

Al. 1

REPUBBLICA ITALIANA



Regione Siciliana

Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

Ufficio Servizio Agricoltura – Servizio XII

UFFICIO INTERCOMUNALE AGRICOLTURA di SANT'AGATA di MILITELLO
MESSINA

Conoscenze sulla cv Vaddarica (Olea europaea L.)

PREMESSE :

Le prime conoscenze scritte su questa cultivar si devono a due pionieri dello studio dell'olivicoltura siciliana, Vincenzo Bottari e Paolo Spina, due ricercatori della Stazione Sperimentale di Frutticoltura e Agrumicoltura di Aci-reale. I due studiosi nel 1952 pubblicarono un dossier dal titolo "Le varietà di olivo coltivate in Sicilia" che comprendeva l'individuazione e la descrizione di 29 cultivar di olivo presenti nel territorio agricolo siciliano. Di queste cultivar, talune erano ben presenti a livello comprensoriale, altre, invece, erano rappresentate da singole piante.

E' proprio il caso della Vaddarica, di cui i due ricercatori fecero conoscenza nei territori compresi tra Capo d'Orlando e Sant'Agata di Militello in provincia di Messina.

Oggi, questa cultivar è a forte rischio di estinzione, ma ancora rintracciabile nei territori dei Nebrodi e proprio uno dei territori comunali ove si riscontra con frequenza, frammista alla cultivar Minuta, ed è denominata "Scarsitta" è quello di Mirto.

Mirto è quindi a pieno titolo il paese a cui va il merito di aver tutelato attraverso i propri olivicoltori questa cultivar assumendosi l'impegno concreto di un progetto di conservazione e sviluppo nel tempo.

CARATTERISTICHE DELLA CULTIVAR:

La pianta si presenta vigorosa e con portamento assurgente, i suoi internodi sono di media lunghezza, la sua chioma ha densità compatta.

La mignola è ricca di fiori (oltre 24) ma questi presentano una forte tendenza dell'ovario ad abortire.

Il frutto ha un peso che può superare i 4 g ed è di forma ellittica con umbone ben presente e lenticelle abbondanti (nel frutto verde); l'invaitura (cambio di colore nel corso della maturazione) procede dall'apice..

L'endocarpo ha un grande peso (circa 1/2 g), di forma ellittica, con apice e base appuntiti, e mucrone assente.

La foglia ha forma ellittica, lunghezza e larghezza nella media, così come la lamina, di colore verde chiaro sia nella pagina superiore che inferiore.

L'olio ha caratteristiche interessanti sotto l'aspetto analitico e sensoriale, sebbene la resa sia nella media tra l'11-15%: risaltano gli alti valori di polifenoli totali (anche fino a 600 ppm o mg/Kg) e i sentori di cicoria e finocchio selvatico al gusto.

La produzione è precoce in quanto, in territori costieri, le drupe della cv in questione maturano già a settembre inoltrato.

GIUDIZIO GENERALE e CONSIDERAZIONI:

La Vaddarica è una cultivar di grande interesse per gli addetti ai lavori. Sia l'olio che le olive per la mensa possono avere un certo sviluppo nel panorama delle produzioni olivicole locali, regionali e non solo.

Punte di forza, in questo senso, sarebbero le produzioni di olive nere o verdi (se raccolte precocemente) se non il classico utilizzo dopo averle fatte sostare nel c.d. "tinello" (peraltro tipico della tradizione di Mirto).

Mirto, un comune vocato all'olivicoltura, può farne un simbolo di tradizione e al tempo stesso un motore di sviluppo per coloro che intendono sviluppare processi di espansione rurale e imprenditoriale nel territorio.

Coinvolgendo gli olivicoltori e i frantoiani, si potrebbero censire le piante presenti e avviare un progetto tecnico-promozionale-culturale che rientri nella sfera sociale anche dei giovani e che con uno slogan appropriato legherebbe il nome Vaddarica a quello di Mirto (es. *A Mirto la Vaddarica è di moda...*). Con un appropriato logotipo si potrebbe individuare facilmente il progetto e divulgarlo in modo che dalla fase *in coming* si passi dopo alla fase concreta con iniziative di animazione territoriale (informazione-formazione-cultura-gastronomia) sino alla promozione di un marchio collettivo appropriato (DE.CO. e similari). In tutto ciò non solo la scrivente istituzione ma anche altre eventualmente coinvolte possono dare un fattivo contributo.

Un impegno per un progetto che può influenzare positivamente il territorio e le persone che intendono parteciparvi.

Un auspicio per un futuro migliore.

PIPPO RICCIARDO



Dr. Carlo Sgrò



Dottore Commercialista



Revisore Contabile

Studio Via Nicolosi, 3 98070 Torrenova (ME) E-mail: studiocarlosgro@libero.it – tel./fax 0941783054



Oggetto: Richiesta Parere Approvazione Regolamento comunale per la Valorizzazione delle Attività Agro-Alimentari Tradizionali Locali - Istituzione della D.E.C.O. denominazione Comunale di Origine.

Il sottoscritto Revisore dei Conti, al fine di rendere concreta la collaborazione con l'Amministrazione Comunale, nella sua funzione di controllo e di indirizzo, premesso di avere ricevuto a mezzo pec in data 27 maggio c.a. Relazione e Proposta di Deliberazione n. 239 del 26.04.2016 del Responsabile dell'Area Amministrativa Dott.ssa Rosangela Rappazzo,

- Visto il D. Lgs. N. 267/2000;
- Visto lo Statuto Comunale;
- Visto l'O.R.E.L.;
- Visto il parere favorevolmente reso per la regolarità tecnica;

esprime parere favorevole alla Proposta in oggetto indicata.

Torrenova, li 27.05.2016

Il Revisore

