

L'OVE

Sicilia

Mensile di stili, tendenze, consumi
Anno 21 - n. 207 - 2024 - €1,00



OMAGGIO A SENNA
Radici e gloria:
Ayrton raccontato
in un museo a Siciliana

PEOPLE
Fabio Granata
Josephine Yole Signorelli
Saverio Lo Leggio

LA SICILIA DI ULISSE
Nuovo nome, nuova storia
Chef, hotel e cantine
insieme per l'Isola

CAPITALI DI CULTURA
Gibellina regina
dell'arte contemporanea
Agrigento senza segreti

Collezione D'ARTE

I capolavori di Elenk'Art,
immenso scrigno di opere e storia,
in mostra a Palazzo Sant'Elia a Palermo
Un viaggio nel Novecento
dei maestri e delle avanguardie,
con uno sguardo ai fermenti
più recenti e ai nostri autori

OLIANDO S'IMPARA - DI MARIA ANTONIETTA PIOPPA

STORIA E RARITÀ SUI NEBRODI

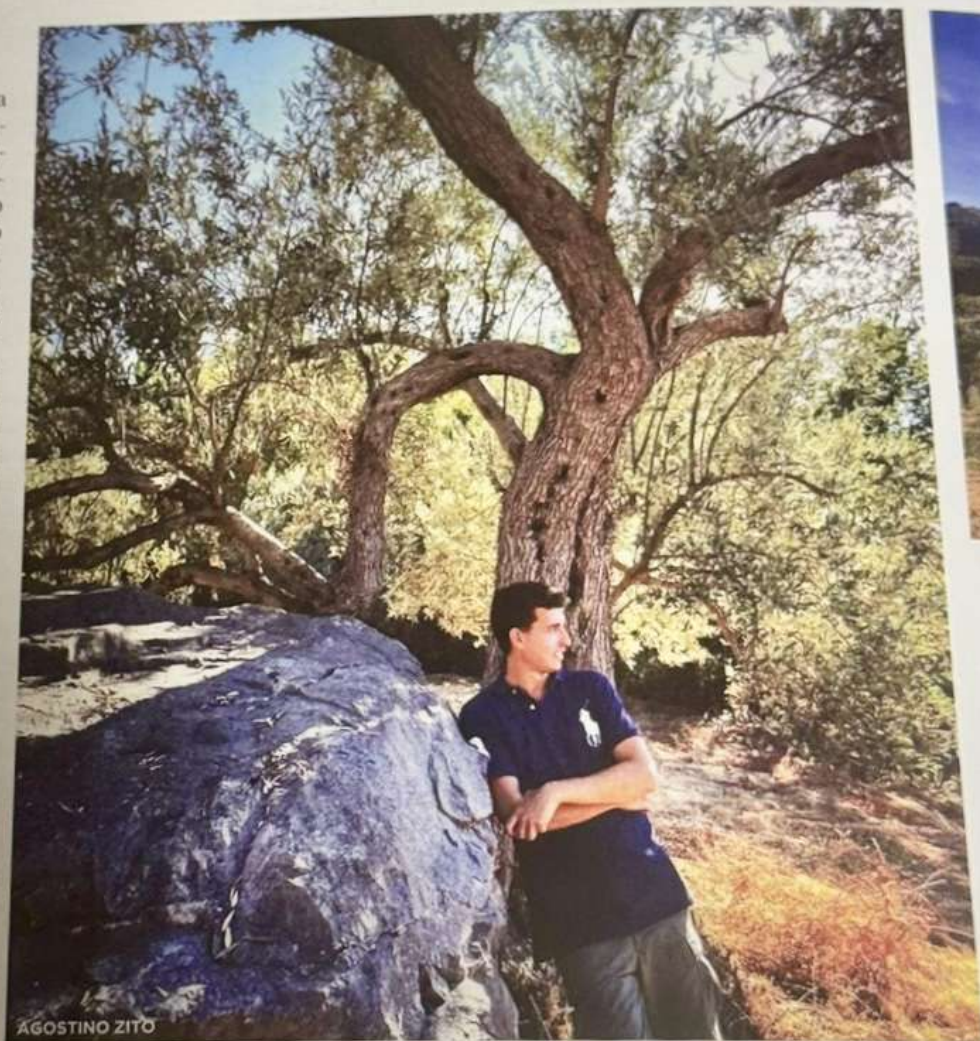
Agostino Zito raccoglie il testimone dell'extravergine di qualità dopo una dozzina di generazioni e secoli di cura di una cultivar dai tratti particolari, la santagatese: "Possedere un frantoio proprio significa lavorare soltanto con le proprie olive ed eliminare i difetti"

Frantoio con macine a pietra e frantoio elettrico. Storia ed evoluzione. L'uno, certamente scenografico ma poco produttivo e l'altro che oggi esiste in diverse versioni,

con più funzionalità e una produttività sempre maggiore. Un investimento considerevole per un'azienda ma anche una differenza sostanziale per chi oggi non fa la molitura conto terzi ma una messa in frantoio delle olive in tempi brevi dopo la raccolta, evitando così problemi quali ossidazione e fermentazione, e tutto ciò che può essere nocivo ai fini della produzione di un olio di qualità. Lo sa bene Agostino Zito, trentenne, ricercatore in Istituzioni giuridiche presso l'Università di Messina, undicesima generazione dell'azienda di famiglia.

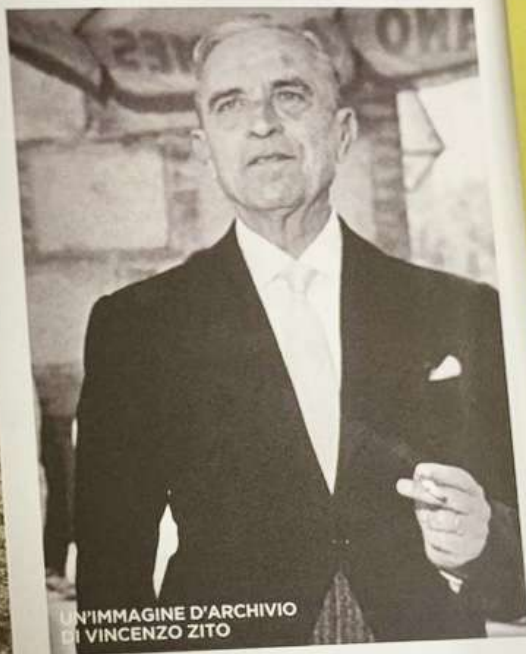
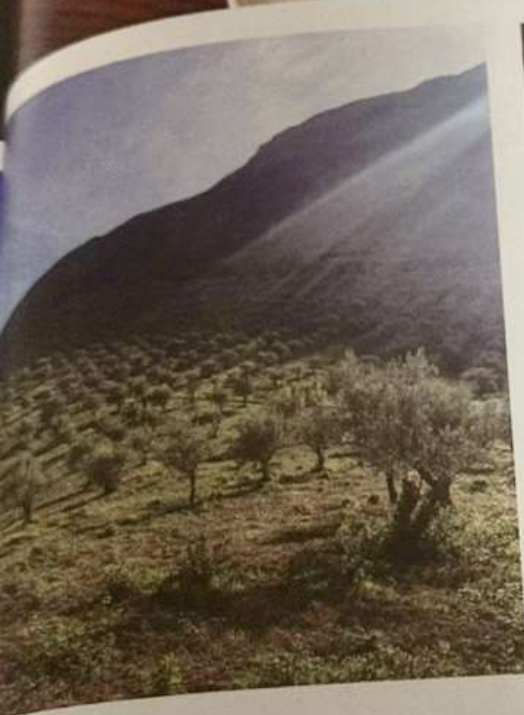
"Abbiamo il nostro frantoio - spiega - e questo oggi è più che mai un valore aggiunto. L'altro, e questo lo sottolineo sempre, è trovarsi sui Nebrodi ed essere tra i primi in zona ad aver avuto un frantoio elettrico. Nel 1948 il mio bisnonno Vincenzo, già insignito del titolo di Cavaliere del Regno per meriti agricoli per mano del principe Umberto, ottenne un finanziamento dallo Stato per l'acquisto di un frantoio che è stato tra i primi in provincia di Messina ad essere elettrificato. Questo a dimostrazione del fatto che già allora c'era la volontà di migliorarsi e di cercare l'innovazione".

Un'azienda familiare storica, dunque con terre che sono state tramandate di generazione in generazione, dalla fine



del Cinquecento, da un'eredità che deriva da un matrimonio tra uno dei membri della famiglia Zito e un Filangeri. Prima erano 300, poi 120 all'epoca del bisnonno Vincenzo fino agli attuali 60 ettari di olivetati e i 10 coltivati a limoneto. "Ci

troviamo in contrada Cuba - continua Zito - un nome che rivela ancora una volta la storicità della nostra azienda in quanto evoca la Cuba arabo-bizantina e dunque la presenza in queste zone di chiese rupestri. I terreni ricadono



UN'IMMAGINE D'ARCHIVIO DI VINCENZO ZITO



nel Comune di Terranova anche se il nostro cuore è a San Marco d'Alunzio, ed è da lì che comincia tutta la nostra storia e chiaramente anche quella dei Filangeri". Tornando al frantoio, possederne uno significa lavorare solo con le proprie olive, in questo caso per il 90% varietà Santagatese e per il restante 10% varietà minori autoctone. La produzione è in biologico e, anche per questo motivo (vedi limitazioni del disciplinare) e per via del cambio climatico, una produzione annua che potrebbe raggiungere i 30 mila litri, si riduce a medie che vanno dai 4-5 mila ai 7-8 mila litri. La commercializzazione dell'olio, come attestano anche le note in archivio, inizia già negli anni '30-'40, quando veniva venduto in stock alle grandi navi che trasportavano persone da un continente all'altro. Veniva quindi ven-

duto sfuso. Poi, quindici anni fa, inizia la commercializzazione dell'imbottigliato. Un'azienda storica che guarda al futuro, con la progettazione delle case intorno alla tenuta che diventeranno una foresteria e altre già adibite a *tasting room* per ospitare visitatori e *buyers*. Su quest'ultimo punto, pone l'accento Agostino: "Lavoriamo molto con le degustazioni in azienda e questo - con-



Nome: Olio extra vergine di oliva biologico

Azienda: Olio Zito

Cultivar: Santagatese

Analisi organolettica

Olfatto:

caratterizzato da profumi che virano dal fruttato delicato al vegetale, con tocchi agrumati, di mela, di cardo, carciofo e anche cicoria, e chiude con tocchi di frutta secca.

Gusto:

morbido e avvolgente con le note olfattive che ritornano. Amaro e piccante equilibrati.

Abbinamenti:

buono su insalate e verdure lesse e da provare anche su carni o pesci grigliati.

Un'azienda dalle radici profonde ma che guarda al futuro, con la progettazione delle case intorno alla tenuta che diventeranno una foresteria e altre già adibite a *tasting room* per ospitare visitatori e *buyers*. "Siamo apprezzati in Francia, Svizzera, Taiwan e negli Stati Uniti"

clude - ci ha permesso di far conoscere il nostro olio all'estero. Infatti, oltre al mercato interno e soprattutto nel nostro areale, dove siamo apprezzati da privati e ristoranti, abbiamo una buona commercializzazione in Emilia Romagna e poi esportiamo in Francia, Svizzera e Taiwan. Ma siamo anche conosciuti negli Stati Uniti poiché molti turisti che vengono a visitare l'azienda comprano il nostro olio". ■