Oli d’Italia 2024, la Sicilia spicca tra le eccellenze del Gambero Rosso: quali sono i premiati

Autore: Redazione

Data: 16 Aprile 2024

L’**olio extravergine d’oliva** non è un semplice **condimento**: è un prodotto principe e un elemento cardine della dieta mediterranea. I suoi benefici sono numerosi e si configura a tutti gli effetti come un patrimonio culturale e **gastronomico**, simbolo di tradizione e maestria artigianale. La **Sicilia** vanta una ricca produzione, il cui valore è stato riconosciuto anche nella **Guida Oli d’Italia 2024** del **Gambero Rosso**.

La pubblicazione è giunta alla sua 14esima edizione ed è appena stata presentata al Sol&Agrifood di Verona, che si svolge in concomitanza con **Vinitaly**. Gambero Rosso traccia una mappa che vuole celebrare la **ricchezza e la diversità** delle varietà d’olive e di oli nel Paese, evidenziando le peculiarità di ogni regione (con l’esclusione solo di Valle d’Aosta e Friuli-Venezia Giulia) e

valorizzando le **storie dei produttori** che portano avanti con passione e dedizione una tradizione millenaria.

“Il mondo dell’olio extravergine di oliva è complesso e affascinante allo stesso tempo: ciascun prodotto presenta caratteristiche uniche e la nostra Guida vuole orientare professionisti e consumatori nella scelta del miglior prodotto capace di soddisfare **gusti** e **abbinamenti diversi**” commenta Stefano Polacchi, curatore della Guida.

I premi

Sono **389 le aziende produttrici** per **679 etichette** di extravergine valutate e inserite nella Guida, di cui **191 le Tre Foglie e 34 le Stelle**, che hanno ottenuto il **massimo punteggio** per dieci anni, risultato di un lungo percorso di ricerca, selezione e valutazione per individuare il gusto più sublime ma anche riconoscere un maggiore impegno verso la **sostenibilità**, in un’economia globale che si fa concorrenza sul fronte dei prezzi più bassi.

“L’Italia si trova oggi a **competere con prodotti di origine comunitaria** che privilegiano la quantità alla qualità e riescono a praticare prezzi di vendita inferiori. Ma la **qualità** e la lunga tradizione olivicola del **nostro Paese** va riconosciuta e **valorizzata** sostenendo, anche attraverso interventi politici, i nostri agricoltori, ambasciatori della qualità nel mondo” aggiunge Polacchi.

Foto: Depositphotos.com

Cinque le fasce di prezzo considerate, dagli oli con prezzo inferiore ai 10 euro ai prodotti più eccellenti anche oltre i 30 euro al litro. La Guida offre anche **indicazioni dei produttori** di olive da mensa e delle aziende che offrono ospitalità e ristorazione in campagna per un’informazione completa ed esaustiva. I singoli extravergine sono stati valutati anche per il loro profilo aromatico, sulla base dell’intensità di fruttato, amaro e piccante, utile a determinare eventuali abbinamenti con cibi e ingredienti.

Le eccellenze dell’olio siciliano

Con le sue **52 insegne**, la Sicilia si distingue per la sua tradizione olivicola millenaria che, con le sue terre fertili e il suo clima mite, ha dato vita ad alcune delle **varietà di olive tra le più pregiate al mondo**, suddivise in tutte le province della ricca regione. **Spiccano ben 23 eccellenze** che hanno ottenuto un punteggio pieno e **2 premi speciali**:

- **Azienda dell’anno**: Miceli & Sensat, Monreale (PA), che si aggiudica il premio speciale quale azienda all’avanguardia con un oliveto di 115 ettari, 100 dei quali dedicati ai grani antichi e le Tre Foglie con il suo Verde Igp Sicilia Bio;
- **Miglior Olio IGP**: Fattoria Sant’Anastasia, Motta Sant’Anastasia (CT) insignita del premio speciale per il suo Tenuta Vasadonna Igp Sicilia Nocellara Messinese Bio, un’accattivante trama aromatica dove emergono pomodoro, erbe aromatiche, ortica, lattuga e tratti balsamici identifica questo eccellente esempio di Nocellara Messinese, morbido nell’amaro e deciso nel piccante.

Le **Tre Foglie, tra cui 5 con la stella*** per aver conseguito il titolo per il decimo anno consecutivo:

Agrigento

Francesco Di Mino, Favara, con il suo Contrada Scintilia Bio
Mandranova, Palma Di Montechiaro, con il suo Monocultivar Cerasuola

Catania

Vincenzo Signorelli, Nicolosi, con il suo Foglie Di Platino Igp Sicilia Monocultivar Biancolilla Premier Cru Bio

Enna

Greco, Centuripe, con il suo Olio Extravergine di Oliva Bio

Ragusa

Frantoi Covato, Ragusa, con I Muri Dop Monti Iblei Sottozona Frigintini
Frantoi Cutrera*, Chiaramonte Gulfi, con Primo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea
Oleificio Guccione, Chiaramonte Gulfi, con Zahara Monocultivar Tonda Iblea
Rosario Lupo, Ispica con Monocultivar Nocellara Etnea Bio
Rosso, Chiaramonte Gulfi, con Villa Zottopera Monocultivar Tonda Iblea Bio
Suoru Maria, Chiaramonte Gulfi, con U Principi Monocultivar Tonda Iblea
Tenuta Chiaramonte, Ragusa, con Il Distinto Dop Monti Iblei – Gulfi Monocultivar Tonda Iblea Bio
Tenuta Giannone, Modica, con Il Salto
Terre Sul Dirillo, Chiaramonte Gulfi, con Qulfe Dop Monti Iblei Gulfi Monocultivar Tonda Iblea Bio
Viragì, Chiaramonte Gulfi, con Polifemo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea

Siracusa

Agrestis*, Buccheri, con IGP Sicilia Monocultivar Tonda Iblea Frantoio Galioto Sebastiana Fisicaro*, Ferla con Monocultivar Moresca
Tenuta Cavasecca, Noto, con Firrisa Dop Monti Iblei – Val D’anapo Monocultivar Tonda Iblea Bio
Terraliva*, Siracusa, con Cherubino IGP Sicilia Monocultivar Nocellara Etnea Bio

Palermo

Feudo Disisa, Monreale, Monocultivar Cerasuola Bio

Trapani:

Antonino Centonze, Castelvetrano, Case Di Latomie Dop Valle Del Belìce Monocultivar Nocellara Del Belìce
Titone*, Trapani, Dop Valli Trapanesi Monocultivar Cerasuola Bio.

Foto in evidenza: Depositphotos.com

Oli-dItalia-2024-SiciliaDownload

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/oli-ditalia-2024-gambero-rosso/

Generato il 13/12/2025