



Etna, dopo il vino l'oro verde dell'olio

OMBRETTA GRASSO PAGINA 13

Olio Dop Etna un tesoro da valorizzare

Federico Meli: «Ci ispiriamo a Contrade dell'Etna
Dopo il vino sarà un nuovo boom sul vulcano»

OMBRETTA GRASSO

In cucina con il vulcano. Dopo il boom del vino, sotto i riflettori c'è l'olio dell'Etna, in crescita e sempre più premiato, pronto come una cenere a passare dai fornelli casalinghi a occasione gourmet. L'Etna va di moda, ma non sempre è facile valorizzare le nostre produzioni né riuscire a fare squadra nella terra di individualismo e diffidenza. Ci provano produttori e associazioni (in collaborazione con Apo Catania, Anga Sicilia, Apom Messina, Cia Catania Dop Etna, Dop Valdemone) che si ritrovano domani a Randazzo alla prima edizione dell'"Etna olive oil award" - dalle 16.30 alle 21 a Casa Merlino, S.P. 89 - a fare il punto sul settore, a parlare di filiera olearia, tecniche di olivicoltura, marketing, aspetti salutistici, per finire con degustazione di oli, pane, formaggi e salumi.

Il focus/dibattito è nato dalla determinazione di Federico Meli, 32 anni, farmacista brontese che vive e lavora a Randazzo, stregato dal mondo dell'olio dopo un corso di assaggiatore e piccolo produttore. «L'olio è il vino del futuro: nei prossimi 10 anni ci sarà un boom. L'idea è di creare un movimento dell'olio, sul modello di "Contrade dell'Etna" per il vino - spiega Meli - per far crescere la qualità, sempre più richiesta, sensibilizzare i consumatori e dalla prossima edizione lanciare un concorso per premiare l'olio migliore sull'Etna». Un territorio limitato e frammentato, come si cresce? «Ci sono molte zo-

ne abbandonate o non sfruttate adeguatamente - replica Meli - Vorrei far capire ai randazzesi, ai produttori dell'Etna, di non farsi scappare questa possibilità, di credere nel territorio molto più di quanto abbiano fatto, ad esempio, con la nuova economia vinicola. Ci lamentiamo sempre e invece dobbiamo collaborare insieme per valorizzare i nostri prodotti. Molti agricoltori si tramandano "ricette" antiche, ma servono incontri con i produttori, corsi di formazione, sistemi attuali di raccolta, spremitura in frantoio, conservazione, puntare sulla cultivar. Tutti gli addetti del settore devono parlare una sola lingua per un olio di qualità».

Una qualità forse troppo costosa per la casalinga abituata ai prezzi, e al gusto "neutro", del supermercato. «Infatti il nostro olio si vende moltissimo all'estero, bisogna far capire ai consumatori siciliani che un extravergine dop è ricco di polifenoli, di acidi grassi "buoni", è di grande qualità».

Un buon extravergine non può costare poco più di un bibita gassata. «L'olio dell'Etna vince ai concorsi - aggiunge Giosuè Catania, presidente dell'Apo Catania, cooperativa di produttori olivicoli - è apprezzato per il forte legame con il territorio e ha un gusto che richiama i sapori del Mediterraneo. Randazzo è un territorio d'eccellenza della Dop Monte Etna, abbiamo proposto di allargare il territorio per includere, ad esempio, Piedimonte e Linguaglossa. L'Etna è già un brand». Cosa

manca? «Negli ultimi 10 anni c'è stato un ammodernamento della filiera, la gran parte delle aziende sono piccole, di un ettaro e venti di media, a conduzione familiare. Bisogna aggregarsi per fare un prodotto omogeneo e avere un po' di massa critica. In Sicilia importiamo il 40% di olio, possiamo crescere in superficie olivicola e caratterizzare il prodotto in qualità». I fondi europei del Psr aiutano questo processo? «I parametri sono pensati per aziende grandi, ci vorrebbe più attenzione per l'olivicoltura reale. E incoraggiare i giovani con aiuti semplificati».

Un calice di vino è carico di suggestioni, l'olio è un prodotto di consumo quotidiano. «Il vino è una locomotiva che corre, l'olio è considerato un prodotto di autoconsumo. Ma oggi tutte le grandi aziende di vino producono anche olio, i due prodotti vanno insieme. Bisogna recuperare uno stile di vita, fare uscire l'olio dagli scaffali della cucina per valorizzarlo, abbinarlo alle pietanze. Proprio come si fa con il vino, l'olio deve essere raccontato, deve evocare un mondo».

