

L'Olio IGP Sicilia supera la Toscana e trionfa in Italia

Autore: Redazione

Data: 08 Maggio 2024



È ufficiale: l'**Olio IGP Sicilia** ha conquistato il **primo posto in Italia**, superando la **Toscana** ai vertici della produzione di grandi oli extravergine d'oliva nel nostro Paese. Con un milione e mezzo di litri certificati, dunque, la nostra **denominazione di Indicazione Geografica Protetta** diviene la prima: l'annuncio è stato dato al Sol di Verona, confermando i dati pervenuti dall'**IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio), che è l'ente certificatore ufficiale.

Soddisfazione da parte di **Mario Terrasi**, presidente del Consorzio di Tutela IGP Olio Sicilia, che ha annunciato un altro dato molto significativo: sono 2 milioni i "**collarini**" distribuiti ai confezionatori iscritti nel circuito dell'IGP, per le **bottiglie** di varie dimensioni o i contenitori più ampi previsti dalla normativa, che permetteranno di certificare l'**autenticità del prodotto**.

Il percorso di riconoscimento del nostro olio è iniziato nel 2017 e nel 2022 è nato il Consorzio di Tutela: "Gli [oli siciliani](#) – ha detto Terrasi – sanno pienamente **esprimere il patrimonio di**

biodiversità che ha sempre distinto le nostre produzioni. Questo primato ne esalta il valore e deve spingere tutti i produttori di olio ad aderire all'IGP Sicilia, osservando il disciplinare di produzione, il vero sigillo di garanzia del prodotto". Il Consorzio unisce 180 tra **frantoiani e confezionatori** e quasi 2.500 olivicoltori. Sicuramente l'importante traguardo raggiunto a livello nazionale è un segnale che incoraggia a proseguire su questa strada e fare anche di più.



Fondamentale anche l'impegno dell'IRVO: "La nostra ricchezza – ha commentato il direttore dell'Istituto, Gaetano Aprile – **sta nella biodiversità olivicola** e nelle specializzazioni produttive in grado di abbinare ad ogni piatto il giusto olio".

A proposito dell'Olio Igp Sicilia

L'olivo è arrivato **3000 anni fa in Europa**, portato dai Fenici in Sicilia. Il marchio IGP ne protegge l'origine geografica. La nostra isola vanta numerose varietà di olive di pregio: Aitana, Biancolilla, Bottone di gallo, Brandofino, Calatina, Cavalieri, Cerasuola, Crastu, Erbano, Giarraffa, Lumiaru, Marmorigna, Minuta, Moresca, Nasitana, Nerba, [Nocellara del Belice](#), Nocellara etnea, Nocellara messinese, Ogliarola messinese, Olivo di Mandanici, Pircuddara, Santagatese, Tonda iblea, Vaddarica, Verdello, Verdese, Zaituna e loro sinonimi.

La **coltivazione degli oliveti in Sicilia** viene fatta rispettando l'ambiente e le tecniche tradizionali di produzione per ottenere la massima qualità dell'olio prodotto. La [raccolta delle olive](#) destinate alla produzione dell'IGP Sicilia, viene effettuata nel periodo compreso tra l'1 Settembre e il 30 Gennaio dell'anno successivo e la produzione unitaria massima consentita, non può superare la quantità di 100 quintali di olive per ettaro.

Foto: [Depositphotos.com](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/olio-igp-sicilia-primitalia/>

Generato il 19/04/2025