

Oliva “Zaituna” di Siracusa, verso il Presidio Slow Food: “Tutelare le coltivazioni in provincia”

Fare dell'oliva “Zaituna” di Siracusa un presidio Slow Food. E' l'obiettivo a cui il Comune di Siracusa avrebbe deciso di dedicarsi, alla stregua di quanto dovrebbero fare altre amministrazioni comunali dei territori della provincia in cui questa *cultivar* è presente. Si tratta di una varietà d'oliva antichissima, che si trova principalmente nelle zone collinari intorno al Golfo di Siracusa, fino a 400 metri d'altitudine. Nonostante si tratti di un prodotto d'eccellenza, con qualità organolettiche di rilievo, l'oliva Zaituna rischia progressivamente di sparire, sostituita sempre più spesso da coltivazioni di grano. Gli ulivi vengono espianati e senza un'inversione di tendenza o un provvedimento a tutela dell'oliva siracusana, si rischia, negli anni, di perderla. Un rischio che Slow Food Siracusa, presieduta da Sabina Zuccaro, non vuole correre. Per questo è stato avviato un percorso che mira al coinvolgimento dei comuni, oltre che di Siracusa, di Canicattini, Noto, Floridia e Solarino. La Terza Commissione Consiliare del Comune di Siracusa, presieduta da Cosimo Burti, è già orientata in questa direzione e con una mozione che il consiglio comunale discuterà nei prossimi giorni, spinge l'amministrazione comunale a finanziare l'iniziativa. Per creare un presidio Slow Food è necessario uno stanziamento di 7 mila euro, da suddividere tra i comuni coinvolti. Un aspetto

messo in evidenza dalla stessa commissione, è legato al basso consumo irriguo necessario per la coltivazione dell'oliva Zaituna di Siracusa, caratteristica ritenuta particolarmente importante in considerazione della crisi idrica che la Sicilia vive. Il finanziamento, qualora accordato, non andrà alle aziende ma riguarderà iniziative volte alla tutela ed alla promozione dell'oliva siracusana e all'incremento del suo consumo.