Di contro, in rapporto all'altitudine e alle condizioni climatiche, è necessario effettuare, ogni anno, uno-due trattamenti con prodotti rameici per proteggere la vegetazione dalle malattie che causano una caduta massiccia delle foglie compromettendo la produzione.

Nella tecnica produttiva merita una attenzione particolare la potatura: è necessario effettuare potature annuali e rispettare le cime della pianta in modo da raggiungere quell'equilibrio vegeto-produttivo che permette di avere una produzione costante ogni anno.

Alla potatura va sempre associata la concimazione e la difesa fitosanitaria per permettere alla pianta di esprimere al meglio le sue potenzialità.

Le varietà che nel tempo si sono diffuse nel territorio (soprattutto biancolilla e nocellara del belice) costituiscono la base per un olio molto equilibrato, con fruttato medio, appena piccante e amaro, con profumi di pomodoro verde e mandorla.

Evitare di raccogliere olive sporche di terra, l'utilizzo di cassette per il trasporto delle olive e la corretta molitura entro poche ore dalla raccolta, permette di ottenere un prodotto di alta qualità con bassa acidità (inferiore a 0,3%) e polifenoli superiori a 200 ppm.

La valorizzazione della dieta mediterranea dove l'olio extravergine di oliva rappresenta l'elemento essenziale per la corretta alimentazione, ha spinto i consumi di olio in diverse parti del mondo dove era poco conosciuto.

Nuovi spazi di mercato (Asia, Russia, nord Europa, America) molto interessanti e remunerativi si sono aperti. Per favorire quindi la commercializzazione dell'olio siciliano, oltre ai marchi DOP riconosciuti negli anni passati, recentemente il Ministero delle Politiche Agricole dietro la pressante azione dell'Assessorato Regionale Agricoltura ha approvato il marchio Olio extravergine di oliva

Segreteria organizzativa:
SOAT Prizzi
Piazza Pintacuda
Borgata Filaga - Prizzi (PA)
Tel. 091 834 0072 E-mail:
soat.prizzi@regione.sicilia.it

Programma di Sviluppo Rurale Sicilia 2007-2013

Coltiviamo sviluppo. . .

Sicilia, la terra del futuro

PSR Sicilia 2007-2013: Misura 111 - Azione 2 Informazione

Giornata informativa

LA QUALITÀ NELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Razionali tecniche colturali e di trasformazione

10 DICEMBRE 2014 - ore 17,00
Sala Agorà - c.da Cerasella
PRIZZI (PA)

FONDO EUROPEO PER LO SVILUPPO RURALE
L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRIICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA

www.psrsicilia.it

Ci pregiamo invitare la S. V.
a partecipare
alla Giornata Informativa
del 10 dicembre 2014 - ore 17,00
nella Sala Agorà
c.da Cerasella - PRIZZI
sul tema:

LA QUALITÀ
NELL'OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA
Razionali tecniche colturali
e di trasformazione

PROGRAMMA

Ore 17.00 - Registrazione partecipanti

Ore 17.30 - Saluti
Luigi Vallone
Sindaco del Comune di Prizzi

Ore 17.45 - *Introduzione dei Lavori*
Nunzio Amato
Dirigente Responsabile SOAT di Prizzi

Ore 10.30
Massimo Carlino
Imprenditore olivicolo
"Razionale conduzione dell'oliveto biologico e corretta metodologia di lavorazione nel frantoio delle olive"

Massimo Brucato
Dirigente SOAT di Grotte
"Le qualità dell'olio extravergine da olive"

Ore 19,30 - Dibattito

Ore 20.30 - Conclusioni
Rosaria Barresi
Dirigente Generale Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

Calogero Ferrantello
Dirigente Servizio VI Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

IL COMPARTO OLIVICOLO

La frammentazione delle strutture produttive del settore olivicolo e le croniche debolezze della filiera hanno determinato negli ultimi decenni una perdita di competitività del comparto.

Dal punto di vista economico, la maggior parte degli imprenditori olivicoli recuperano appena i costi di produzione e pertanto non sono stimolati ad apportare investimenti innovativi nè ad ampliare la superficie investita ad oliveto.

L'olivicoltura del territorio è costituita per la maggior parte da piccole aziende che producono per le esigenze familiari. In alcuni casi però, alcune aziende potrebbero certamente crescere e puntare di più sul settore olivicolo per incrementare il reddito aziendale.

I punti di forza dell'olivicoltura del territorio sono fondamentalmente legati alla qualità eccezionale dell'olio di una zona altimetricamente alta (al di sopra dei 500 - 600 mt s.l.m.).

L'eccezionalità di forti attacchi di mosca delle olive permette di indirizzare l'oliveto verso la coltivazione biologica e questa è un'altra opportunità per inserirsi nel mercato dei prodotti di qualità.