

OLIO D'AUTORE

DI PAOLO GENUARDI *

E' dal profumo dei campi di questo paese, "Caltabellotta", che nasce e si sviluppa uno dei più eccellenti prodotti ad altissimo valore alimentare, "l'olio", unico per gusto e genuinità.

Alimento che prepotentemente entra in tutti i piatti della tradizione contadina.

L'olivo domina sia le alture sia le zone più prossime al mare; il frutto di questa coltivazione costituisce il pilastro della dieta mediterranea, il fondamento della cucina italiana, il difensore della nostra salute contro le malattie cardiovascolari.

Grazie al clima favorevole e all'esperienza, viene prevalentemente favorita la coltivazione dell'oliva biancolilla, che produce un olio extra vergine di altissima e rara qualità.

Quest'olio dal fruttato armonioso viene sottoposto a un semplice processo di decantazione, mantenendo le sue qualità organolettiche ed il suo intenso profumo che ne garantisce l'assoluta naturalezza.

L'olio extra vergine di oliva si impone per le sue eccezionali caratteristiche di resistenza al calore, che ne fanno l'unico olio in grado di arginare fenomeni ossidanti e di limitare l'invecchiamento cellulare, svolgendo un'azione di pulizia del sangue. Inoltre, i piatti conditi con l'olio extra vergine di oliva, oltre a favorire gli stimoli secretori e a garantire una migliore digeribilità, presentano un'eccellente tolleranza gastrica e intestinale.

Sulla specificità del nostro prestigioso olio, si è tenuto giorno 11/07/2009, presso i locali della biblioteca comunale, un partecipato convegno dal titolo "Olio d'autore", seguito da una degustazione in Piazza Umberto I che ha consentito ai presenti di assaporare i gusti e le delizie olea-

rie che le nostre terre da sempre generosamente ci regalano.

Al convegno sono intervenuti il Dott. Pietro Miosi, dirigente dei servizi alla promozione della Regione Siciliana Assessorato Agricoltura e Foreste, il Dott. Leonardo Catagnano, Responsabile del settore Olivicoltura della Soat di Sciacca e il Dott. Martino Ragusa, giornalista/scrittore/autore televisivo, nonché critico; moderatrice Rosy Abruzzo.

Caltabellotta è uno dei paesi della provincia di Agrigento più ricco di piante d'ulivo, l'economia si basa, perciò, prevalentemente sull'agricoltura.

Lo svolgimento di questa manifestazione si è proposto di mettere in luce un alimento salubre, che continua a mantenere sapori, tradizioni ed idiomi, nonostante gli ormai diffusi ed omologati prodotti della grande catena alimentare.

Sapori mantenuti vivi perché strettamente legati ai luoghi e alla natura che li circonda.

Si è deciso di portare avanti un progetto presentato dall'amministrazione precedente, per non lasciare che ogni attimo speso per questa manifestazione fosse vano, cogliendone inoltre i migliori effetti che lo stesso avrebbe ripercosso per l'economia caltabellottese.

Il Comune di Caltabellotta intende promuovere per il futuro forme di associazionismo dei produttori oleari, per intraprendere iniziative volte alla valorizzazione del nostro olio ed attingere a specifici finanziamenti, regionali/nazionali/comunitari, al fine di potere conquistare la giusta nicchia di mercato e di consumatori, che un "prodotto esclusivo e ineguagliabile come il nostro, merita", iniziative che nessun singolo produttore può economicamente sostenere vista l'esiguità della produzione.

***Assessore all'Agricoltura**