesse internazionale e il ricco



## Rassegna Stampa

Enna Press	13 maggio 2018	<a href="http://ennapress.it/ritorna-il-concorso-morgantinon-protagonisti-anche-i-prodotti-tipici-ennesi.html">http://ennapress.it/ritorna-il-concorso-morgantinon-protagonisti-anche-i-prodotti-tipici-ennesi.html</a>
------------	----------------	---



[Home](#) / [Cultura](#) / [Agroalimentare](#) / [Ritorna il Concorso Morgantinon. Protagonisti anche i prodotti tipici ennesi](#)

### Ritorna il Concorso Morgantinon. Protagonisti anche i prodotti tipici ennesi

Posted on 13 maggio 2018 by Ennapress in [Agroalimentare](#).

fonte ennamagazine

Ritorna il Concorso Morgantinon. Protagonisti anche i prodotti tipici ennesi

70 aziende siciliane hanno presentato 92 campioni di olio appartenenti alle 3 categorie: convenzionale, biologico e Igp Evo sicilia.

Ritorna il Concorso Morgantinon. Protagonisti anche i prodotti tipici ennesi 11 mag 2018

L'oramai prestigioso ed atteso concorso regionale degli oli extravergini di oliva siciliani "Morgantinon", unico nel suo genere, ritorna quest'anno ad Aidone. Organizzato dall' Esa ha visto, ad oggi, la partecipazione di 70 aziende che hanno presentato complessivamente 92 campioni di olio appartenenti alle diverse categorie quali il convenzionale, biologico e Igp Evo sicilia.

Anche quest'anno le aziende del territorio ennese hanno mostrato notevole interesse, riconoscendo al concorso un'appuntamento importante da non mancare per la qualificazione e la valorizzazione dell'olio siciliano e non solo. E' infatti anche una vetrina regionale e nazionale sui beni culturali ed ambientali del territorio, non a caso la scelta della location è proprio il museo di Aidone e Morgantina.

Oltre il 20 per cento delle aziende partecipanti ricadono nel territorio ennese per il quale il settore olivicolo rappresenta una fetta considerevole dell'economia territoriale.

Nell'ambito dell'evento conclusivo che si terrà ad Aidone il 25 maggio, presso il museo archeologico regionale di Aidone, il Libero Consorzio Comunale di Enna in collaborazione con l'Esa, il Comune di Aidone e l'Istituto professionale statale "Federico II" organizzerà una presentazione dei prodotti agroalimentari del territorio sapientemente elaborati in piatti dagli studenti dell'alberghiero.

Tale iniziativa ha lo scopo di contribuire a promuovere l'offerta agroalimentare dell'ennese mettendo in risalto il valore ambientale, culturale, salutistico e sociale legato alle produzioni locali.

Per il Libero Consorzio Comunale la qualificazione e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari del territorio costituisce una priorità per lo sviluppo sostenibile delle aree interne, caratterizzate da un patrimonio ambientale ricco di risorse naturali e di agrobiodiversità.

Il concorso sarà anche l'occasione per far conoscere ai tanti esperti del settore il campo di germoplasma di Zagaria di proprietà del Libero Consorzio, ricco patrimonio parietale dell'ulivo di interesse internazionale.

Le aziende agroalimentari che intendono contribuire e partecipare all'iniziativa potranno contattare il servizio Agricoltura dell' Ente o l'Istituto Alberghiero per mettere a disposizioni i loro prodotti.

Visite: 320

