

I primi cinque anni del concorso Morgantinon

Il concorso regionale Μοργαντίων – Morgantinon degli oli extravergini d'oliva siciliani giunge alla sua quinta edizione. E' tempo di un primo bilancio per trarne alcune conclusioni e porle come base di riflessione per le prossime edizioni. A tale fine è necessaria una breve analisi di alcuni dati riguardanti il numero di campioni, le aziende coinvolte, la rappresentanza territoriale, il panorama varietale, ecc.

Il numero di campioni pervenuti nei cinque anni di svolgimento si è sempre accresciuto (fig. 1) per un totale complessivo di 409 coinvolgendo ben 339 aziende della filiera olearia siciliana con un turn-over di circa il 35% ogni anno. Ciò significa che, almeno negli ultimi tre anni, c'è stata la presenza di circa 35 aziende che hanno partecipato per la prima volta. Di contro lo stesso numero non ha riconfermato la propria partecipazione. Le motivazioni sono da ricercare, da un lato nella capillare divulgazione che si è operata e nell'interesse suscitato dalle diverse iniziative collaterali, dall'altro nel mancato riscontro di alcune aspettative da parte delle aziende. Non va trascurata, nel contempo, una generalizzata disaffezione verso questo tipo di manifestazioni, anche se queste dovrebbero stimolare maggiormente le aziende ad una sana competizione attraverso il miglioramento della qualità per accrescere la propria competitività nel mercato globale. I numeri, comunque, sono di tutto rispetto se confrontati ai concorsi nazionali ed internazionali più "blasonati" e di ultra - decennale tradizione.

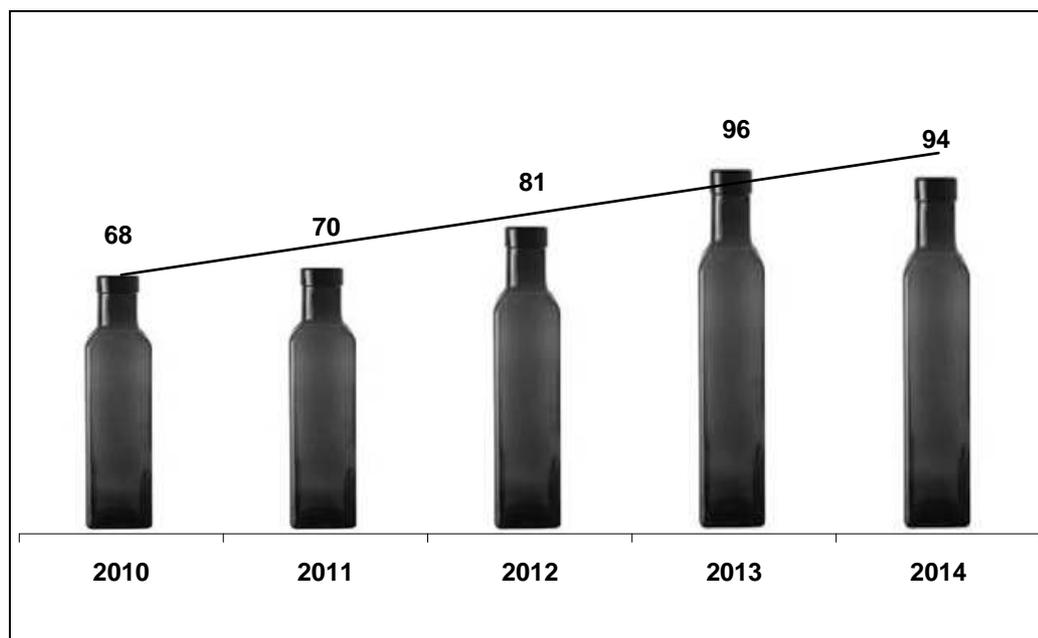


Figura 1

A conferma della vocazione "biologica" dell'agricoltura siciliana, dei campioni pervenuti, quasi la metà sono certificati come biologici, mentre in numero di 60 (circa il 15%) appartengono alle D.O.P. siciliane (fig. 2). Tra queste ultime maggiormente rappresentate, in ordine sono le D.O.P. Monti Iblei, Val di Mazara e Monte Etna (fig. 3) a conferma di un accentuato dinamismo dei rispettivi territori. Si noti, per esempio, l'assenza di campioni appartenenti alla D.O.P. Valdemone.

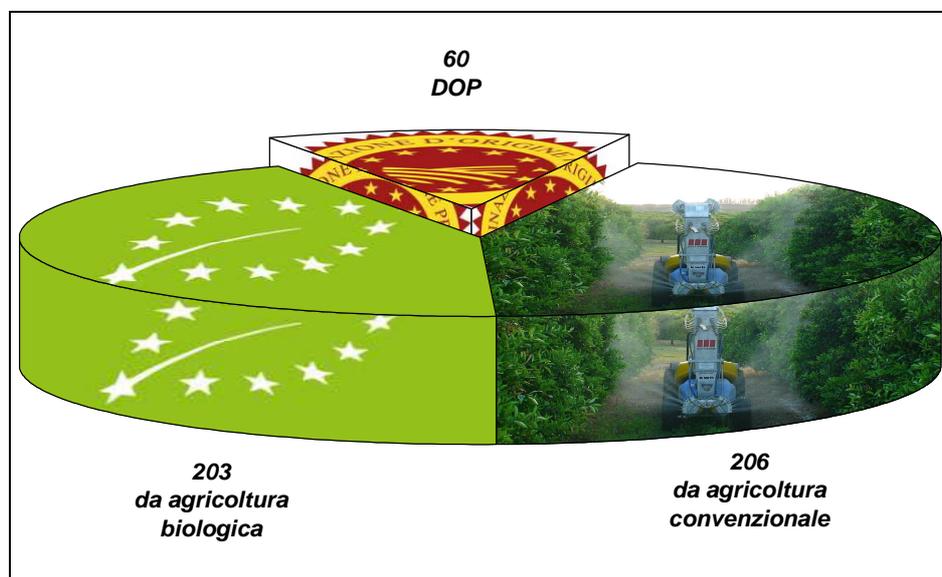


Figura 2



Figura 3

Per quanto riguarda le aree di provenienza dei campioni, l'intero territorio regionale è rappresentato (tab. 1 e fig. 4) con una prevalenza della provincia di Enna, per un fatto di vivacità in crescita del comparto, oltre che di vicinanza geografica. Le altre province sono presenti quasi in egual misura esclusa la provincia di Messina con appena 9 campioni (2%).

PROVINCIA	NUMERO CAMPIONI
AGRIGENTO	51
CALTANISSETTA	42
CATANIA	47
ENNA	98
MESSINA	9
PALERMO	48
RAGUSA	41
SIRACUSA	20
TRAPANI	53
TOTALE	409

Tabella 1

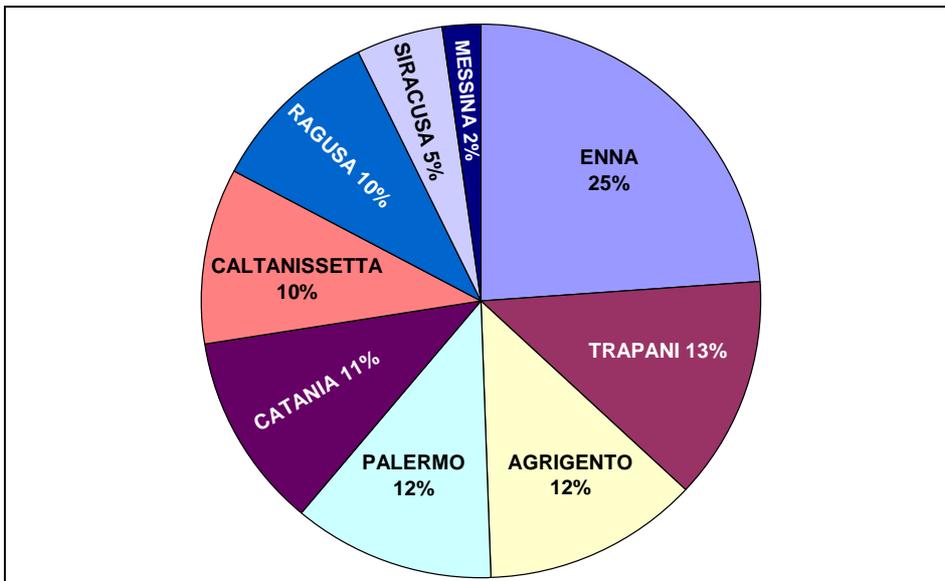


Figura 4

Passando ad analizzare il panorama varietale (fig. 5) l'indicazione che viene fuori è che le cultivar maggiormente presenti in tutti i campioni di olio pervenuti sono la Nocellara del Belice, la Biancolilla e la Nocellara Etnea, che, insieme, rappresentano il 49%. Questo dato è in linea con i dati statistici più recenti, che danno queste tre varietà come le più diffuse in Sicilia, con una concentrazione maggiore nelle aree geografiche di origine (Nocellara Etnea Sicilia orientale, Nocellara del Belice Sicilia occidentale, Biancolilla intero territorio siciliano). La Tonda Iblea si identifica con la Sicilia sud-orientale, anche se non mancano alcuni esempi di diffusione nelle zone centro orientali. Un dato interessante riguarda le "altre varietà" come: Bella Di Spagna, Brandofino, Carolea, Cipressino, Crastu, Frantoio, Fs17, Napoletana, Nerba, Nocellara Autoctona, Nocellara Messinese, Nocellara Nostrana, Ottobratica, Pecholin, Randazzese, San Benedettese, Santa Caterina, Siracusana, Turtedda, ecc. Ciò testimonia la grande variabilità genetica dell'olivicoltura siciliana.

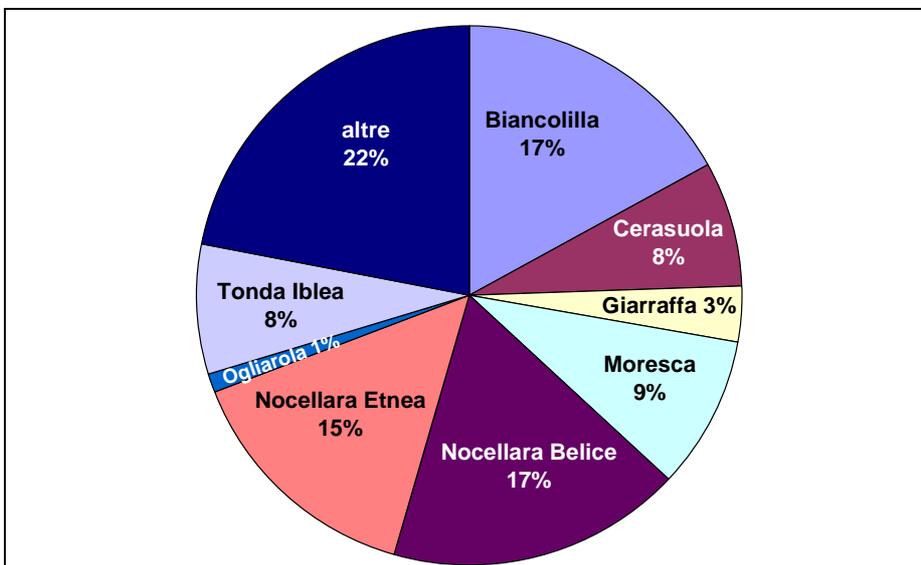


Figura 5

Dal primo anno di istituzione del concorso (2010) al quinto (2014) sono pervenuti 121 campioni di oli monovarietali (fig. 6). La prevalenza è data dalle cultivar Tonda Iblea e Nocellara del Belice (insieme il 61%) a conferma che nelle aree siciliane a maggiore intensità olivicola (sud-orientale e occidentale) vi è una tendenza ad una più spinta specializzazione.

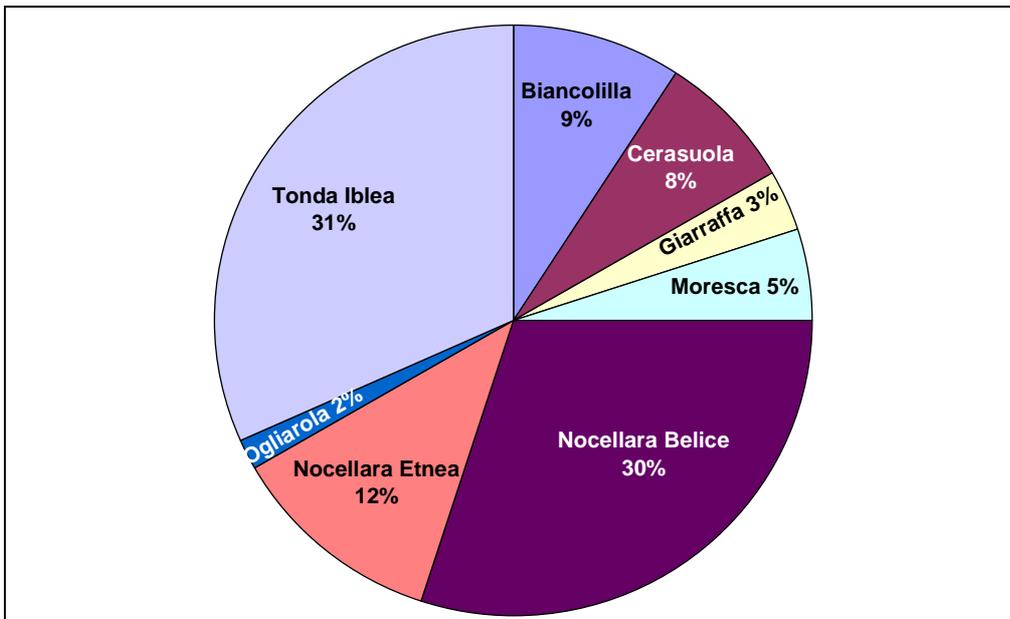


Figura 6

L'assegnazione dei premi, nel loro complesso, ha riguardato l'intero territorio siciliano (fig. 7), con particolare rilevanza per la provincia di Enna (22 premi), seguita da Ragusa (19), Catania (17) ed Agrigento (14). Se questi dati, espressi in termini assoluti, si mettono in correlazione con i campioni pervenuti dalle diverse province (tab. 2), si evince come in termini percentuali su 41 campioni pervenuti dalla provincia di Ragusa, 19 si sono aggiudicati dei premi (46%) seguita da Agrigento, Catania, Enna, e così via.

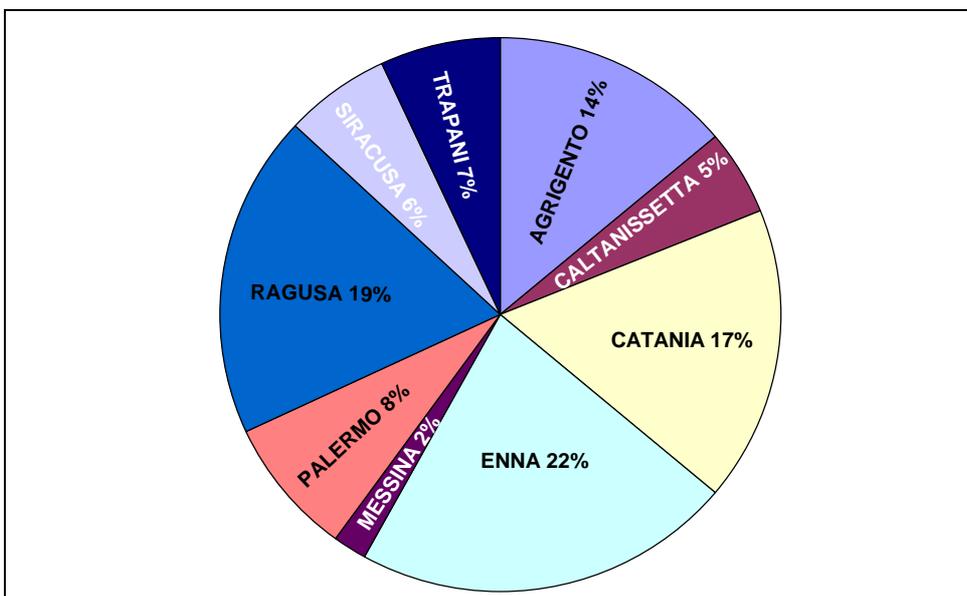


Figura 7

PROVINCE	CAMPIONI PRESENTATI	PREMI ASSEGNATI	PERCENTUALE
ENNA	98	22	22
CATANIA	47	17	36
AGRIGENTO	51	14	27
RAGUSA	41	19	46
TRAPANI	53	7	13
PALERMO	48	8	17
SIRACUSA	20	6	30
CALTANISSETTA	42	5	12
MESSINA	9	2	22

Tabella 2

I dati sopra esposti non possono essere esaustivi della realtà olearia siciliana, ma danno delle indicazioni che, seppur parziali, si avvicinano alle dinamiche del comparto. Molti altri dati in nostro possesso (analisi chimiche e sensoriali, struttura economico-organizzativa delle aziende, ecc.), opportunamente aggregati ed analizzati, potranno fornire ulteriori spunti. Questi approfondimenti sono in corso di studio e saranno fruibili in un prossimo futuro.

Dario D'Angelo e Giovanna Gagliano
SOPAT 47 – Valguarnera dell'Ente di Sviluppo Agricolo