RELAZIONE STORICA

" A Te vetusta, gaia Castelvetrano, alma terra natia
sorriso d'eterna primavera, in cui splende ognior del sol la luce
ne la Valle che ad ostro chiude il mare, tra gli uliveti
commisti ad aranci, d'incantevole vista e di balsamiche
auree del vespro"
(G. Frosina Cannella- Peregrinazione di un'anima errante a vespro).

La"terra " cioè il suolo coltivabile difatti, fin dal 1600 è per la **Valle del Belice**, se non la sola ed esclusiva risorsa, indubbiamente la primaria e tale da rappresentare il bene economico più importante. Castelvetrano, come capitale dello "Stato" dei **Tagliavia Aragona,** può prendersi a specchio e misura del mondo feudale, regolato da complessi rapporti sociali. I Tagliavia Aragona possedevano circa 21 feudi dei 27 ricadenti nell'agro di Castelvetrano, estesi circa 8580 salme. L'olivo rappresentava fin da allora coltura tipica dei censi e tale pianta trova incremento definitivo nella valle fin dal **1700.** Anche se la coltura delle olive si è ereditata dagli antichi Greci e negli anni tutte le attività imprenditoriali e commerciali sono state documentate dal Ferrigno(antico e famoso storico castelvetranese) fino ai nostri giorni. Di Don Vincenzo Lazio in un revelo dei giurati dei beni stabili e rendite possedute da persone estere si dice che, nel suo luogo grande sito nel feudo di **Latomie** vi erano "numero quattordeci migliara d'alberi d'olive cioè migliara tre di frutto e migliara undeci d'anni tre existente dentro a le vignie". In una relazione, si afferma che nel feudo di Belice sono stati trovati ulivi innestati a conto del Duca di Terranova in numero 18.087 innesti fatti dal *1744 al 1788* (Dat. Castelvetrano 21 luglio 1788. ASC. Rollo VI ff. 979-980). Asserzioni da parte del sig. Battista Ponte comprovante avere egli piantato ed innestato 4000 ulivi in due suoi luoghi grandi nel feudo di Latomie (DAT Castelvetrano 24 ottobre 1790. ASC. Rollo VII ff. 56 57). Nello stesso periodo, 1791 un altro grosso proprietario Don Giovanbattista Bonsignore, attesta di aver fatto piantare in suo loco grande nel feudo di **Seggio** circa 1052 piante di ulivo. Tali testimonianze mettono in evidenza la tradizionalità storica della coltura dell'olivo nella **Valle del Belice**; pianta già apprezzata da nobili e borghesi a partire dal 1600. Questo discorso è anche testimonianza di una certa vocazionalità presente nel suddetto areale nei riguardi della coltivazione della pianta di ulivo.

Castelvetrano è una tra le più cospicue città della provincia di Trapani, sorge sopra un ridente colle a 190 s.l.m.. Dalla spianata di poirta Vittorio Emanuele e da quella di porta Garibaldi, la vista spazia sopra un panorama vasto di monti, di mare, di campagna popolata di case, ricca di vegetazione rigogliosa, tra cui primeggia l'olivo che da un olio eccellente, pregiatissimo. L'area del comune è di circa ***23.000 ettari;*** compongono questo territorio gli ex feudi Fontanelle, Canalotto, Strasatto, Favara Grande, Rampante di Favara con la contrada Airore, Calviano, Campana, Bresciana, Margio; Latomie, Marinella, Seggio, Belice (diviso in Belice di mare, Casuzze, Case nuove, La Via e serralonga), Dimina, Zangara con le contrade Pietrapetrulla ed Inchiusa, Fartaso, Torretta, Besi, Montagna, Mandranuova, Delia-Trinità, giallonghi, Furone, Furonello e Galasi. Storicamente, Castelvetrano ha una origine legata alla colonia dei veterani Selenuntini, fuggiti dal luogo natio per i miasmi malefici che esalavano dalla palude Caligi. Il nome deriva da " ***Castrum Vetranum***", che letteralmente significa " castello per la custodia di cose da invecchiare" oppure " deposito di derrate". Nel 1299 la città era governata dal Barone **Bartolomeo Tagliavia** e , dopo circa due secoli divenne, per merito di **Carlo V** una contea(1522); mentre nel 1564, passò in mano al principe **Filippo II** , divenedo così un principato. Il periodo più prospero per la città è.stato il XVI secolo durante il quale sono sorti numerosi monumenti ed opere d'arti; è in quel periodo che l'olivo trova incremento definitivo nella Valle del Belice. Anche per il centro di **Campobello di Mazara** l'origine sembra legata, così come lo è stata per Castelvetrano, alla città di ***Selinunte***; da quest'ultima, si trasferì una colonia costituita da agricoltori e tagliatori di pietra. Tale colonia, scomparve in seguitoalla distruzione di Selinunte da parte dei Cartaginesi. Sotto l'Impero Romano, questo tratto di terra occupato prima dalla colonia, fu indicato con il nome di "***Campus Belli***" che deriva probabilmente dalla cruenta battaglia avvenuta in quel luogo tra Segesta e Selinunte. L'attuale abitato, secondo un testo dell'archivio parrocchiale, è stato fondato nel **1623**, dopo alterne vicende, succedendo a diversi casati Angioini ed Aragonesi, fino al dominio del ***Caracciolo di Napoli*** . Campobello di Mazara, sorge al centro di una deliziosa pianura, può essere considerata una cittadina territorio, in virtù del fatto che la superficie riservata alle costruzioni è molto ampia rispetto al numero di abitanti. Una zona ricca d'acqua si trova in Contrada Bresciana--Canalotto, dove recentemente si è costruito un acquedotto per Trapani. Come racconta ***Plinio*** a proposito di Selinunte, si esportava olio sin dai tempi dell'insediamento della cittadella greca di Selinunte che aveva rapporti

commerciali con tutte le colonie Greche della Sicilia orientale. Sotto la dominazione Greca Selinunte diventò la città più importante della Sicilia occidentale e disponeva di una flotta commerciale utilizzata per il trasporto di produzioni agricole, quali vino, cereali e soprattutto olio. Inoltre ***Giuseppe Ferrigno***, trattava già nel 1700 tra le attività della città di Castelvetrano, l'esportazione soprattutto di **olio extra vergine di oliva**. Nel corso degli ultimi due secoli, si è scoperta la duplice attitudine della cultivar " ***Nocellara del Belice*** " e di conseguenza le produzioni olivicole si sono diversificate in olio ed olive da mensa lavorate sia in verde che in nero.

Il Presidente dell'Associazione
" *CULTORI DELLA NOCELLARA DEL BELICE* "
DR. PIERLUIGI GRESCIMANNO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA OLIVA DA TAVOLA A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "NOCELLARA DEL BELICE"

Art.1

L'indicazione geografica protetta "Nocellara del Belice" è riservata alle olive da tavola che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art.2

La indicazione geografica "Nocellara del Belice" designa le olive da tavola prodotte negli oliveti costituiti da cloni delle varietà autoctone specializzate, individuati dai competenti servizi tecnici della Regione Sicilia.

Art.3

La zona di produzione delle olive da tavola "Nocellara del Belice" comprende i territori vocati per caratteristiche pedologiche e climatiche della provincia di Trapani, individuati dagli organi tecnici della Regione Sicilia.

Art.4

I terreni idonei per la coltivazione dell'olivo atto alla produzione della "Nocellara del Belice" sono prevalentemente sciolti, a tessitura sabbiosa ma anche argillosi e profondi.
L'utilizzo dell'irrigazione, delle pratiche di concimazione e l'effettuazione delle altre pratiche colturali ed agronomiche devono essere effettuate secondo le modalità tecniche indicate dalla Regione Sicilia.
Sono ammesse forme di allevamento in volume, riconducibili al vaso, di densità pari a 300 piante per ettaro; altre forme quali il monocono, il fuso, il monocaule libero, la Plametta e la Y devono essere specificatamente autorizzate per i nuovi impianti da parte dei competenti servizi tecnici della Regione Sicilia.
La produzione massima ad ettaro è di 70 q.li. La Regione Sicilia tenuto conto dei sesti di impianto e delle altre condizioni di coltivazione può fissare, di anno in anno, limiti di produzione idonei purchè il livello qualitativo sia rispettato.
La raccolta delle olive deve essere effettuata a mano (brucatura).
E' vietato l'impiego di cascolanti.
La conservazione e il trasporto delle olive deve avvenire in cassette a rete o graticci, in strati che non superino i 20 cm.
Le olive debbono essere avviate alla lavorazione entro e non oltre 24 ore dalla raccolta.

La concia delle olive, ai fini dell'acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo, deve essere effettuata con uno dei seguenti sistemi nell'ambito territoriale della provincia di Trapani:

olive verdi

a) fermentazione lattica (sistema sivigliano);
b) cangianti al naturale;
c) sistema Castelvetrano.

Limitatamente ai sistemi a) e b) è consentita la successiva elaborazione ad oliva intera, schiacciata, snocciolata, affettata, incisa, condita.

Olive nere

a) mature senza trattamenti in mezzo alcalino;
b) con trattamento in mezzo alcolico.

Limitatamente al sistema a) è consentita la successiva elaborazione in salamoia al naturale, in salamoia all'aceto, disidratazione al sale secco, infornatura. Limitatamente al punto b) è consentito il sistema californiano, al sale secco.

Art.5

La sussistenza delle condizioni tecniche di idoneità di cui al precedente art.4 è accertata dalla Regione Sicilia.
Gli oliveti idonei alla produzione della "Nocellara del Belice" sono inseriti in apposito Albo attivato, aggiornato e pubblicato ogni anno.
Copia di tale Albo viene depositata presso tutti i Comuni compresi nel territorio di produzione.
Il Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali indica le modalità da adottarsi per l'iscrizione, per l'effettuazione delle denunce annuali di produzione e per le certificazioni conseguenti ai fini di un corretto ed opportuno controllo della produzione riconosciuta e commercializzata annualmente con la indicazione geografica protetta.

Art.6

Le olive da mensa designate con la indicazione geografica protetta "Nocellara del Belice" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le caratteristiche indicate dalla norma internazionale per le olive da tavola contenuta nel "Codex Alimentarius".

Art.7

La commercializzazione delle olive da mensa "Nocellara del Belice" ai fini dell'immissione al consumo deve essere effettuata nel modo seguente: in recipienti di vetro o di banda stagnata; in sacchetti di materiale plastico, quale pellicola termo saldante; in contenitori in plastica per alimenti; in contenitori di terracotta. I contenitori e i recipienti devono consentire l'apposizione di un eventuale specifico contrassegno. In tutti i casi il prodotto deve essere sigillato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore.
Le capacità di tali recipienti e contenitori vengono stabilite seguendo le disposizioni in tal senso adottate dalla Regione Sicilia.
Sui contenitori e recpienti dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Nocellara del Belice", seguita immediatamente dalla dizione "Indicazione Geografica Protetta" . Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonchè il peso lordo all'origine.

La dizione "Indicazione Geografica Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "I.G.P."

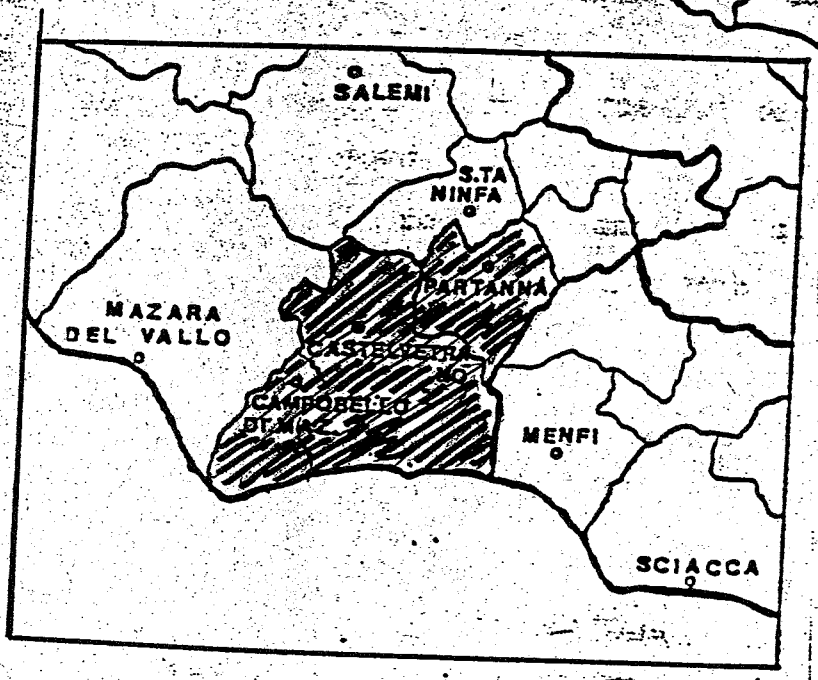
A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica.

Deve inoltre figurare la dizione "prodotto in Italia" per le partite destinate alla esportazione.

C:Nocellar

SICILIA

NOCELLARA DEL BELICE





AREALE NOCELLARA DEL BELICE