

Mirto: concluso l'8a edizione del "Festival dell'Olio dei Nebrodi" con Targa QR della Rete dei Comuni dell'Anci Sicilia

Autore: Redazione

Data: 23 Dicembre 2024



Si è conclusa con la Targa QR della Rete dei Musei dell'AnciSicilia al Museo del Costume e della Moda di Mirto, l'8a edizione del Festival dell'Olio dei Nebrodi, una manifestazione patrocinata e finanziata dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, il cui obiettivo è quello di valorizzare e promuovere l'Oro Verde siciliano. Presente il Segretario Generale dell'Associazione dei Comuni Siciliani, Mario Emanuele Alvano ed il Sindaco di Mirto Maurizio Zingales che hanno evidenziato l'importanza della creazione di questa Rete per la valorizzazione e fruizione del patrimonio artistico, culturale ed ambientale dei Comuni siciliani.

Una kermesse che ha visto la partecipazione di scuole, esperti, studiosi, aziende agricole, assaggiatori ufficiali ed appassionati che durante il week end pre-natalizio hanno potuto conoscere meglio l'Olio e le olive dei Nebrodi inserite tra le 28 cultivar(e loro sinonimi) riconosciute come IGP Sicilia.

Il Festival è iniziato venerdì con le scuole nell'ambito della giornata de "l'Olio sale in Cattedra" in cui i ragazzi hanno avuto modo di partecipare al laboratorio didattico su come si realizza il sapone con l'utilizzo dell'olio "vecchio", curato dalla imprenditrice agricola ed assaggiatrice Stefania Milio. Altro momento molto apprezzato il gioco "Cartoons e piatti" curato dal food blogger Calogero Rifici, in cui si sono stati presentati, con indizi, alcuni piatti che richiamaano dei cartoons. Una sorte di gioco a quiz molto apprezzato dai giovani allievi.

Il sabato è stata la giornata de "l'Olio a Mirto va di Moda" dedicata al convegno sull'Olioturismo e le opportunità di sviluppo per i territori, con gli interventi di Fabiola Pulieri, giornalista ed esperta del settore, Antonio Ferrentino presidente dell'Associazione Nazionale Città del Bio e gli interventi del Commissario e Direttore dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) rispettivamente Giusy Mistretta e Vito Bentivegna. Altro argomento del convegno i rischi climatici sull'Olivicoltura e in particolare sulle cultivar dei Nebrodi, con gli interventi di Pippo Ricciardo, esperto e già responsabile della SOAT dei Nebrodi, di Tiziano Caruso, Docente di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo che ha attenzionato gli effetti dei cambiamenti climatici nell'olivo, Giulia Giuffré, CSO Irritec spa e UNGC SDG Pioneer for water management, con un intervento sulla gestione dell'acqua e rispetto delle colture degli ecosistemi. Interessante, infine, anche l'intervento di Giuseppe Presti, chimico e giovane ricercatore, sulla tracciabilità degli oli extra vergini di oliva.

Durante la mattinata è stata consegnato il Premio "MirtOlio 2024" al food blogger Calogero Rifici mirtese di origine, per la sua passione ed il suo impegno nel diffondere col suo blog giallozafferano.it/peperoncini diversi piatti tradizionali siciliani esaltando le Olive e gli Oli del territorio dei Nebrodi e per l'attenzione che presta nei confronti delle nuove generazioni per una loro corretta alimentazione. Lo stesso Rifici, durante lo showcooking alla Dispensa di Mirto, ha creato un piatto dedicato alla Oliva Vaddarica o "Scarsitta di Mirto" con l'aggiunta di bucce di agrumi e Provola dei Nebrodi. Durante la presentazione sono stati esposti i salumi di suino nero dei Nebrodi della Paisanella, del Pane con grani duri siciliani della Coop. le 2 Fiumare, con olio di Vaddarica dell'azienda agricola/frantoio in bio Pirrotti-Ingrill' e olive schiacciate e in salamoia della Fattoria Tris.

Nel pomeriggio una partecipata Masterclass di assaggi d'olio curata dal direttore Fabrizio Carrera di Cronache di Gusto con la partecipazione dell'assaggiatore Giuseppe Cicero.

Tra le iniziative collaterali le mostre "Ulivi e Frantoi", con foto di Melo Minnella e Nino Giaramidaro, curata da Toti Librizzi e una su "I funghi dei Nebrodi" curata dall'Associazione Micologica di Torrenova.

Luogo: Museo del Costume e della Moda Siciliana, via Cupane

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/comunicati-stampa/mirto-concluso-l8a-edizione-del-festival-dellolio-dei-nebrodi-con-targa-qr-della-rete-dei-comuni-dellanc-sicilia/1090664/>

Generato il 10/05/2026