



Dalla Sicilia due nuovi Presìdi Slow Food: l'oliva Zaituna e i grani Gentili

Biodiversità agricola, memoria rurale e filiere da ricostruire tra Siracusano e campagne interne dell'isola

La Sicilia chiude il 2025 con due nuovi **Presìdi di Slow Food**, dedicati a coltivazioni tipiche della cultura mediterranea: l'ulivo e il grano. Da un lato l'oliva **Zaituna**, antica varietà del Siracusano da cui si ricava un olio extravergine di forte identità; dall'altro i **grani Gentili di Sicilia**, popolazioni di frumento tenero selezionate nei secoli dagli agricoltori isolani. Due progetti che parlano di biodiversità, paesaggio e conoscenze contadine, ma anche delle difficoltà di portare questi prodotti sul mercato senza snaturarne il valore.



Raccolta delle olive in Sicilia (Foto © Slow Food).

L'oliva Zaituna: un patrimonio agricolo e paesaggistico del Siracusano

Conosciuta localmente anche come *siracusana*, la **Zaituna** è un'oliva di grande pezzatura, dalla forma cuoriforme, coltivata nelle aree collinari affacciate sul golfo di Siracusa fino ai 400 metri di altitudine. Da questa varietà si ottiene un olio extravergine ricco di polifenoli, con un profilo sensoriale ben definito.

«Un fruttato medio intenso, con una nota di amaro persistente che richiama il carciofo, il cardo e la mandorla di Avola», spiega **Dario Ficara**, produttore aderente al Presidio.

Un tempo ampiamente diffusa, la Zaituna ha subito un **drastico ridimensionamento tra la fine degli anni Novanta e i primi Duemila**, soprattutto a causa degli incendi che hanno colpito il territorio. Restano tuttavia piante ultrasecolari, alcune delle quali stimate tra gli otto e i nove secoli di vita, con tronchi monumentali e chiome imponenti. Alberi che rappresentano non solo una risorsa agricola, ma anche un elemento strutturale del paesaggio rurale.



Oliva Zaituna (Foto © Slow Food).

Gli obiettivi del Presidio

Il Presidio nasce con l'intento di **valorizzare l'olio extravergine da monocultivar Zaituna**, sostenendo quei produttori che scelgono di imbottigliarlo in purezza anziché destinarlo ai blend.

Attualmente le adesioni sono limitate, ma l'auspicio è che il progetto favorisca nuove piantumazioni e una progressiva ricostruzione della filiera. Il Presidio è finanziato da **CAF America** con il sostegno di **FedEx**.

I grani Gentili di Sicilia: antichi frumenti teneri

Il secondo Presidio riguarda una costellazione di **popolazioni di frumento tenero** storicamente coltivate sull'isola: Maiorca, Maiorca di Pollina, Cuccitta, Romano, Maiorcone, Pilusedda, Tiraditto, Rosia, tra le altre. Si tratta di un patrimonio agricolo selezionato nel tempo attraverso pratiche contadine adattate ai diversi territori, oggi riconosciuto anche grazie al contributo scientifico della Stazione di Granicoltura di Caltagirone.

La storia del grano tenero siciliano

Sebbene l'immaginario collettivo associ la Sicilia soprattutto al grano duro, numerose fonti

storiche attestano che fino alla fine del Settecento l'isola era rinomata anche per la produzione di frumenti teneri. Un patrimonio che negli ultimi decenni ha conosciuto una forte contrazione: secondo le stime, nell'arco di dieci anni la superficie coltivata a **grano tenero in Sicilia si è ridotta di oltre il 70%**, complice la concorrenza internazionale e la standardizzazione delle produzioni.

Il **Presidio Slow Food** intende facilitare il ritorno sul mercato di farine e sfarinati ottenuti da queste popolazioni locali, adatti a molteplici utilizzi in cucina: pane, pizza, pasta fresca e prodotti dolciari. Un ruolo centrale è affidato anche all'**Etichetta Narrante**, strumento pensato per rendere trasparente la filiera e offrire al consumatore elementi di conoscenza sul prodotto e sul lavoro agricolo.

Regole di produzione e tutela della biodiversità

Il disciplinare adottato dai produttori aderenti stabilisce criteri rigorosi. Il seme deve provenire da autoproduzione aziendale o dallo scambio interno alla rete, garantendo continuità genetica e salubrità delle popolazioni di grani Gentili. Sono previsti campi di conservazione appositamente isolati, destinati alla produzione di semente di filiera. In campo è vietato l'uso di concimi chimici di sintesi: le pratiche agronomiche ammesse si basano su principi di agroecologia e su tecniche tradizionali.

Oliva Zaituna e grani Gentili dimostrano quanto la Sicilia offra in termini di ricchezze agricole e biodiversità ma rivelano anche l'esigenza che la regione venga sostenuta con strumenti adeguati e con un mercato capace di riconoscerne il valore.

Data di creazione

22/12/2025

Autore

enzo-radunanza