

# Sicilia e Toscana

## Le migliori a Olio Capitale



**B**uccheri, in provincia di Siracusa, ha visto le premiazioni di "Olio Capitale" in cui si sono distinti: per la categoria "fruttato leggero" il Fattoria di Altomena (Pelago, FI), Biologico Tradizionale; per la categoria "fruttato medio" l'Agrestis Società Cooperativa Agricola (Buccheri, SR), Bell'Omio Biologico e infine per la categoria "fruttato intenso" l'Azienda Agricola Biologica Titone (Trapani), Dop Valli trapanasi. Il Concorso ha visto sfidarsi,



nell'ambito del salone degli extravergini triestino svoltosi a marzo, oli provenienti da Italia ed estero per un totale di 260 etichette.

In attesa della sesta edizione di Olio Capitale Expo, la più importante fiera in Italia interamente dedicata all'olio che si terrà nel capoluogo giuliano dal 2 al 5 marzo 2012, si è tenuto anche l'interessante convegno "Le Dop italiane dell'extravergine d'oliva a confronto". Diminuisce la produzione complessiva, ma cresce quella d'olio certificato: è la più recente fotografia dell'olivicoltura italiana su cui si è dibattuto. I risultati dello studio Istat di settembre sulla filiera olivicola nazionale sono stati il punto fermo da cui si è sviluppata la discussione, mossa ad analizzare i trend sui mercati esteri e lo stato di salute delle Dop italiane, in un talk show moderato da Luigi Caricato, direttore di Teatro Naturale media-partner di Olio Capitale.

Cala la produzione d'olive e olio, e una parte, il 7%, non viene nemmeno raccolta a causa di costi troppo elevati. Un dato rilevante riguarda il commercio estero: in Italia si importa più olio di quanto se ne esporta. Nel 2010, infatti, sono state importate 610mila tonnellate, mentre ne sono state esportate solo 380mila. Tuttavia il valore dell'olio italiano è maggiore rispetto a quello importato. Ben diverso il trend degli oli certificati: La Dop attesta un patrimonio unico ed è qui che si gioca il futuro. [cod 22510, 22467](#)

## Arriva il primo extra a marchio Agritur Trentino

**R**ealizzato da Agraria Riva del Garda in accordo con l'Associazione agriturismo Trentino, l'olio extravergine del Trentino con etichetta personalizzata è riservata agli agritur (oltre 300 agriturismi). L'iniziativa di mettere a disposizione degli ospiti degli agriturismi, prodotti di alta qualità riconducibili alla filosofia del kilometro zero, della sana alimentazione e della ricerca del benessere, interiore ed esteriore, nasce direttamente dagli



### L'extravergine umbro a Trevi Ad ottobre torna "Festival"

Torna per il quinto anno consecutivo Festival, il consueto appuntamento per celebrare l'olio nuovo e la prima spremitura, che il 29 e il 30 ottobre si terrà a Trevi (Pg). Il centro storico della cittadina umbra sarà dunque anche quest'anno il palcoscenico di eventi e appuntamenti gastronomici che per un intero weekend avranno come unico protagonista l'oro verde. Degustazioni, frantoi aperti, menu a km zero nei ristoranti del paese, mercato del contadino, mercato dei presidi Slow Food, bruschette in piazza, ma anche tanti eventi collaterali che prevedono dai concerti per le vie di Trevi al mercatino delle pulci, dal trekking a piedi e a cavallo alla raccolta delle olive, dalle visite guidate per la città a spettacoli musicali a cielo aperto con scenografie d'eccezione come Villa Fabbri o il centro storico cittadino. Anche quest'anno Festival rientra nel programma di Frantoi Aperti, manifestazione regionale dedicata all'olio che si terrà in Umbria dal 29 ottobre all'11 dicembre. [cod 22314](#)



operatori stessi, da Agraria Riva del Garda e dall'Associazione agriturismo Trentino. È il primo prodotto ad avvalersi della denominazione Agritur e verrà commercializzato nelle strutture (oltre 300) che aderiscono all'associazione.

Questa operazione, quindi, è in perfetta sintonia anche con la legge provinciale in materia di agriturismo che richiede l'uso di prodotti trentini negli agriturismi. [cod 22150](#)