



Camera di Commercio
Trapani



Guida all'agricoltura nella provincia di Trapani:

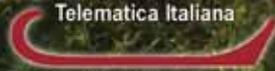
dal settore agricolo alle
produzioni di qualità



Con il supporto tecnico-scientifico di



Borsa Merci
Telematica Italiana



CONSORZIO DELLE
CAMERE DI COMMERCIO

GUIDA ALL'AGRICOLTURA NELLA PROVINCIA DI TRAPANI

L'AGRICOLTURA NELLA PROVINCIA DI TRAPANI

| | |
|------------------------------------|----|
| COLTIVAZIONI AGRARIE | 4 |
| VITE E VINO | 5 |
| Uva da vino | 6 |
| Vino | 7 |
| CEREALI | 8 |
| Frumento duro | 9 |
| Avena | 10 |
| OLIVO E OLIO | 11 |
| Olive | 12 |
| Olive da tavola | 13 |
| Olive da olio | 14 |
| Olio | 15 |
| ORTAGGI IN PIENA ARIA | 16 |
| Carciofo | 17 |
| Melone | 18 |
| Pomodoro da industria | 19 |
| Cavolfiore e cavolo broccolo | 20 |
| Aglio e scalogno | 21 |
| Finocchio | 22 |
| Cipolla | 23 |
| Fava fresca | 24 |
| LEGUMI SECCHI | 25 |
| Fava da granella | 26 |
| AGRUMI | 27 |
| Arancio | 28 |
| Limone | 29 |
| Mandarino | 30 |
| Clementina | 31 |
| PIANTE DA TUBERO | 32 |
| ORTAGGI IN SERRA | 33 |
| Fragola in serra | 34 |
| Fagiolino in serra | 35 |
| FRUTTA FRESCA | 36 |

GUIDA ALL'AGRICOLTURA NELLA PROVINCIA DI TRAPANI

LE PRODUZIONI DI QUALITÀ DELLA PROVINCIA DI TRAPANI

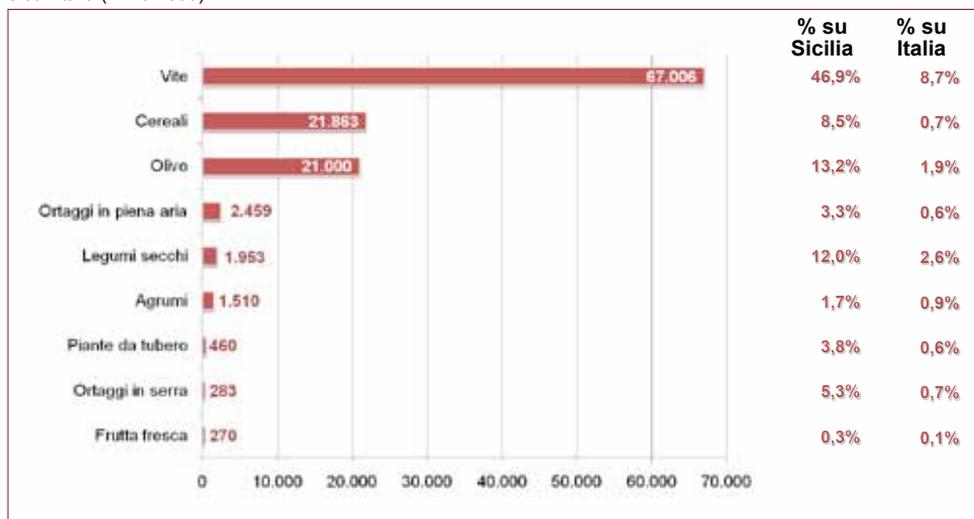
| | |
|--|----|
| Comparto olivicolo | 38 |
| Comparto ortofrutticolo | 39 |
| Comparto caseario | 40 |
| Valli Trapanesi DOP | 41 |
| Valle del Belice DOP | 44 |
| Nocellara del Belice DOP | 48 |
| Cappero di Pantelleria IGP | 51 |
| Pecorino Siciliano DOP | 54 |
| Vastedda della Valle del Belice DOP | 57 |
| Alcamo DOC | 61 |
| Camarro IGT | 63 |
| Delia Nivolelli DOC | 65 |
| Erice DOC | 67 |
| Marsala DOC | 69 |
| Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria e Pantelleria DOC | 72 |
| Salaparuta DOC | 74 |
| Salemi IGT | 76 |
| Sicilia IGT | 77 |
| Valle Belice IGT | 78 |



L'agricoltura nella provincia di Trapani

COLTIVAZIONI AGRARIE NELLA PROVINCIA DI TRAPANI

Grafico 1: Superficie investita (ha) a coltivazioni agrarie nella provincia di Trapani e incidenza sulla Regione Siciliana e sull'Italia (Anno 2009)



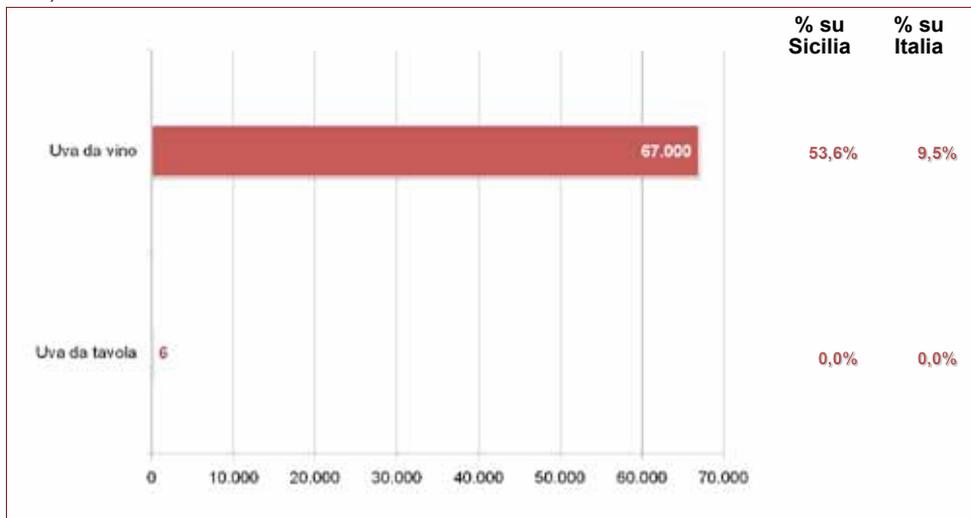
L'analisi della destinazione delle superfici agrarie nella provincia di Trapani fa emergere come il territorio sia fortemente orientato alla produzione vitivinicola: 67mila ettari sono investiti a vite, oltre il 57% delle superfici coltivate. Seguono cereali (quasi 22mila ha, 18,7%) e olivo (21mila ha, 18%). Tutti gli altri tipi di coltivazioni rappresentano insieme quasi il 6% delle superfici. Nella regione siciliana invece, così come in Italia nel complesso, sono i cereali a ricoprire il ruolo principale, con un'incidenza sulle superfici coltivate rispettivamente del 30,1% e del 50,9%. Seguono olivo e vite. Occorre notare come in Sicilia l'incidenza delle superfici investite ad agrumi e frutta fresca sia ben maggiore che in Italia (10,5% contro 2,6% per gli agrumi e 11,5% contro 6,9% per la frutta fresca), ma nella provincia di Trapani questa sia ben minore (1,3% per gli agrumi e 0,2% per la frutta fresca).

Tabella 1: Ripartizione percentuale della superficie investita a coltivazioni agrarie nella provincia di Trapani, nella Regione Siciliana e in Italia (Anno 2009)

| | TRAPANI | SICILIA | ITALIA |
|------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Vite | 57,4% | 16,7% | 12,1% |
| Cereali | 18,7% | 30,1% | 50,9% |
| Olivo | 18,0% | 18,6% | 17,7% |
| Ortaggi in piena aria | 2,1% | 8,6% | 6,9% |
| Legumi secchi | 1,7% | 1,9% | 1,2% |
| Agrumi | 1,3% | 10,5% | 2,6% |
| Piante da tubero | 0,4% | 1,4% | 1,1% |
| Ortaggi in serra | 0,2% | 0,6% | 0,6% |
| Frutta fresca | 0,2% | 11,5% | 6,9% |
| Totale coltivazioni agrarie | 100,0% | 100,0% | 100,0% |

VITE E VINO

Gráfico 2: Superficie investita (ha) a vite nella provincia di Trapani e incidenza sulla Regione Siciliana e sull'Italia (Anno 2009)



Nel 2009 la superficie messa in produzione di uva da vino nella provincia di Trapani ammonta a 67mila ettari. Si tratta della quasi totalità della superficie provinciale in produzione di uva in quell'anno, dato che la superficie in produzione di uva da tavola ammonta a soli 6 ha. Nella regione siciliana il rapporto tra coltivazioni di uva da vino e uva da tavola vede una maggiore presenza di quest'ultima: ad essa viene dedicato infatti il 12,6% delle superfici complessive in produzione di uva. In Italia questa percentuale scende invece all'8,8%.

Tabella 2: Ripartizione percentuale della superficie investita a vite nella provincia di Trapani, nella Regione Siciliana e in Italia (Anno 2009)

| | TRAPANI | SICILIA | ITALIA |
|--------------------|---------------|---------------|---------------|
| Uva da vino | 100,0% | 87,4% | 91,2% |
| Uva da tavola | - | 12,6% | 8,8% |
| Totale vite | 100,0% | 100,0% | 100,0% |

UVA DA VINO

Cartogramma 1: Superficie investita a vite per la produzione di uva da vino in Italia (Anno 2009)

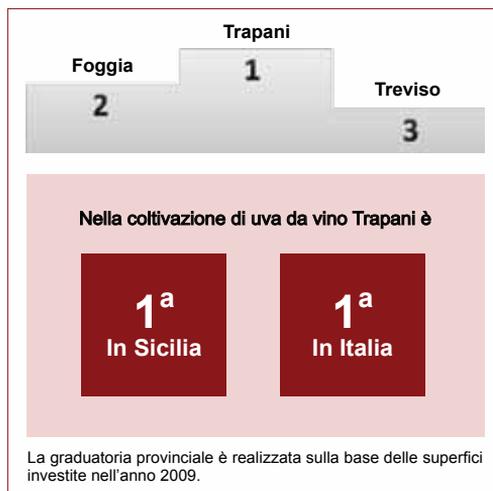
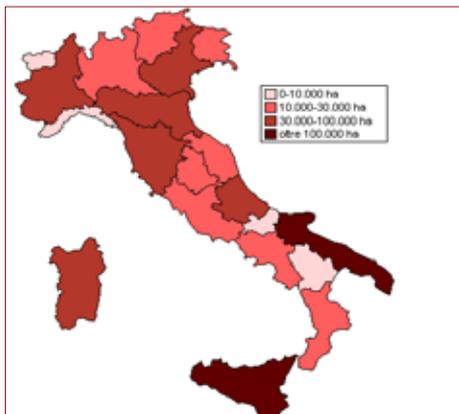
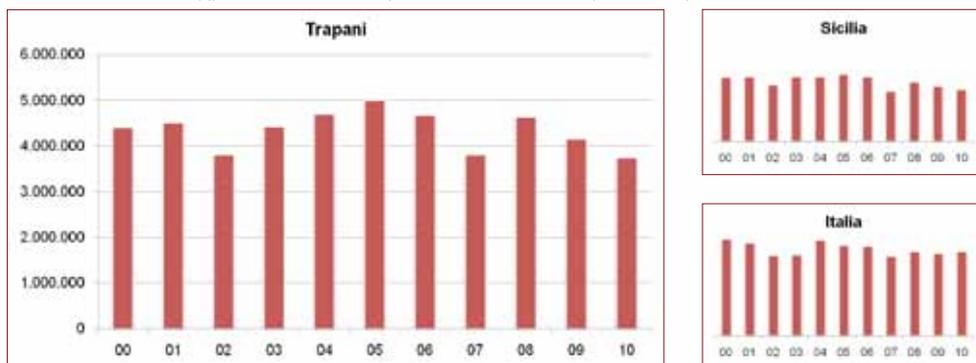


Grafico 3: Produzione (q) di uva da vino a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



Il 2010 registra un calo sia delle superfici investite a uva da vino sia della produzione di uva da vino nella provincia di Trapani. Quest'ultima ha toccato il minimo dal 2000 con 3,7 milioni di quintali. Anche nella regione Sicilia c'è stato un calo complessivo di superfici e produzione di uva da tavola, la quale ha fatto registrare il secondo valore più basso degli ultimi undici anni dopo quello del 2007. A livello nazionale si registra – nonostante il calo delle superfici investite – una crescita produttiva, la quale tuttavia porta la produzione ad un livello inferiori alla media del decennio precedente.

Tabella 3: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di uva da vino nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|--------|---------------------|
| Trapani | 54.600 ↓ | 68,5 ↑ | 3.740.000 ↓ |
| Sicilia | 107.191 ↓ | 72,9 ↑ | 7.464.439 ↓ |
| Italia | 670.305 ↓ | 97,9 ↑ | 64.267.986 ↑ |

VINO



Cartogramma 2: Produzione di vino in Italia (Anno 2009)

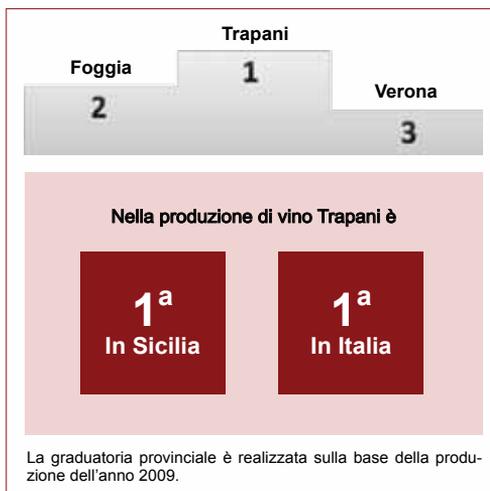
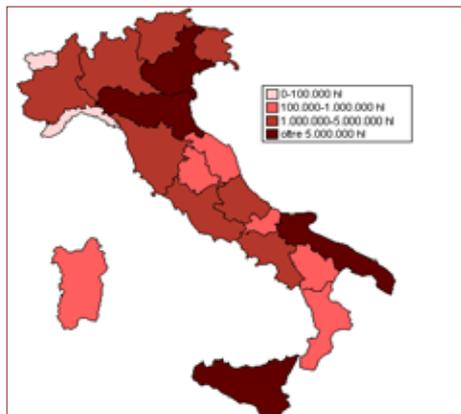


Gráfico 4: Produzione (hl) di vino a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



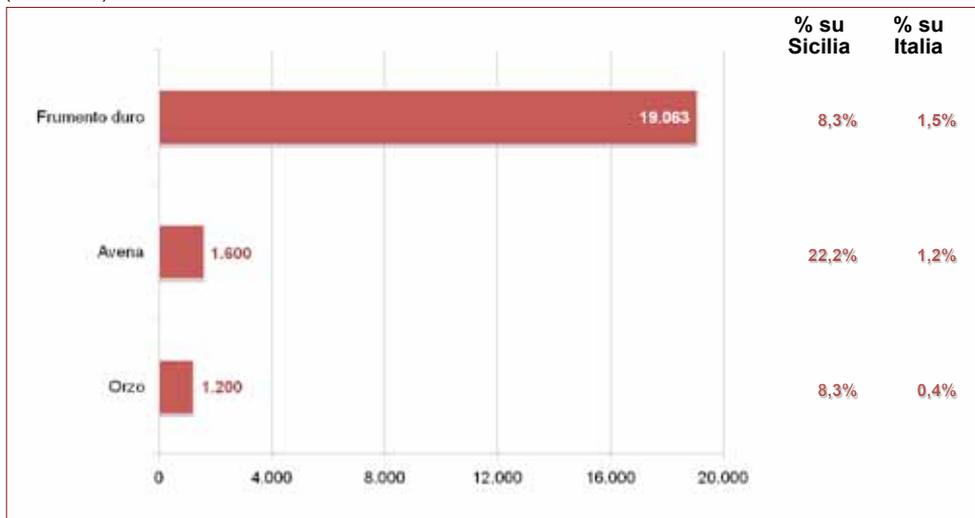
Trapani è la prima provincia in Italia per produzione vinicola, raggiungendo nel 2010 i 2,8 milioni di hl, pari a circa il 50% della produzione vinicola siciliana (5,7 milioni di hl). Regione Siciliana che rappresenta una delle quattro regioni d'Italia assieme a Veneto, Puglia ed Emilia-Romagna dove nel 2010 sono stati prodotti oltre 5 milioni di ettolitri di vino. Il 2010, peraltro, registra sia provincia che nella regione, un calo produttivo. In Italia c'è invece una leggera crescita. Va evidenziato che a Trapani, così come nella regione e in Italia, la produzione del 2010 si attesta al di sotto della media del decennio precedente, indice di un calo nel medio periodo.

Tabella 4: Produzione (hl) di vino nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Produzione | |
|---------|------------|---|
| Trapani | 2.805.000 | ↓ |
| Sicilia | 5.675.770 | ↓ |
| Italia | 46.744.624 | ↑ |

CEREALI

Grafico 5: Superficie investita (ha) a cereali nella provincia di Trapani e incidenza sulla Regione Siciliana e sull'Italia (Anno 2009)



Nel 2009 nella provincia di Trapani 19mila ettari di terreno sono investiti a frumento duro. Questa è, come in tutta la Sicilia, di gran lunga la principale coltivazione cerealicola: ad essa è dedicato nel 2009 – sia a livello provinciale che regionale – quasi il 90% delle superfici investite a cereali. Da notare l'incidenza significativa dell'avena, che in provincia di Trapani costituisce il secondo cereale maggiormente coltivato con 1.600 ettari, con una quota di oltre il 7% sulle superfici cerealicole provinciali. In Sicilia è invece l'orzo la seconda coltivazione cerealicola (5,6% delle superfici cerealicole regionali). In Italia il frumento duro occupa il 38,7% delle superfici cerealicole: il 47,7% è investito ad altri cereali (principalmente frumento tenero, coltivato soprattutto al centro-nord Italia)

Tabella 5: Ripartizione percentuale della superficie investita a cereali nella provincia di Trapani, nella Regione Siciliana e in Italia (Anno 2009)

| | TRAPANI | SICILIA | ITALIA |
|-----------------------|---------------|---------------|---------------|
| Frumento duro | 87,2% | 88,6% | 38,7% |
| Avena | 7,3% | 2,8% | 4,1% |
| Orzo | 5,5% | 5,6% | 9,5% |
| Altri cereali | - | 3,0% | 47,7% |
| Totale cereali | 100,0% | 100,0% | 100,0% |

FRUMENTO DURO



Cartogramma 3: Superficie investita a frumento duro in Italia (Anno 2009)

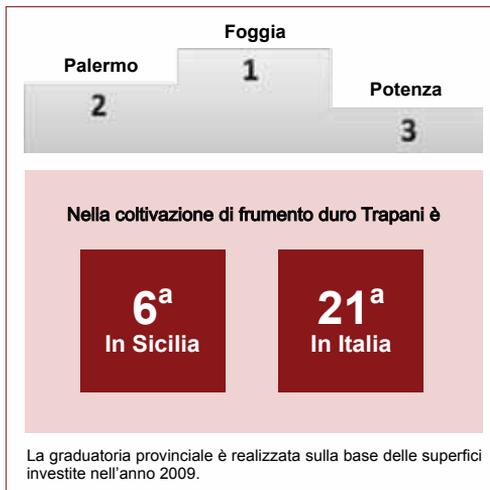
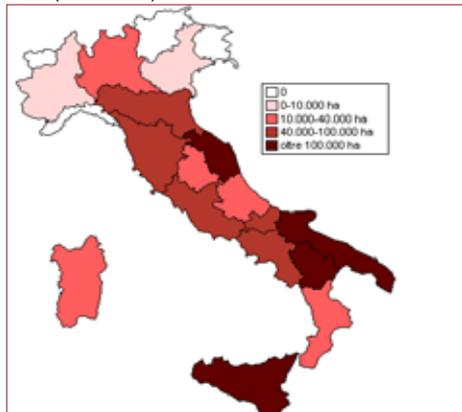
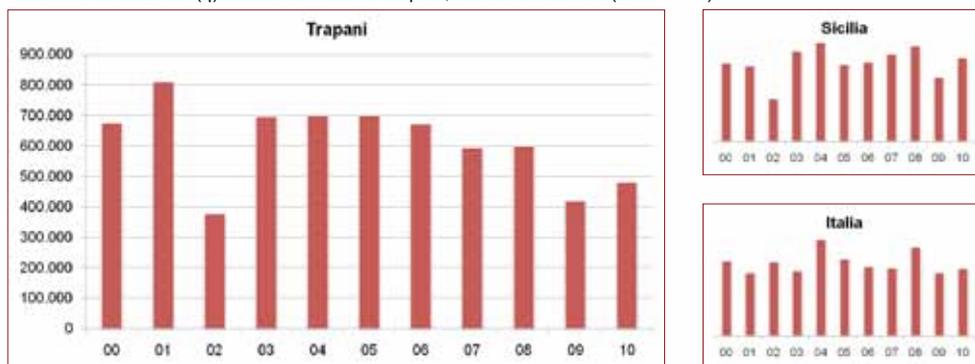


Gráfico 6: Produzione (q) di frumento duro a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



Il 2010 ha visto un incremento sia delle superfici investite che della produzione raccolta di frumento duro, coltivazione a cui la Sicilia – assieme a Puglia, Basilicata e Marche – dedica le maggiori superfici. Nonostante l'aumento produttivo, nel 2010 la produzione di grano duro nella provincia di Trapani è una delle più basse negli ultimi undici anni, lontana dal massimo di 810mila quintali del 2001. Anche in Sicilia e in Italia la produzione del 2010 è inferiore alla produzione massima raggiunta, per entrambi i livelli territoriali, nel 2004, ma con una differenza relativa minore.

Tabella 6: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di frumento duro nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|--------|---------------------|
| Trapani | 24.000 ↑ | 20,0 ↓ | 480.000 ↑ |
| Sicilia | 301.821 ↑ | 27,4 ↓ | 8.053.734 ↑ |
| Italia | 1.281.608 ↑ | 31,3 ↑ | 38.857.411 ↑ |

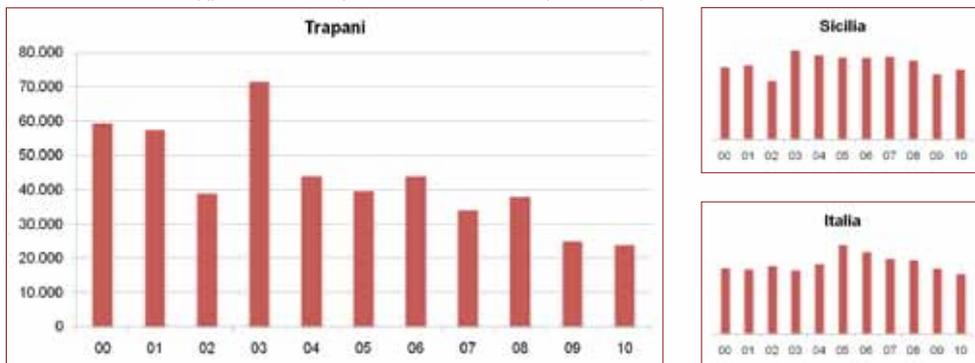


AVENA

Cartogramma 4: Superficie investita ad avena in Italia (Anno 2009)



Grafico 7: Produzione (q) di avena a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



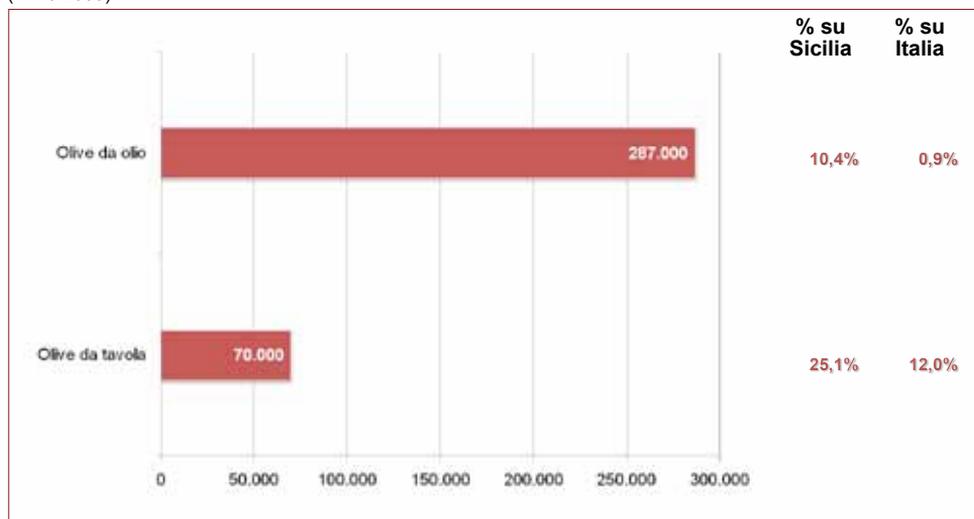
La produzione di avena nella provincia di Trapani ha raggiunto il massimo nel 2003 per poi diminuire in maniera quasi continua, fino a toccare il minimo nel 2010 con 24mila quintali. Non dissimile è l'evoluzione della produzione nella regione siciliana, dove tuttavia nel 2010 si ha un aumento di superfici investite e produzione raccolta (mentre il minimo della produzione è stato toccato nel 2002). In Italia invece il picco della produzione è stato toccato nel 2005, dopodiché è iniziato il declino costante della produzione, la quale ha raggiunto il minimo nel 2010.

Tabella 7: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di avena nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|--------|---------------------|
| Trapani | 1.500 ↓ | 16,0 ↑ | 24.000 ↓ |
| Sicilia | 7.425 ↑ | 23,0 ↑ | 168.484 ↑ |
| Italia | 130.024 ↓ | 22,9 ↓ | 2.888.802 ↓ |

OLIVE E OLIO

Grafico 8: Produzione raccolta (q) di olive nella provincia di Trapani e incidenza sulla Regione Siciliana e sull'Italia (Anno 2009)



La produzione di olive nella provincia di Trapani nel 2009 ammonta a 357mila quintali, di cui 287mila quintali (80,4%) costituiti da olive da olio e 70mila quintali (19,6%) costituiti da olive da tavola. Il peso delle olive da tavola sulla produzione olivicola è particolarmente significativo nella provincia di Trapani: basti considerare che in Sicilia queste rappresentano il 9,1% della produzione olivicola, mentre in Italia costituiscono appena l'1,9% della produzione totale di olive.

Tabella 8: Ripartizione percentuale della produzione di olive nella provincia di Trapani, nella Regione Siciliana e in Italia (Anno 2009)

| | TRAPANI | SICILIA | ITALIA |
|---------------------|---------------|---------------|---------------|
| Olive da olio | 80,4% | 90,9% | 98,1% |
| Olive da tavola | 19,6% | 9,1% | 1,9% |
| Totale olive | 100,0% | 100,0% | 100,0% |



OLIVE

OLIVE E OLIO

Cartogramma 5: Superficie investita ad olivo in Italia (Anno 2009)

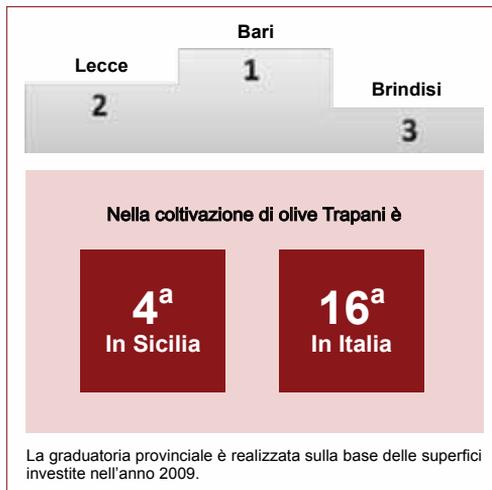
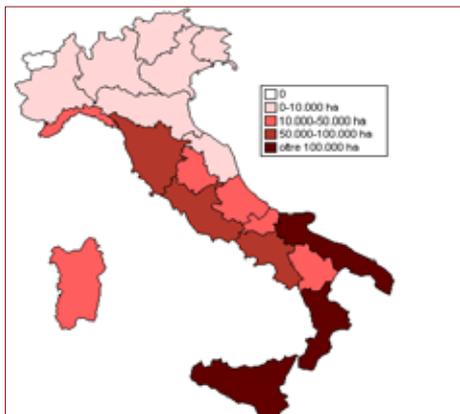
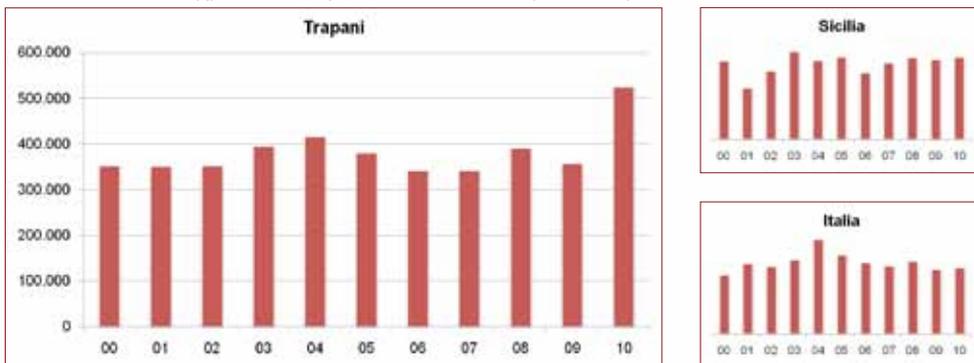


Grafico 9: Produzione (q) di olive a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



La produzione di olive nella provincia di Trapani ha raggiunto nel 2010 il massimo dal 2000 – nonostante le superfici investite non siano variate – superando per la prima volta i 500mila quintali. Anche in Sicilia – che insieme a Puglia e Calabria possiede le maggiori coltivazioni di olivo – nonostante il disinvestimento in superfici, c'è stata nel 2010 una crescita produttiva, che, sebbene inferiore al massimo del 2003, ha consentito di raggiungere la terza produzione più elevata dal 2000. La crescita produttiva del 2010 ha interessato anche l'Italia, ma i livelli produttivi restano lontani dai massimi del 2004.

Tabella 9: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di olive nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|--------|---------------------|
| Trapani | 21.000 → | 25,0 ↑ | 525.000 ↑ |
| Sicilia | 158.912 ↓ | 20,5 ↑ | 3.145.569 ↑ |
| Italia | 1.169.833 ↑ | 29,0 ↓ | 31.707.388 ↑ |

OLIVE DA TAVOLA



Cartogramma 6: Produzione di olive da tavola in Italia (Anno 2009)

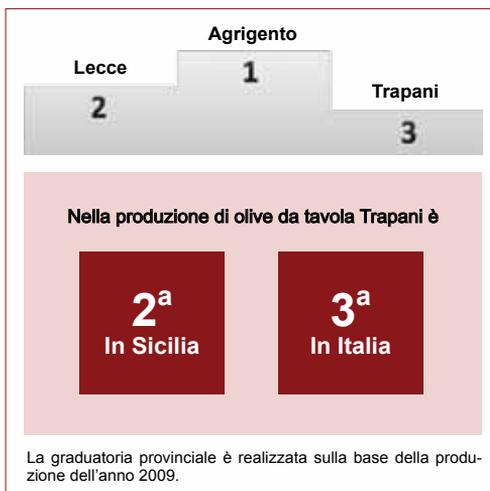
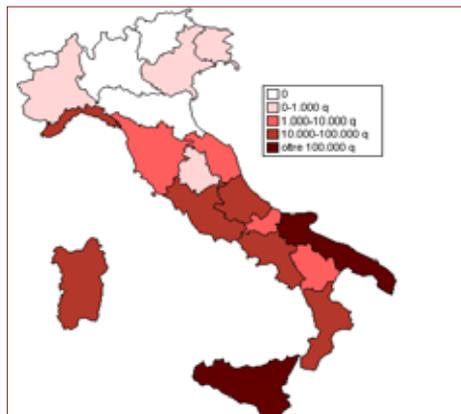


Gráfico 10: Produzione (q) di olive da tavola a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



La produzione di olive da tavola nella provincia di Trapani ha avuto nel 2010 una crescita che l'ha portata a raggiungere il massimo dal 2000, toccando per la prima volta i 100mila quintali. Anche in Sicilia – la prima regione produttrice d'Italia – è stato raggiunto il massimo livello produttivo dal 2000. Crescita produttiva che si è rilevata anche a livello nazionale, sebbene la produzione del 2010 sia solamente la terza più elevata dal 2000 dopo quelle del 2000 e del 2008.

Tabella 10: Produzione (q) di olive da tavola nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Produzione | |
|---------|------------|---|
| Trapani | 100.000 | ↑ |
| Sicilia | 297.321 | ↑ |
| Italia | 653.308 | ↑ |



OLIVE DA OLIO

Cartogramma 7: Produzione di olive da olio in Italia (Anno 2009)

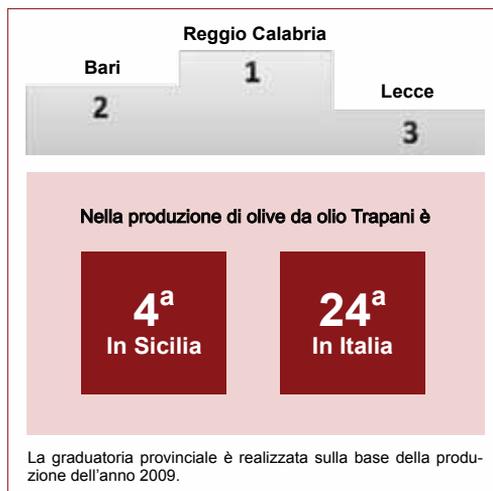
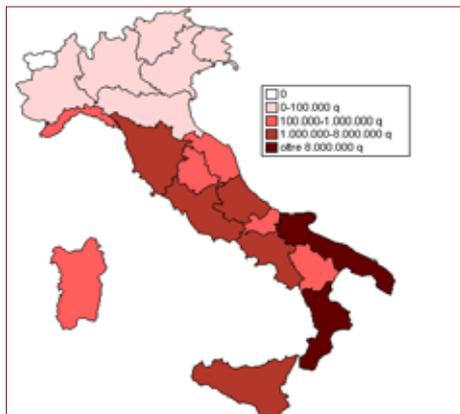


Grafico 11: Produzione (q) di olive da olio a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



Nel 2010 la produzione di olive da olio nella provincia di Trapani è cresciuta fino a raggiungere il massimo dal 2000, superando per la prima volta i 400mila quintali. Anche per la regione siciliana e per l'Italia c'è stato un aumento della produzione, senza però che si sia raggiunto il livello massimo della produzione. Mentre la produzione regionale è vicina al massimo registrato nel 2003, quella nazionale è una delle più basse dal 2000.

Tabella 11: Produzione (q) di olive da olio nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Produzione |
|---------|--------------|
| Trapani | 425.000 ↑ |
| Sicilia | 2.848.248 ↑ |
| Italia | 31.054.080 ↑ |

OLIO



Cartogramma 8: Produzione di olio in Italia (Anno 2009)

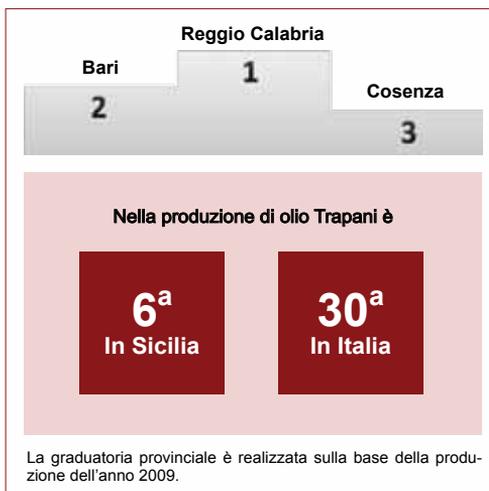
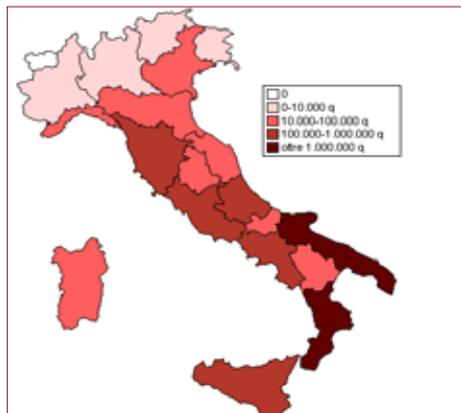
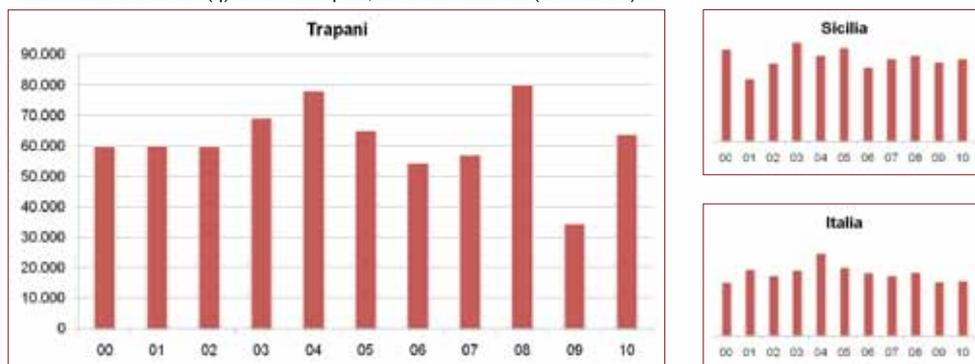


Gráfico 12: Produzione (q) di olio a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



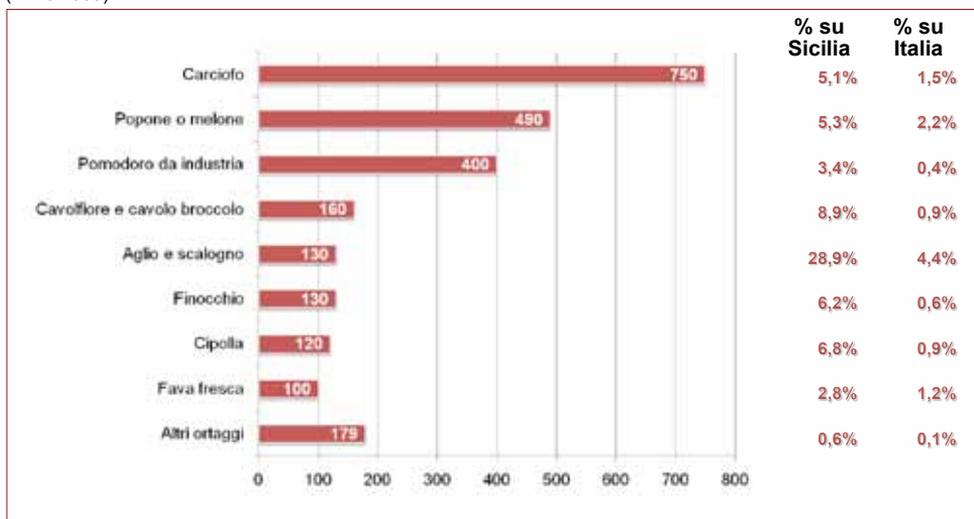
Le due regioni maggiori produttrici di olio di oliva sono Puglia e Calabria, con una produzione superiore al milione di quintali. La Sicilia è comunque una delle maggiori produttrici con oltre 477mila quintali prodotti nel 2010, anno in cui si è riscontrata una crescita della produzione. In particolare, mentre nel 2010 la produzione a Trapani e in Sicilia è in linea con la produzione media del periodo 2000-2009, in Italia i livelli produttivi sono inferiori alla produzione media del decennio precedente, e di poco superiori al minimo toccato nel 2000.

Tabella 12: Produzione (q) e resa (kg di olio per 1 q di olive) dell'olio nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Produzione | Resa |
|---------|-------------|--------|
| Trapani | 63.700 ↑ | 15,0 ↑ |
| Sicilia | 477.342 ↑ | 16,8 ↑ |
| Italia | 5.267.780 ↑ | 17,0 ↓ |

ORTAGGI IN PIENA ARIA

Grafico 13: Superficie investita (ha) ad ortaggi nella provincia di Trapani e incidenza sulla Regione Siciliana e sull'Italia (Anno 2009)



Tra tutti gli ortaggi in piena aria coltivati nella provincia di Trapani sono tre le coltivazioni che occupano un ruolo di primo piano, rappresentando circa i due terzi delle superfici investite nel comparto: al primo posto c'è il carciofo, al quale nel 2009 sono dedicati 750 ettari di superficie coltivata (30,5% delle superfici investite ad ortaggi in piena aria), seguito dal popone o melone (490 ha, 19,9%) e dal pomodoro da industria (400 ha, 16,3%). Anche nella regione siciliana è il carciofo il principale ortaggio in piena aria, sebbene con un'incidenza minore (20%) rispetto a Trapani, e anche il popone o melone ha un peso minore (12,4%) rispetto a quanto non avvenga a livello provinciale. Tra le tre coltivazioni citate, in Italia è invece il pomodoro da industria la più rilevante (21,9% delle superfici). Va notato, tuttavia, come quasi la metà delle superfici (47,2%) sia dedicata ad altri ortaggi.

Tabella 13: Ripartizione percentuale della superficie investita ad ortaggi nella provincia di Trapani, nella Regione Siciliana e in Italia (Anno 2009)

| | TRAPANI | SICILIA | ITALIA |
|-------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Carciofo | 30,5% | 20,0% | 11,5% |
| Popone o melone | 19,9% | 12,4% | 5,1% |
| Pomodoro da industria | 16,3% | 16,0% | 21,9% |
| Cavolfiore e cavolo broccolo | 6,5% | 2,4% | 3,9% |
| Aglio e scalogno | 5,3% | 0,6% | 0,7% |
| Finocchio | 5,3% | 2,8% | 4,9% |
| Cipolla | 4,9% | 2,4% | 2,9% |
| Fava fresca | 4,1% | 4,9% | 1,9% |
| Altri ortaggi in piena aria | 7,3% | 38,5% | 47,2% |
| Totale ortaggi in piena aria | 100,0% | 100,0% | 100,0% |

CARCIOFO



Cartogramma 9: Superficie investita a carciofo in Italia (Anno 2009)

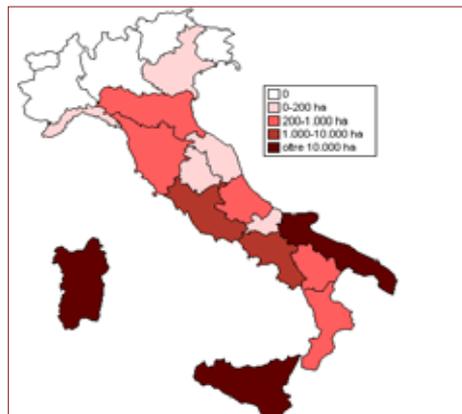
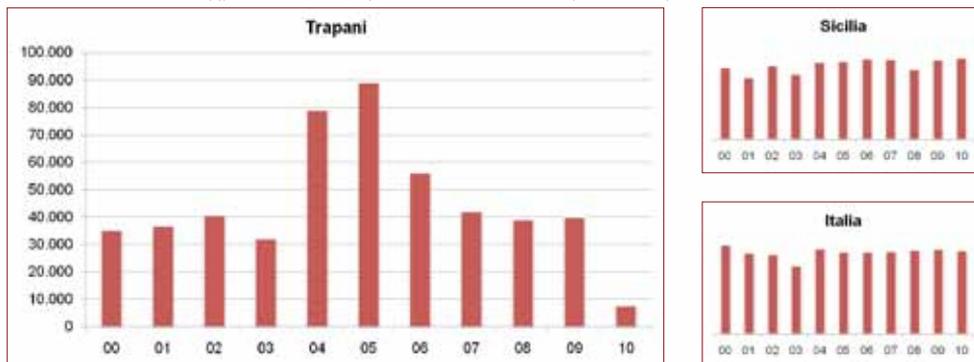


Gráfico 14: Produzione (q) di carciofo a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



La Sicilia è – assieme a Sardegna e Puglia – una delle tre regioni con la maggiore superficie investita a carciofo. Il 2010 registra nella regione una crescita sia delle superfici investite che della produzione raccolta, con quest'ultima che tra il 2000 e il 2010 è cresciuta del 13%. Nella provincia di Trapani, invece, la produzione di carciofo è in calo pressoché continuo dal 2005 (anno in cui venne raggiunto il massimo) e nel 2010 ha toccato il minimo dal 2000. Anche in Italia nel 2010 – anno di lieve calo per superfici e produzione – i livelli produttivi sono inferiori a quelli del 2000 (6%).

Tabella 14: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di carciofo nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|---------|---------------------|
| Trapani | 280 ↓ | 26,8 ↓ | 7.500 ↓ |
| Sicilia | 14.860 ↑ | 112,3 ↑ | 1.553.650 ↑ |
| Italia | 50.321 ↓ | 99,4 ↓ | 4.801.117 ↓ |



MELONE

Cartogramma 10: Superficie investita a melone in Italia (Anno 2009)

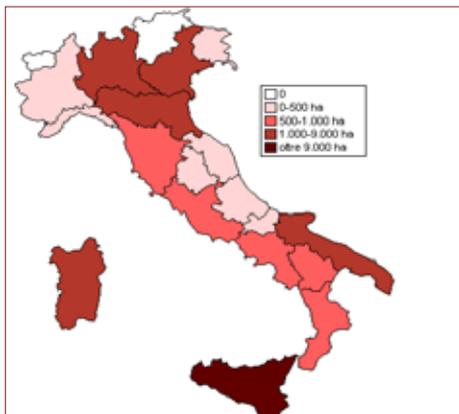
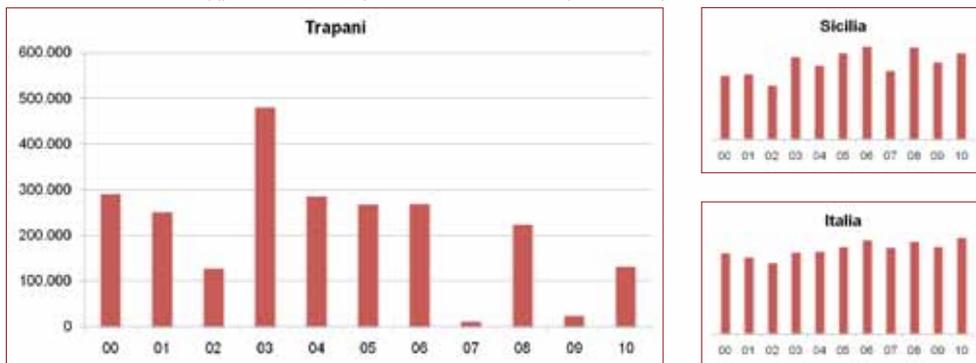


Gráfico 15: Produzione (q) di melone a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



Nel 2010 nella provincia di Trapani si è rilevato un incremento delle superfici investite a melone e della produzione raccolta. Tuttavia, tale crescita va valutata alla luce della produzione fortemente bassa del 2009. Quella del 2010 rimane una delle produzioni minori dal 2000 ad oggi, superiore solamente a quelle del 2002, 2007 e 2009. Diversamente, in Sicilia (prima regione in Italia per superfici investite) la crescita produttiva ha determinato la terza maggiore produzione dal 2000 (dopo quelle del 2006 e del 2008), mentre in Italia nel 2010 si è addirittura raggiunta la maggior produzione dal 2000.

Tabella 15: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di melone nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|---------|---------------------|
| Trapani | 1.200 ↑ | 110.0 ↑ | 132.000 ↑ |
| Sicilia | 9.690 ↑ | 178.9 ↑ | 1.662.520 ↑ |
| Italia | 24.434 ↑ | 232.9 ↑ | 5.549.225 ↑ |

POMODORO DA INDUSTRIA



Cartogramma 11: Superficie investita a pomodoro da industria in Italia (Anno 2009)

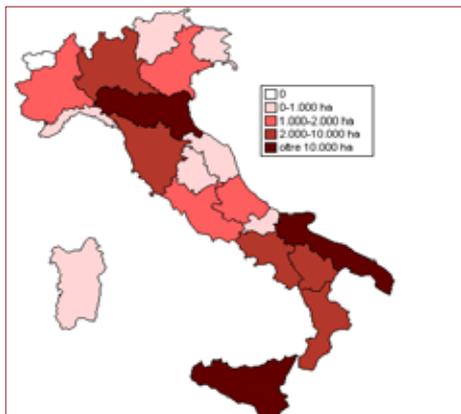
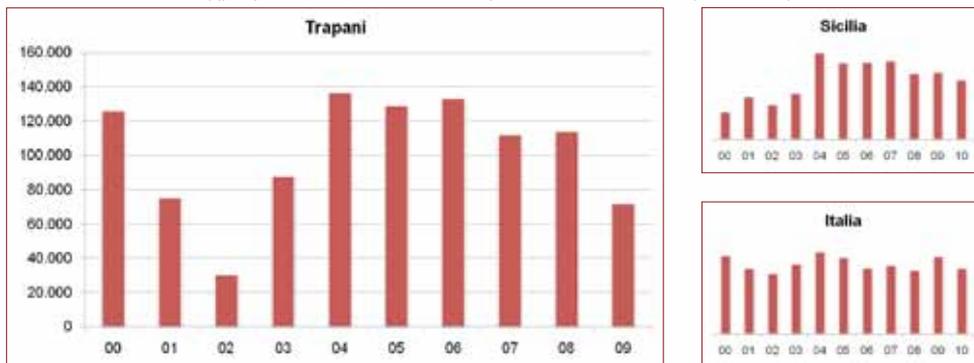


Gráfico 16: Produzione (q) di pomodoro da industria a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



La produzione di pomodoro da industria nella provincia di Trapani è in calo quasi costante dal 2004, anno in cui è stato toccato il massimo della produzione dal 2000 a oggi. La stessa dinamica si può riscontrare per la Sicilia e per l'Italia. Il 2010 è stato un anno di contrazione sia per le superfici investite che per la produzione raccolta. Nonostante ciò, la Sicilia rimane la regione – assieme a Emilia Romagna e Puglia – con le maggiori superfici investite in questa coltivazione.

Tabella 16: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di pomodoro da industria nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|---------|---------------------|
| Trapani | - | - | - |
| Sicilia | 10.360 ↓ | 177,0 ↓ | 1.700.000 ↓ |
| Italia | 94.514 ↓ | 542,3 ↓ | 49.971.461 ↓ |



CAVOLFIORE E CAVOLO BROCCOLO

Cartogramma 12: Superficie investita a cavolfiore e cavolo broccolo in Italia (Anno 2009)

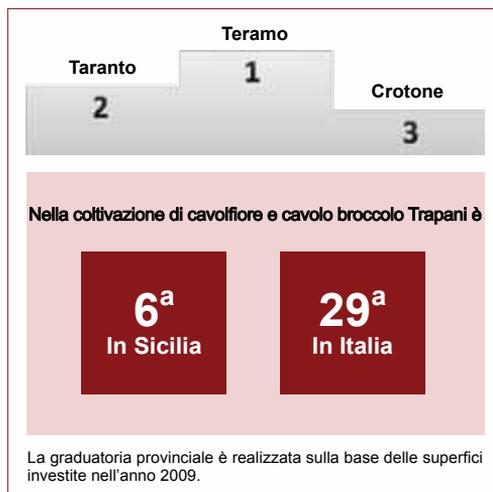
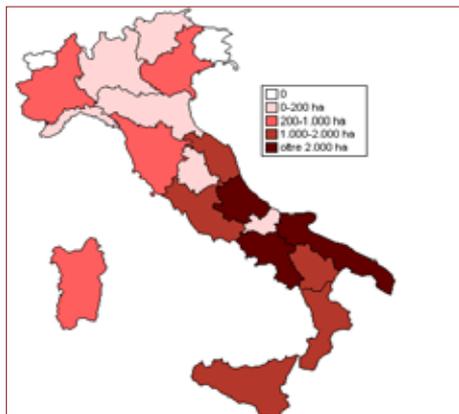
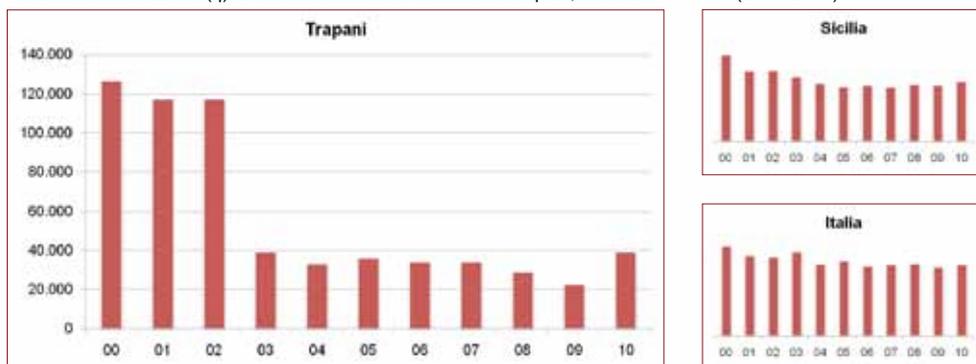


Gráfico 17: Produzione (q) di cavolfiore e cavolo broccolo a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



Il 2010 mostra – nella provincia di Trapani e nella regione siciliana – un aumento sia delle superfici investite che della produzione raccolta di cavolfiore e cavolo broccolo, coltivazione che in Italia si concentra nelle regioni centro-meridionali (soprattutto in Abruzzo, Campania e Puglia). Malgrado ciò, nella regione e (soprattutto) nella provincia la produzione è diminuita fortemente dal 2000, con i livelli produttivi che nel 2010 sono nettamente inferiori rispetto a quelli di inizio decennio. Anche in Italia la produzione del 2010 è inferiore a quella del 2000, nonostante la crescita della produzione rispetto al 2009.

Tabella 17: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di cavolfiore e cavolo broccolo nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|---------|---------------------|
| Trapani | 300 ↑ | 130.0 ↓ | 39.000 ↑ |
| Sicilia | 1.948 ↑ | 183.4 ↓ | 344.270 ↑ |
| Italia | 16.894 ↓ | 251.5 ↑ | 4.107.329 ↑ |

AGLIO E SCALOGNO



Cartogramma 13: Superficie investita ad aglio e scalogno in Italia (Anno 2009)

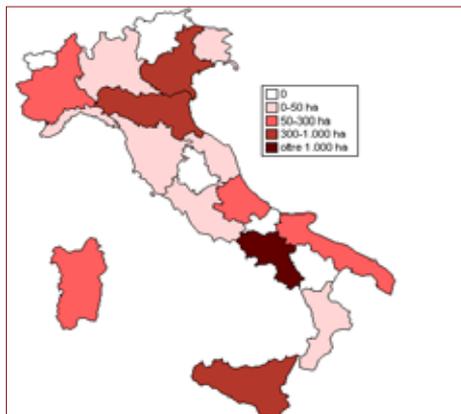
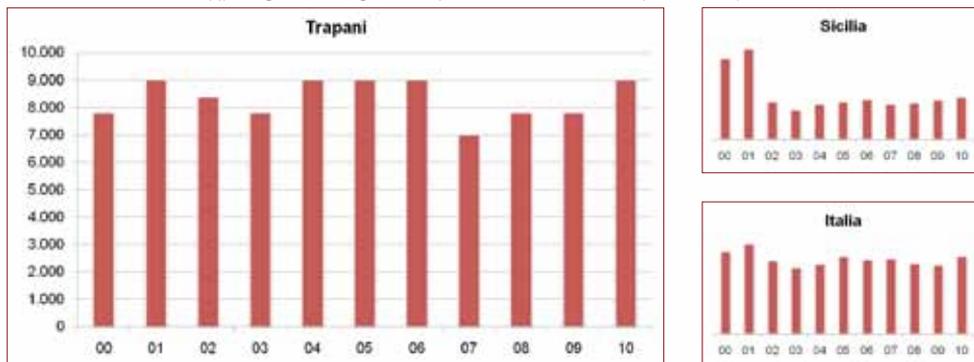


Gráfico 18: Produzione (q) di aglio e scalogno a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



La regione siciliana è tra le prime in Italia – assieme a Campania, Veneto e Emilia Romagna – per superfici investite in aglio e scalogno. Il 2010 registra una crescita delle superfici coltivate e della produzione raccolta sia nella provincia di Trapani che in Sicilia che in Italia. Se, tuttavia, i 9mila quintali raccolti in provincia di Trapani nel 2010 rappresentano il massimo dal 2000 (eguagliato nel 2001 e nel triennio 2004-2006), la produzione regionale è ben al di sotto dei livelli di inizio decennio. Anche in Italia la produzione è a livelli inferiori di quelli del 2000 e 2001, ma il calo è stato molto più contenuto.

Tabella 18: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di aglio e scalogno nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|--------|---------------------|
| Trapani | 150 ↑ | 60,0 → | 9.000 ↑ |
| Sicilia | 484 ↑ | 69,0 ↓ | 32.270 ↑ |
| Italia | 3.185 ↑ | 94,6 ↑ | 296.547 ↑ |



FINOCCHIO

Cartogramma 14: Superficie investita a finocchio in Italia (Anno 2009)

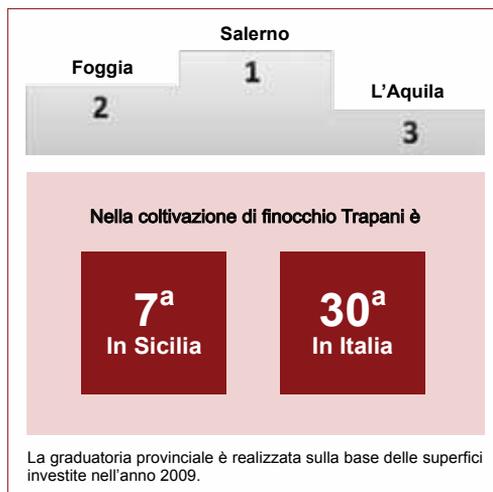
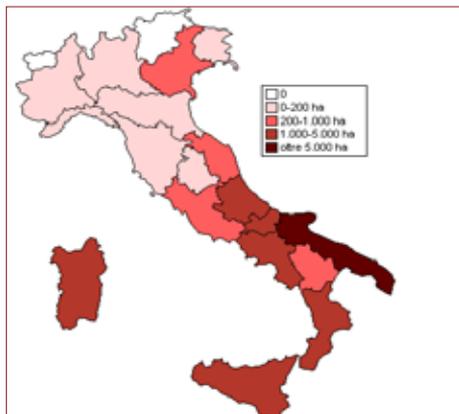
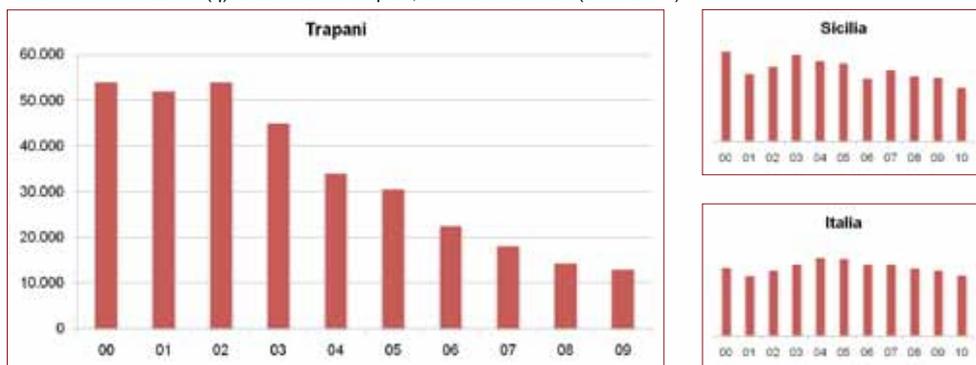


Gráfico 19: Produzione (q) di finocchio a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



La coltivazione di finocchio è concentrata nel centro-sud Italia e la Puglia è la prima regione per superfici investite. Nel 2010 le superfici investite e la produzione raccolta hanno avuto un calo sia in Sicilia che in Italia. Questo calo produttivo si inserisce in declino produttivo di più lungo periodo che in Italia è in atto dal 2005 e in Sicilia dal 2004 (con l'unica eccezione del leggero aumento osservato nel 2007). A Trapani la produzione è in calo addirittura dal 2003, e nel 2009 è ormai ridotta a meno di un quarto di quella del 2000.

Tabella 19: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di finocchio nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|---------|---------------------|
| Trapani | - | - | - |
| Sicilia | 1.835 ↓ | 178,6 ↓ | 309.810 ↓ |
| Italia | 19.766 ↓ | 240,5 ↑ | 4.632.744 ↓ |



Cartogramma 15: Superficie investita a cipolla in Italia (Anno 2009)

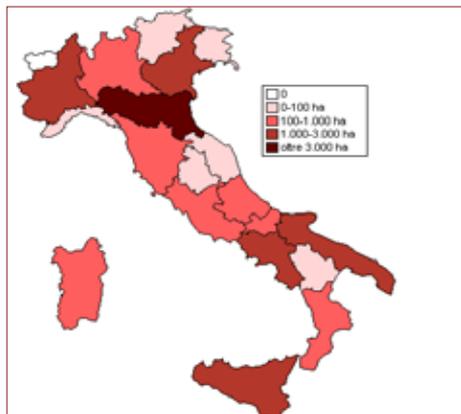
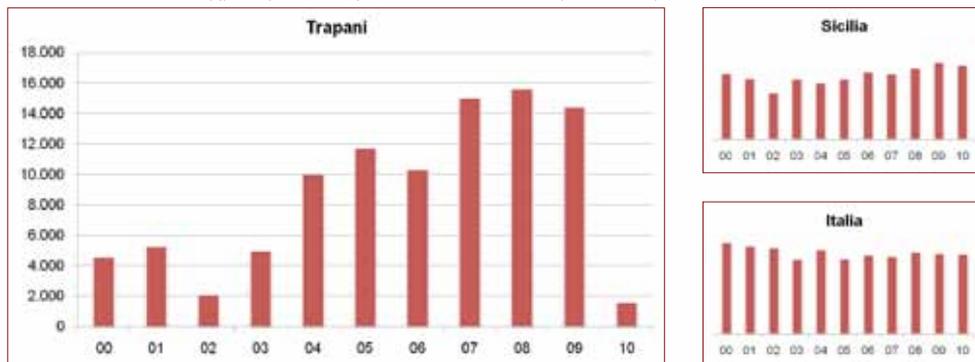


Gráfico 20: Produzione (q) di cipolla a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



La coltivazione della cipolla – di cui l'Emilia Romagna è la prima regione in Italia con oltre 3mila ha – vede nel 2010 un calo delle superfici investite e della produzione raccolta sia nella provincia di Trapani che nella regione siciliana che in Italia. Per Trapani, il 2010 rappresenta un anno di vero e proprio crollo della produzione, che tocca il minimo dal 2000, dopo essere cresciuta in misura consistente tra il 2000 e il 2009. Anche in Italia la produzione nel 2010 è inferiore a quella del 2000, ma il calo è stato più graduale e contenuto. In Sicilia, invece, si riscontra una crescita produttiva nello stesso periodo.

Tabella 20: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di cipolla nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|---------|---------------------|
| Trapani | 20 ↓ | 80,0 ↓ | 1.600 ↓ |
| Sicilia | 1.700 ↓ | 176,6 ↓ | 284.110 ↓ |
| Italia | 12.603 ↓ | 305,6 ↓ | 3.808.550 ↓ |



FAVA FRESCA

Cartogramma 16: Superficie investita a fava fresca in Italia (Anno 2009)

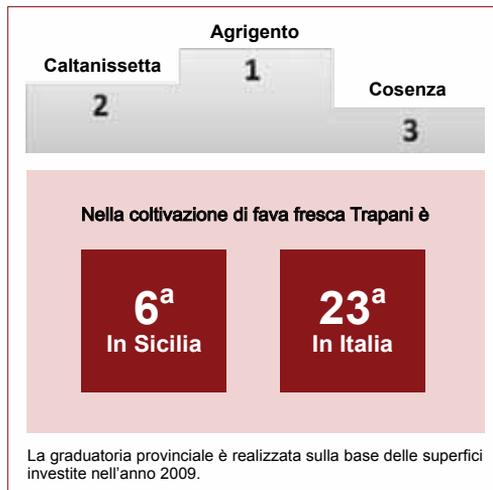
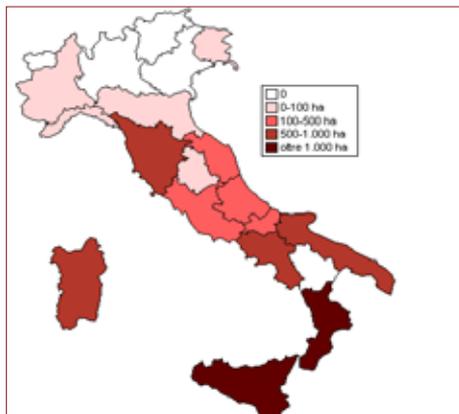
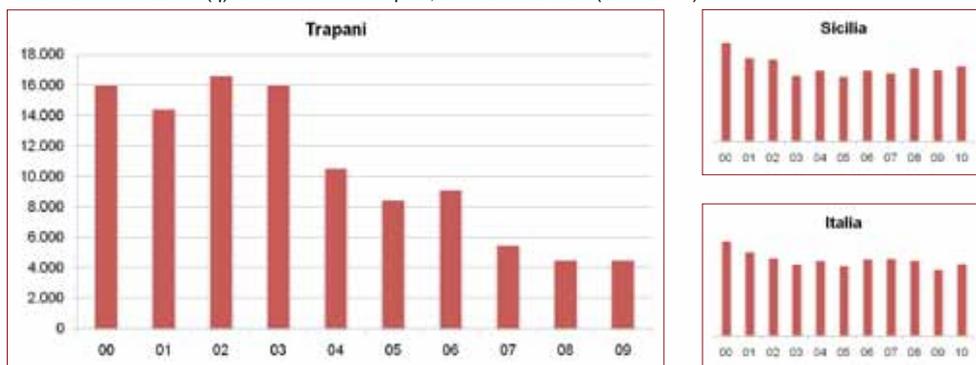


Gráfico 21: Produzione (q) di fava fresca a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



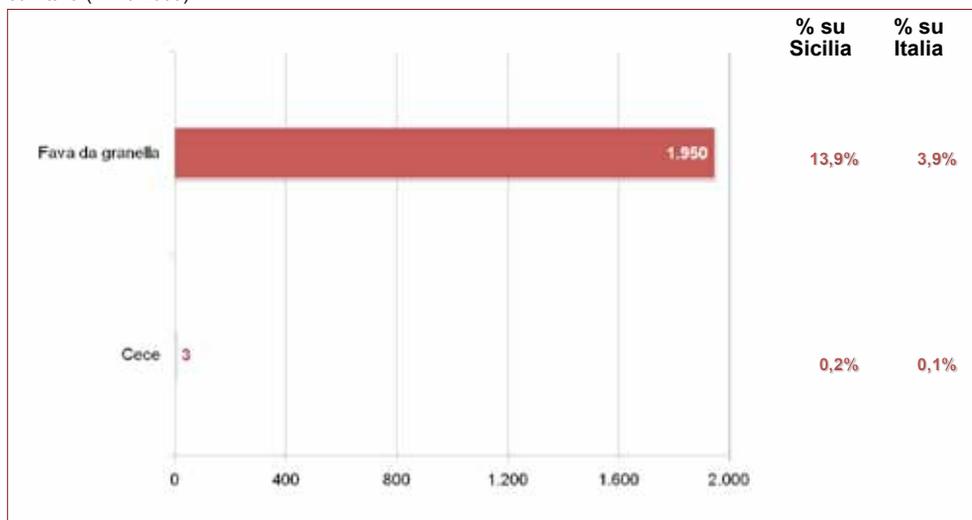
La Sicilia è, assieme alla Calabria, la regione con le maggiori coltivazioni di fava fresca. Il 2010 rappresenta un anno di espansione di questa coltivazione e della relativa raccolta, sia nella regione siciliana che in Italia. Si può tuttavia osservare come dal 2000 a oggi la produzione sia calata. Ciò è avvenuto sia nella provincia di Trapani che in Sicilia e anche in Italia, ma, mentre a livello nazionale (-24%) e regionale (-24%) il calo produttivo è stato più moderato, nella provincia di Trapani la riduzione è stata più accentuata (-72%).

Tabella 21: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di fava fresca nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|--------|---------------------|
| Trapani | - | - | - |
| Sicilia | 3.881 ↑ | 57,7 ↓ | 216.897 ↑ |
| Italia | 8.950 ↑ | 64,5 ↑ | 555.319 ↑ |

LEGUMI SECCHI

Gráfico 22: Superficie investita (ha) a legumi secchi nella provincia di Trapani e incidenza sulla Regione Siciliana e sull'Italia (Anno 2009)



Il più importante tra i legumi secchi è senza dubbio la fava da granella, sebbene la sua preminenza in relazione agli altri legumi secchi si manifesti in misura differente nei tre diversi livelli: provinciale, regionale e nazionale. Nella provincia di Trapani infatti la fava da granella rappresenta praticamente la totalità dei 1.900 ettari circa investiti a legumi secchi. Nella regione Sicilia invece la fava da granella occupa l'86,3% delle superfici investite a legumi secchi (al secondo posto vi è il cece con il 10,2%). In Italia nel complesso invece la fava da granella rappresenta i due terzi dei terreni investiti a legumi secchi, mentre al cece è destinato quasi l'8% e agli altri legumi secchi poco più di un quarto delle superfici.

Tabella 22: Ripartizione percentuale della superficie investita a legumi secchi nella provincia di Trapani, nella Regione Siciliana e in Italia (Anno 2009)

| | TRAPANI | SICILIA | ITALIA |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Fava da granella | 99,8% | 86,3% | 66,7% |
| Cece | 0,2% | 10,2% | 7,9% |
| Altri legumi secchi | - | 3,5% | 25,3% |
| Totale legumi secchi | 100,0% | 100,0% | 100,0% |

FAVA DA GRANELLA

Cartogramma 17: Superficie investita a fava da granella in Italia (Anno 2009)

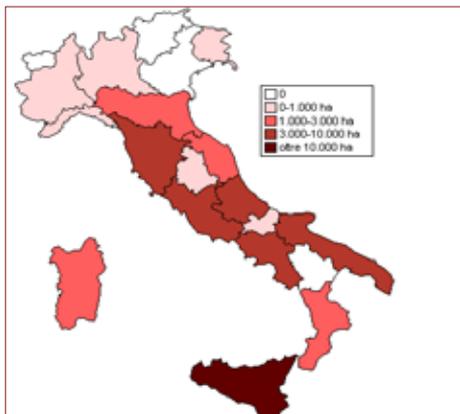
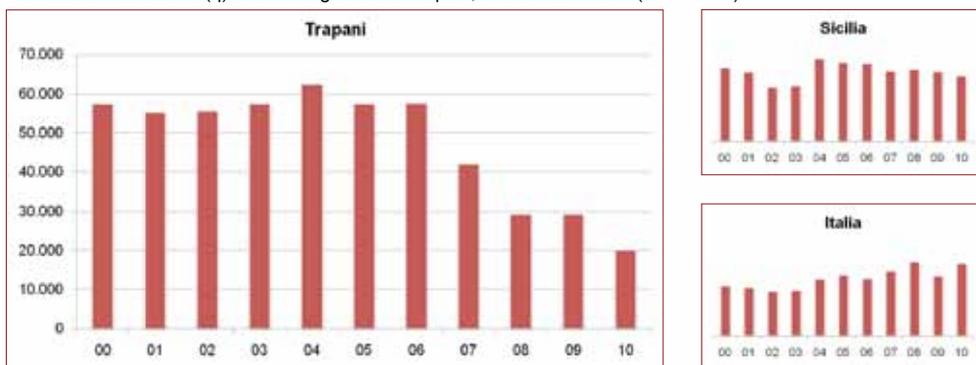


Grafico 23: Produzione (q) di fava da granella a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



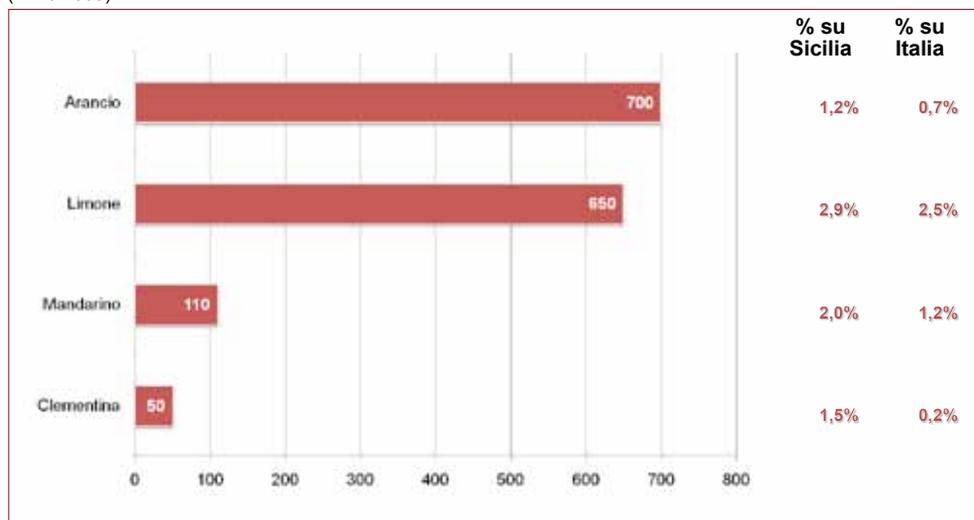
La Sicilia è la prima regione italiana per estensione delle coltivazioni di fava da granella, sebbene il 2010 abbia visto un calo delle superfici e della produzione nella regione. Anche nella provincia di Trapani nel 2010 c'è stato un calo di superfici e produzione di fava da granella. Inoltre, sia a Trapani che in Sicilia la produzione è in calo dal 2004, anno in cui è stato raggiunto il massimo degli ultimi undici anni. In Italia invece si registra una crescita produttiva dal 2000 a oggi e anche il 2010 ha visto una crescita di superfici e produzione, sebbene l'anno di massima produzione sia il 2008 e non il 2010.

Tabella 23: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di fava da granella nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|--------|---------------------|
| Trapani | 1.000 ↓ | 20,0 ↑ | 20.000 ↓ |
| Sicilia | 12.687 ↓ | 20,0 ↑ | 249.593 ↓ |
| Italia | 52.108 ↑ | 20,4 ↑ | 1.042.414 ↑ |

AGRUMI

Gráfico 24: Superficie investita (ha) ad agrumi nella provincia di Trapani e incidenza sulla Regione Siciliana e sull'Italia (Anno 2009)



L'arancio è, tra gli agrumi, la prima coltivazione nella provincia di Trapani per superfici investite. Queste ammontano nel 2009 a 700 ettari. Seguono il limone con 650 ettari, il mandarino con 110 ettari e la clementina con 50 ettari. Alla coltivazione di arancio viene dedicata la superficie maggiore non solo in provincia di Trapani, ma anche nel resto della Sicilia e d'Italia. La differenza è che in Sicilia ed in Italia il primato dell'arancio è molto più netto rispetto a quanto non avvenga nella provincia di Trapani. Infine vale la pena notare come la Sicilia si allinei alla provincia di Trapani nel fatto che il limone è la seconda coltivazione tra gli agrumi per superfici investite, mentre in Italia – considerata nel suo complesso – sia la clementina ad occupare il secondo posto.

Tabella 24: Ripartizione percentuale della superficie investita ad agrumi nella provincia di Trapani, nella Regione Siciliana e in Italia (Anno 2009)

| | TRAPANI | SICILIA | ITALIA |
|----------------------|---------------|---------------|---------------|
| Arancio | 46,4% | 65,2% | 60,7% |
| Limone | 43,0% | 24,8% | 15,6% |
| Mandarino | 7,3% | 6,0% | 5,4% |
| Clementina | 3,3% | 3,7% | 17,3% |
| Altri agrumi | - | 0,3% | 1,1% |
| Totale agrumi | 100,0% | 100,0% | 100,0% |



ARANCIO

Cartogramma 18: Superficie investita ad arancio in Italia (Anno 2009)

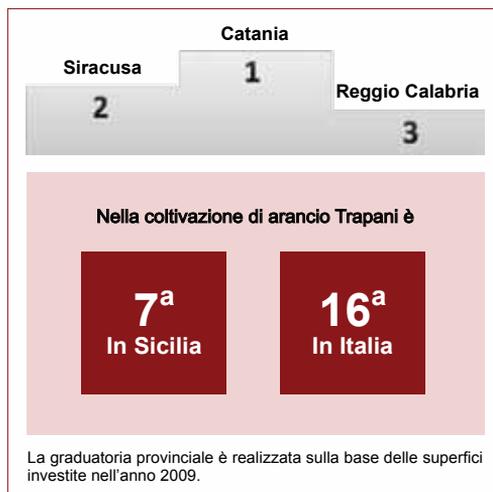
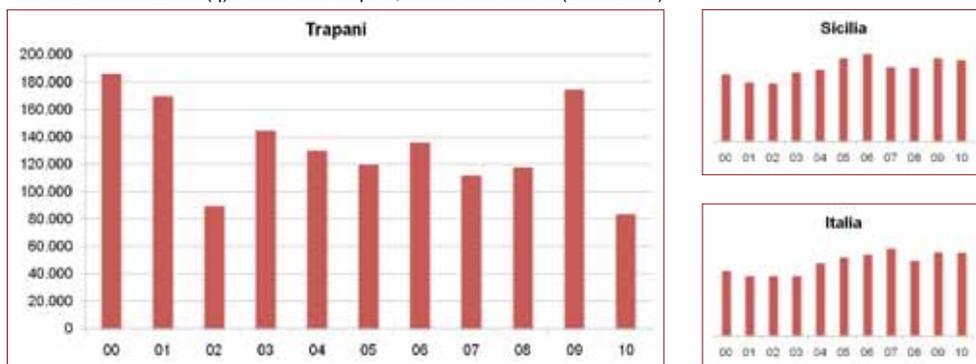


Grafico 25: Produzione (q) di arance a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



La Sicilia è nettamente la prima regione italiana nella coltivazione dell'arancio: 60mila dei 100mila ettari investiti in Italia si collocano nella regione siciliana. La produzione sia regionale che nazionale – nonostante il calo avuto nel 2010 – è cresciuta tra il 2000 e il 2010. La provincia di Trapani invece vede invece un calo quasi continuo della produzione e gli 84mila quintali di arance raccolti nel 2010 sono meno della metà dei 186mila quintali raccolti nel 2000. Nel 2010 la superficie investita ad arancio nella provincia di Trapani è rimasta costante, mentre la produzione e la resa sono diminuite.

Tabella 25: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di arance nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|---------|---------------------|
| Trapani | 700 → | 120.0 ↓ | 84.000 ↓ |
| Sicilia | 59.700 ↑ | 200.9 ↓ | 11.701.840 ↓ |
| Italia | 99.947 ↓ | 245.4 ↓ | 24.104.562 ↓ |

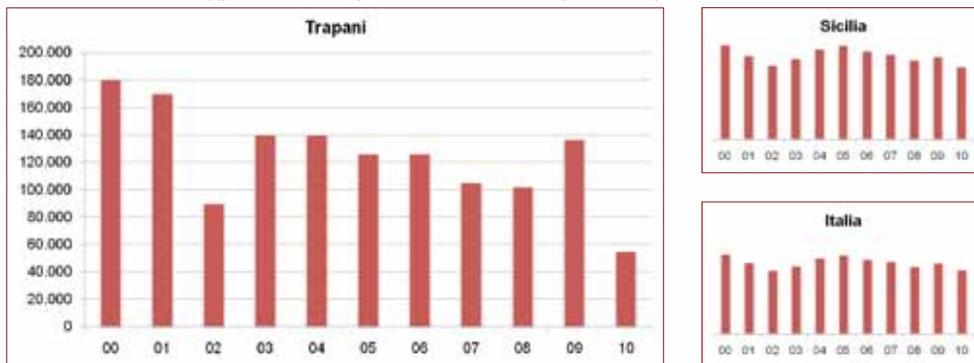
LIMONE



Cartogramma 19: Superficie investita a limone in Italia (Anno 2009)



Gráfico 26: Produzione (q) di limone a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



La Sicilia è nettamente la prima regione nella coltivazione del limone, rappresentando oltre l'85% delle superfici investite e della produzione raccolta in Italia. Nel 2010 la produzione di limone ha avuto un forte decremento nella provincia di Trapani, che l'ha portata ai minimi dal 2000, anno in cui c'è stata la massima produzione degli undici anni. Stesso discorso vale per la Sicilia, con la sola differenza che il calo produttivo nel 2010 è stato minore se rapportato alla produzione del 2009. Da notare il fatto che la produzione massima di limoni si sia avuta nel 2000 anche a livello regionale e nazionale.

Tabella 26: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di limone nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|---------|---------------------|
| Trapani | 500 ↓ | 110,0 ↓ | 55.000 ↓ |
| Sicilia | 22.182 ↓ | 198,0 ↓ | 4.169.480 ↓ |
| Italia | 25.780 ↓ | 199,1 ↓ | 4.880.075 ↓ |

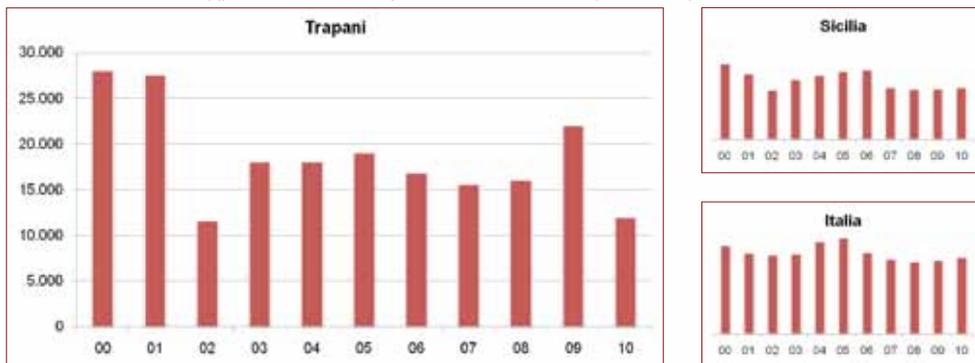


MANDARINO

Cartogramma 20: Superficie investita a mandarino in Italia (Anno 2009)



Gráfico 27: Produzione (q) di mandarino a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



La Sicilia è la prima regione produttrice di mandarino: in essa si collocano oltre il 60% delle superfici investite e il 50% della produzione raccolta nazionale. Nel 2010 c'è stata una crescita di superfici e produzione a livello sia regionale che nazionale, ma la produzione resta lontana dai massimi degli ultimi undici anni, toccati rispettivamente nel 2000 per la Sicilia e nel 2005 per l'Italia. Nella provincia di Trapani il 2010 vede una contrazione della coltivazione di mandarino. La produzione, dopo i buoni risultati del 2009, è tornata molto più vicina ai minimi del 2002 che ai massimi del 2000.

Tabella 27: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di mandarino nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|---------|---------------------|
| Trapani | 100 ↓ | 120,0 ↓ | 12.000 ↓ |
| Sicilia | 5.513 ↑ | 137,4 ↓ | 740.725 ↑ |
| Italia | 9.020 ↑ | 166,4 ↑ | 1.461.662 ↑ |

CLEMENTINA



Cartogramma 21: Superficie investita a clementina in Italia (Anno 2009)

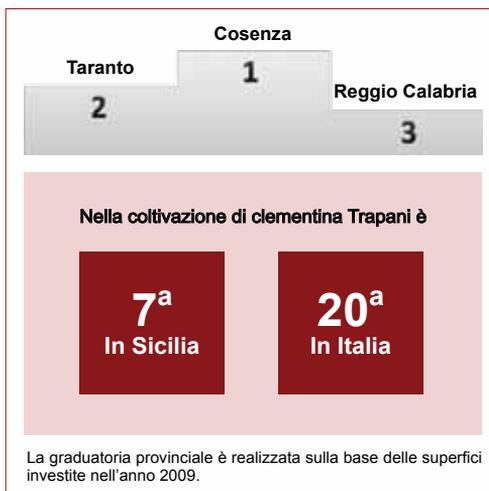
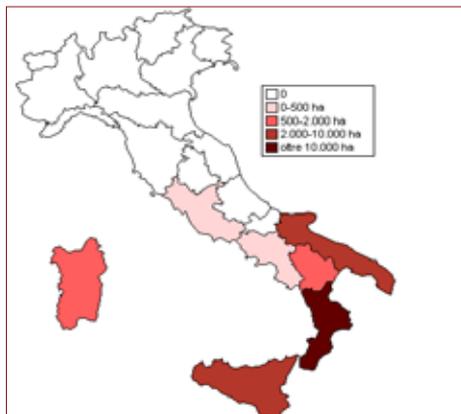
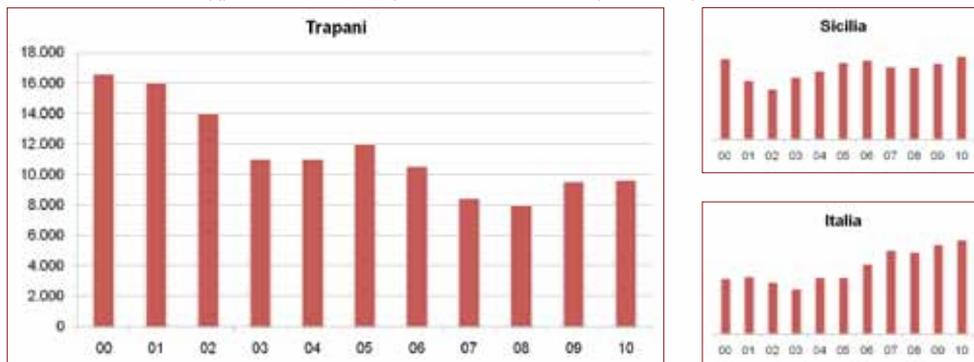


Gráfico 28: Produzione (q) di clementine a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



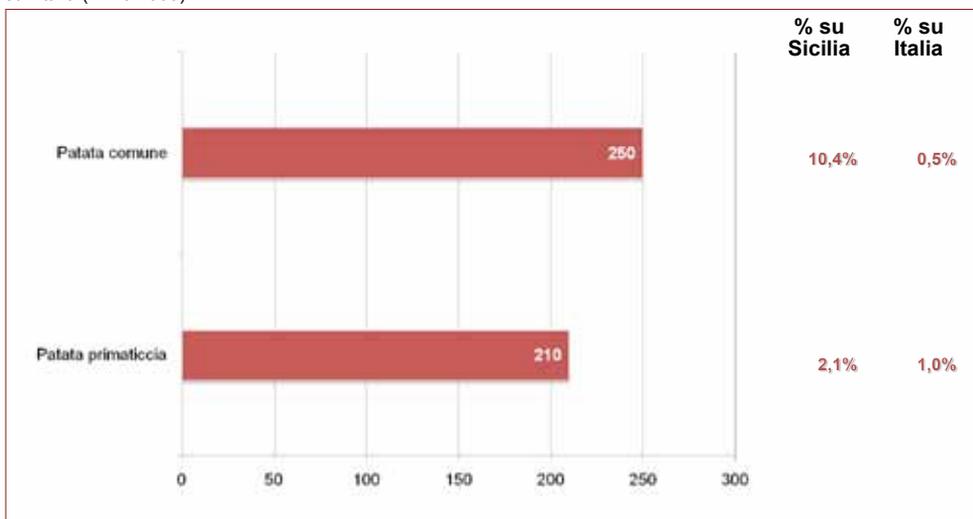
La prima regione Italiana per superfici investite a clementina è la Calabria, seguita da Sicilia e Puglia. Nel 2010 si registra a tutti e tre i livelli territoriali considerati – provincia di Trapani, Sicilia, Italia – una crescita sia della superficie investita che della produzione raccolta. Tuttavia, mentre a Trapani la produzione del 2010 è sensibilmente inferiore a quella del 2000 (42%) e in Sicilia è leggermente superiore (+4%), in Italia la produzione registra un forte incremento nello stesso periodo (+70%), dopo aver toccato il minimo nel 2003.

Tabella 28: Superficie investita (ha), resa (q/ha) e produzione (q) di clementine nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|---------|---------------------|
| Trapani | 80 ↑ | 120.0 ↓ | 9.600 ↑ |
| Sicilia | 3.412 ↑ | 191.9 ↑ | 640.395 ↑ |
| Italia | 28.679 ↑ | 257.1 ↑ | 7.208.746 ↑ |

PIANTE DA TUBERO

Grafico 29: Superficie investita (ha) a piante da tubero nella provincia di Trapani e incidenza sulla Regione Siciliana e sull'Italia (Anno 2009)



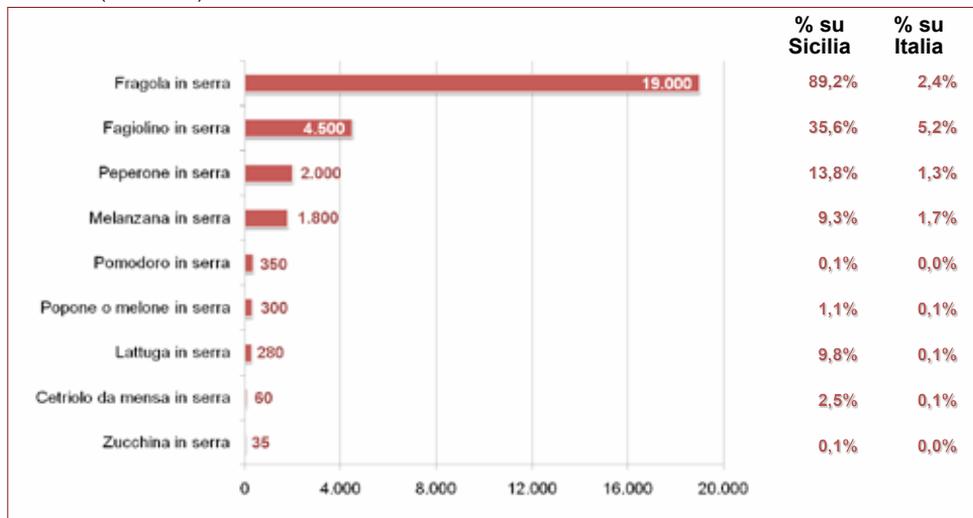
Nella provincia di Trapani – in base ai dati del 2009 – le superfici investite nelle piante da tubero si ripartiscono in maniera quasi eguale tra patata comune (250 ettari) e patata primaticcia (210 ha). Si tratta di una situazione particolare, che diverge sia dal dato regionale che da quello nazionale. Se infatti in Italia nel complesso la patata comune è la principale pianta da tubero, ma con un'incidenza ancora maggiore (quasi il 70% delle superfici), in Sicilia la situazione è completamente rovesciata: la regione è orientata nettamente alla produzione di patata primaticcia, la quale occupa oltre l'80% delle superfici investite a tuberi.

Tabella 29: Ripartizione percentuale della superficie investita a piante da tubero nella provincia di Trapani, nella Regione Siciliana e in Italia (Anno 2009)

| | TRAPANI | SICILIA | ITALIA |
|--------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Patata comune | 54,3% | 19,8% | 69,9% |
| Patata primaticcia | 45,7% | 80,2% | 29,5% |
| Batata o patata dolce | - | - | 0,6% |
| Totale piante da tubero | 100,0% | 100,0% | 100,0% |

ORTAGGI IN SERRA

Gráfico 30: Superficie investita (are) ad ortaggi in serra nella provincia di Trapani e incidenza sulla Regione Siciliana e sull'Italia (Anno 2009)



La provincia di Trapani si caratterizza per una significativa presenza della fragola tra gli ortaggi coltivati in serra: ad essa vengono investite 19mila are nel 2009. Si tratta di circa i due terzi dell'intera superficie investita ad ortaggi in serra nella provincia. Al secondo posto si colloca il fagiolino con 4.500 are (15,9% delle superfici). Nella regione siciliana invece è il pomodoro ad occupare il primo posto tra le coltivazioni in serra: ad esso viene dedicato infatti il 71% della superficie complessiva, mentre la fragola incide solo per il 4%. In Italia entrambe le coltivazioni occupano i primi posti nel panorama degli ortaggi in serra (fragola 21%, pomodoro 19,8%), ma non bisogna trascurare il fatto che circa il 30% delle superfici sia investito ad altri ortaggi.

Tabella 30: Ripartizione percentuale della superficie investita ad ortaggi in serra nella provincia di Trapani, nella Regione Siciliana e in Italia (Anno 2009)

| | TRAPANI | SICILIA | ITALIA |
|--------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Fragola in serra | 67,1% | 4,0% | 21,0% |
| Fagiolino in serra | 15,9% | 2,3% | 2,3% |
| Peperone in serra | 7,1% | 2,7% | 4,0% |
| Melanzana in serra | 6,4% | 3,6% | 2,8% |
| Pomodoro in serra | 1,2% | 71,0% | 19,8% |
| Popone o melone in serra | 1,1% | 5,2% | 8,4% |
| Lattuga in serra | 1,0% | 0,5% | 10,2% |
| Cetriolo da mensa in serra | 0,2% | 0,5% | 1,4% |
| Altri ortaggi in serra | 0,1% | 10,3% | 30,1% |
| Totale ortaggi in serra | 100,0% | 100,0% | 100,0% |



FRAGOLA IN SERRA

Cartogramma 22: Superficie investita a fragola in serra in Italia (Anno 2009)

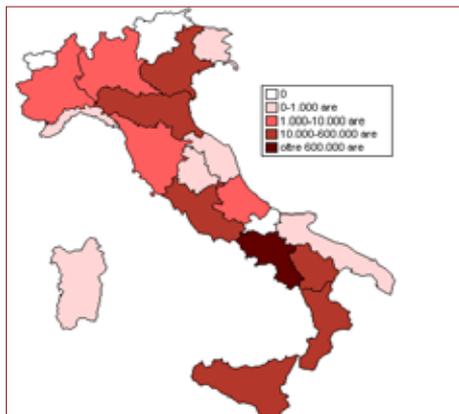
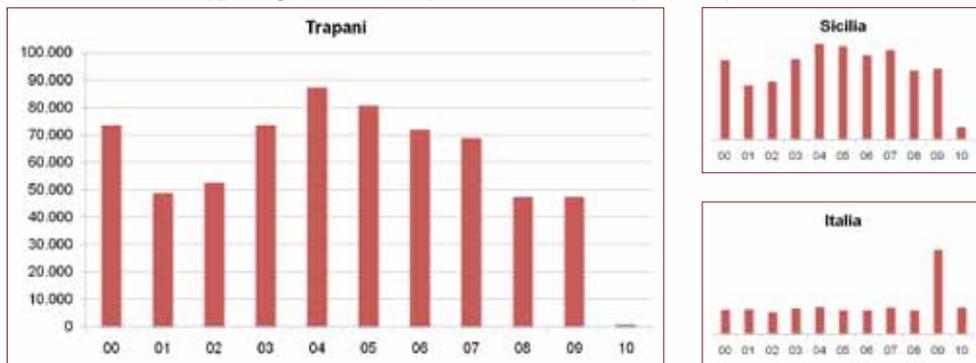


Grafico 31: Produzione (q) di fragola in serra a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



La regione con le maggiori coltivazioni di fragola in serra è la Campania, tuttavia anche la Sicilia figura tra le prime regioni italiane per superfici investite. Nel 2010 c'è stata una contrazione significativa di superfici e produzione che ha interessato tanto la provincia di Trapani quanto la Sicilia e l'Italia. Mentre tuttavia in Italia la produzione è tornata in linea con i livelli mantenuti tra il 2000 e il 2008, la Sicilia e (soprattutto) Trapani hanno visto un drastico ridimensionamento della produzione, che ha raggiunto i minimi dal 2000.

Tabella 31: Superficie investita (are), resa (q/are) e produzione (q) di fragola in serra nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|-------|---------------------|
| Trapani | 160 ↓ | 6,0 ↑ | 960 ↓ |
| Sicilia | 2.516 ↓ | 4,9 ↑ | 11.612 ↓ |
| Italia | 316.705 ↓ | 3,3 ↓ | 1.023.981 ↓ |

FAGIOLINO IN SERRA



Cartogramma 23: Superficie investita a fagiolino in serra in Italia (Anno 2009)

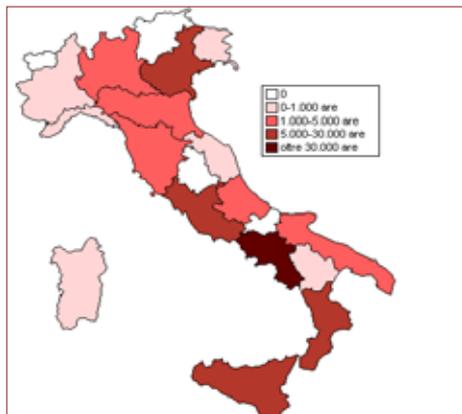
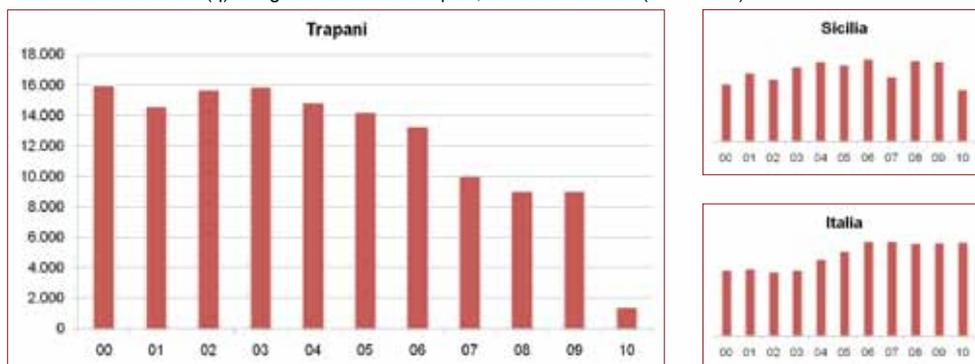


Gráfico 32: Produzione (q) di fagiolino in serra a Trapani, in Sicilia e in Italia (2000-2010)



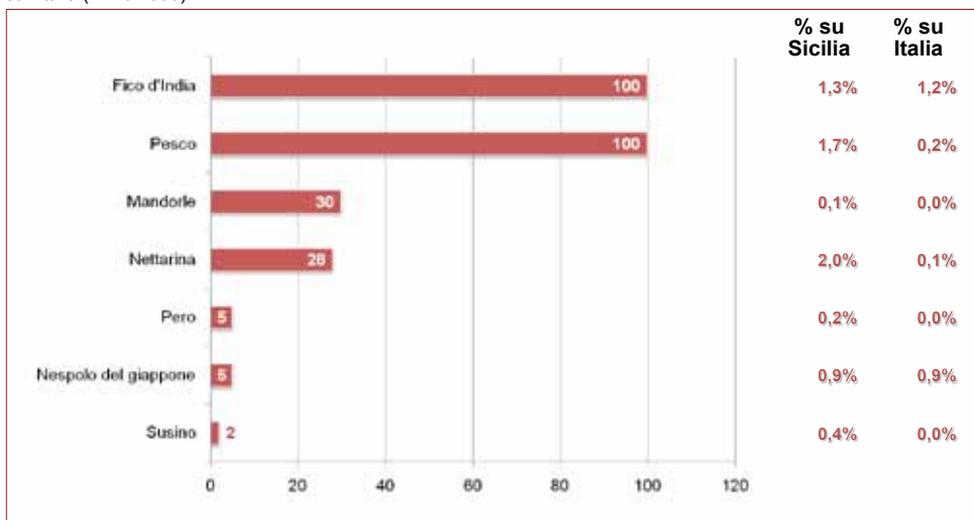
La regione con le maggiori coltivazioni di fagiolino in serra è la Campania. Seguono Sicilia, Calabria, Lazio e Veneto. Il 2010 vede un calo delle superfici investite a questa coltivazione sia nella provincia di Trapani che in Sicilia e in Italia. Nella provincia e nella regione vi è stato inoltre un calo della produzione, mentre in Italia – nonostante il disinvestimento in superfici – si è avuto un aumento, seppur modesto. A Trapani (soprattutto) e in Sicilia la produzione del 2010 è al di sotto dei livelli del 2000, mentre in Italia c'è stata una crescita nell'arco degli ultimi undici anni.

Tabella 32: Superficie investita (are), resa (q/are) e produzione (q) di fagiolino in serra nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia nell'anno 2010 e confronto con l'anno precedente. (La freccia verde indica un aumento nel 2010 rispetto al 2009, la freccia gialla indica stabilità, la freccia rossa indica una diminuzione).

| | Superficie in produzione | Resa | Produzione raccolta |
|---------|--------------------------|--------|---------------------|
| Trapani | 140 ↓ | 10,0 ↑ | 1.400 ↓ |
| Sicilia | 9.580 ↓ | 2,7 ↓ | 24.850 ↓ |
| Italia | 83.261 ↓ | 2,3 ↑ | 179.722 ↑ |

FRUTTA FRESCA

Grafico 33: Superficie investita (ha) a frutta fresca nella provincia di Trapani e incidenza sulla Regione Siciliana e sull'Italia (Anno 2009)



Il fico d'India e il pesco sono le due principali coltivazioni fruttifere della provincia di Trapani: a ciascuna delle due vengono dedicati 100 ettari di superficie nel 2009. Seguono in ordine di importanza le mandorle (30 ha) e le nettarine (28 ha). Queste quattro coltivazioni costituiscono insieme il 95% delle coltivazioni fruttifere a Trapani. In Sicilia invece è al mandorlo che spetta il primato: questa coltivazione occupa quasi il 50% di tutte le superfici dedicate alla coltivazione di frutta fresca nella regione. Il fico d'India e il pesco caratterizzano fortemente il panorama frutticolo trapanese. Ciò emerge nettamente se si confrontano le incidenze di queste due coltivazioni sulle coltivazioni fruttifere trapanesi (37% ciascuna) con le incidenze in Sicilia (7,9% e 5,9%) e in Italia (1,9% e 13%).

Tabella 33: Ripartizione percentuale della superficie investita a frutta fresca nella provincia di Trapani, nella Regione Siciliana e in Italia (Anno 2009)

| | TRAPANI | SICILIA | ITALIA |
|-----------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Fico d'India | 37,0% | 7,9% | 1,9% |
| Pesco | 37,0% | 5,9% | 13,0% |
| Mandorle | 11,1% | 48,7% | 18,2% |
| Nettarina | 10,4% | 1,4% | 6,8% |
| Pero | 1,9% | 3,3% | 8,5% |
| Nespolo del Giappone | 1,9% | 0,5% | 0,1% |
| Susino | 0,7% | 0,5% | 2,9% |
| Altra frutta fresca | 0,0% | 31,8% | 48,6% |
| Totale frutta fresca | 100,0% | 100,0% | 100,0% |



**Le produzioni di qualità
della provincia di Trapani**



COMPARTO OLIVICOLA

Cartogramma 24: Numero di operatori del settore olii extravergine d'oliva DOP e IGP per regione (anno 2009).



Gli operatori della provincia di Trapani

Tabella 34: Numero di operatori del settore degli olii extravergine d'oliva DOP e IGP in Italia, in Sicilia e nella provincia di Trapani e relative percentuali regionali e nazionali (anno 2009).

| | Numero di operatori | Percentuale regionale | Percentuale nazionale |
|---------|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| Italia | 19.589 | - | 100,0% |
| Sicilia | 1.013 | 100,0% | 5,2% |
| Trapani | 237 | 23,4% | 1,2% |

Circa 1.000 dei quasi 20mila operatori italiani degli oli d'oliva di qualità si trovano in Sicilia. Quasi un quarto di essi (ben 237) si concentra nella provincia di Trapani dove la gran parte (circa il 90%) sono produttori di olive, mentre la restante parte sono quasi tutti trasformatori: appena l'1% delle aziende rientra in entrambe le categorie. Nella regione la distribuzione è simile, mentre c'è qualche differenza con la distribuzione nazionale, che vede una maggiore presenza di aziende sia produttrici che trasformatrici. Il numero di aziende nella provincia cresce tra il 2007 e il 2009.

Grafico 34: Suddivisione degli operatori del settore olii extravergine d'oliva DOP e IGP per attività nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia (anno 2009).

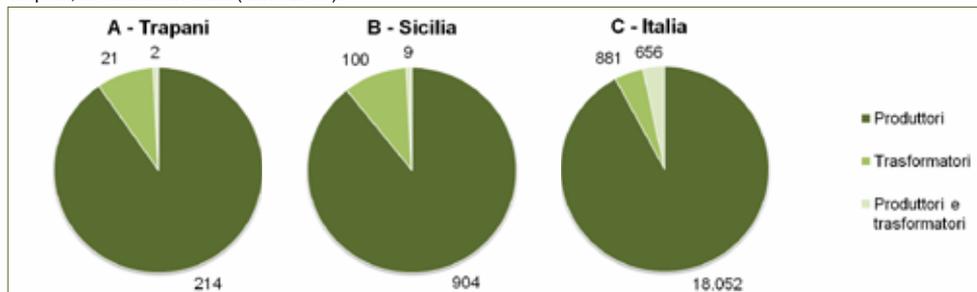
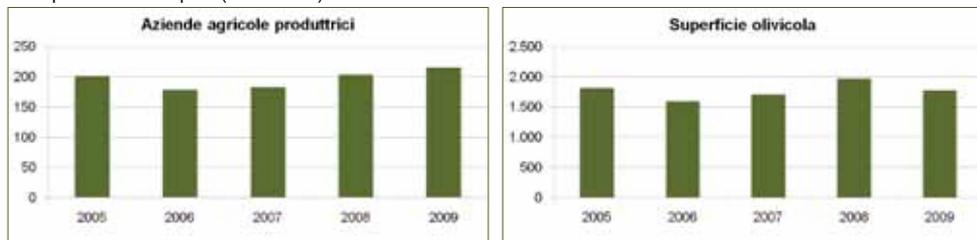
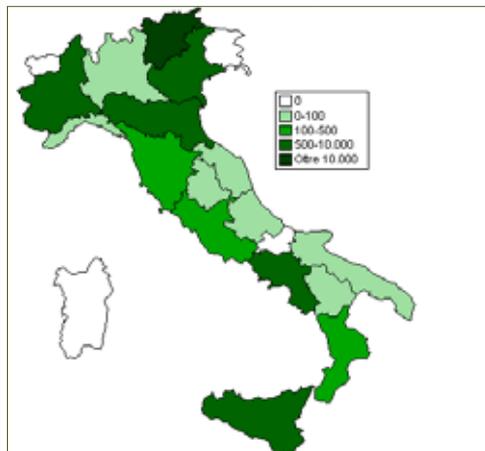


Grafico 35: Aziende agricole produttrici e superficie olivicola in ettari del settore olii extravergine d'oliva DOP e IGP nella provincia di Trapani (2005-2009).



COMPARTO ORTOFRUTTICOLO

Cartogramma 25: Numero di operatori del settore ortofrutticolo e cereali DOP e IGP per regione (anno 2009).



Gli operatori della provincia di Trapani

Tabella 35: Numero di operatori del settore ortofrutticolo e cereali DOP e IGP in Italia, in Sicilia e nella provincia di Trapani e relative percentuali regionali e nazionali (anno 2009).

| | Numero di operatori | Percentuale regionale | Percentuale nazionale |
|---------|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| Italia | 16.123 | - | 100,0% |
| Sicilia | 965 | 100,0% | 6,0% |
| Trapani | 213 | 22,1% | 1,3% |

Quasi 1.000 degli oltre 16mila operatori italiani operanti nella produzione di ortofrutta DOP e IGP si trovano in Sicilia. Il 22% di questi si trova nella provincia di Trapani, pari all'1,3% del totale nazionale. Sia nella provincia di Trapani che nell'intero territorio nazionale oltre il 95% degli operatori sono produttori, mentre in Sicilia è presente anche una buona percentuale di trasformatori (10%) e di produttori e trasformatori (5%). La crescente importanza dell'ortofrutta di qualità è testimoniata dalla crescita quasi costante delle superfici investite nell'ultimo quadriennio nella provincia di Trapani.

Gráfico 36: Suddivisione degli operatori del settore ortofrutticolo e cereali DOP e IGP per attività nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia (anno 2009).

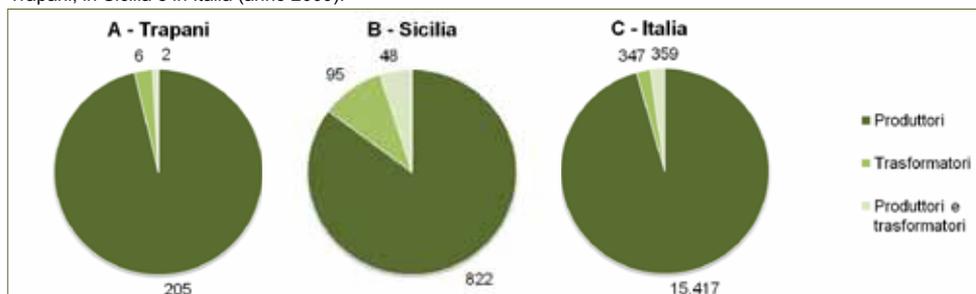
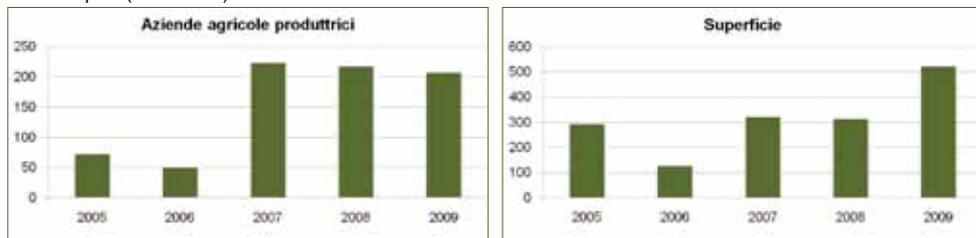


Gráfico 37: Aziende agricole produttrici e superficie in ettari del settore ortofrutticolo e cereali DOP e IGP nella provincia di Trapani (2005-2009).



COMPARTO CASEARIO

Cartogramma 26: Numero di operatori del settore formaggi DOP per regione (anno 2009).



Gli operatori della provincia di Trapani

Tabella 36: Numero di operatori del settore formaggi DOP in Italia, in Sicilia e nella provincia di Trapani e relative percentuali regionali e nazionali (anno 2009).

| | Numero di operatori | Percentuale regionale | Percentuale nazionale |
|---------|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| Italia | 34.249 | - | 100,0% |
| Sicilia | 95 | 100,0% | 0,3% |
| Trapani | 6 | 6,3% | 0,02% |

Degli oltre 34mila operatori attivi in Italia nella filiera dei formaggi DOP, 95 si trovano in Sicilia, e 6 nella provincia di Trapani. Confrontando la distribuzione in base all'attività svolta, si può notare che sia a livello nazionale che regionale prevalgono i produttori anche se in Sicilia vi è una maggiore incidenza delle aziende di trasformazione (più di un terzo del totale) ed una presenza più consistente (oltre l'8%) di operatori in doppia veste di produttori e trasformatori. Le aziende agricole e gli allevamenti aperti nella provincia di Trapani sono cresciuti numericamente dal 2005 al 2009.

Gráfico 38: Suddivisione degli operatori del settore formaggi DOP per attività nella provincia di Trapani, in Sicilia e in Italia (anno 2009).

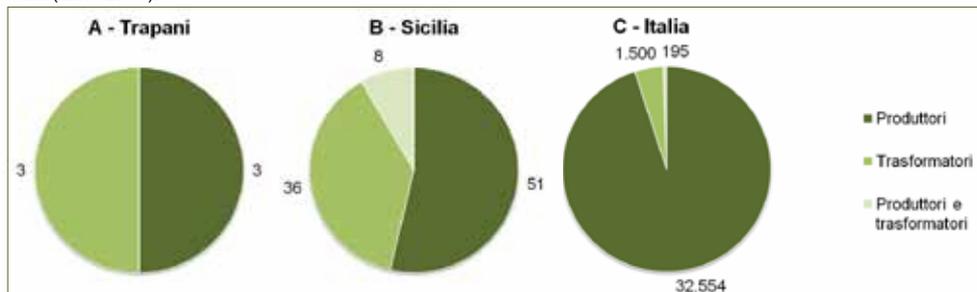
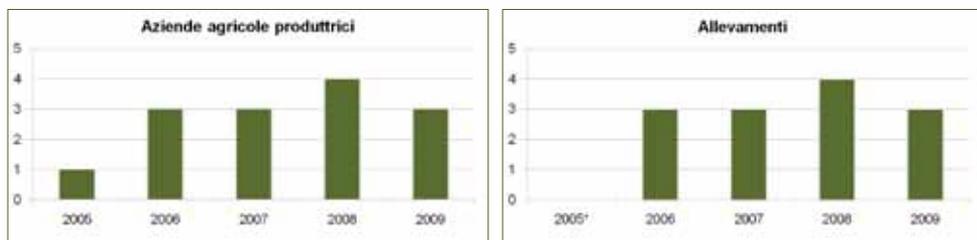


Gráfico 39: Aziende agricole produttrici e allevamenti del settore formaggi DOP nella provincia di Trapani (2005-2009).



* Il dato del 2005 non è divulgabile ai sensi dell'art. 9 del d.lgs. n. 322/89 (segreto statistico).

Materia prima

La denominazione di origine protetta “Valli Trapanesi” è riservata all’olio extravergine di oliva ottenuto dalle seguenti varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Cerasuola e Nocellara del Belice in misura non inferiore all’80%. Possono, altresì, concorrere altre varietà presenti negli oliveti in misura non superiore al 20%.

Coltivazione, metodo di lavorazione e conservazione

Le condizioni ambientali e di coltura degli oliveti devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, comunque, atte a conferire alle olive ed all’olio derivato le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e dell’olio. La produzione massima di olive non può superare 8.000 kg per ettaro negli oliveti specializzati. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% il limite massimo sopra indicato.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell’olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta “Valli Trapanesi” può avvenire con mezzi meccanici o per brucatura. La raccolta inoltre viene effettuata nella fase della seminvaatura e non deve protrarsi oltre il 30 dicembre di ogni campagna oleicola. La resa massima di olive in olio non può superare il 22%. Le olive devono essere molite entro i due giorni successivi alla raccolta.

Per l’estrazione dell’olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Caratteristiche

L’olio di oliva extravergine a denominazione di origine protetta “Valli Trapanesi” presenta le seguenti caratteristiche:

- colore: verde con eventuali riflessi giallo oro
- odore: netto di oliva con eventuali toni erbacei
- sapore: di fruttato con sensazione leggera di piccante e di amaro
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente a grammi 0,5 per 100 grammi di olio
- punteggio minimo al Panel test: $> = 6,5$
- numero perossidi: $< = 10 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$
- K 232: $< = 2,20$
- K 270: $< = 0,15$
- Delta K: $< = 0,005$
- Acido linoleico: $< = 12\%$
- Acido linolenico: $< = 0,8\%$
- Acido oleico: $> = 70\%$

VALLI TRAPANESI DOP

Il prodotto si presenta alla vista di un colore verde intenso con decisi riflessi giallo dorati. Si caratterizza per l'odore fruttato di media intensità oltre ad essere dotato di ricchi sentori di pomodoro di media maturità e spiccate note balsamiche.

Ha un gusto fruttato di media intensità, caratterizzato da eleganti note di pomodoro acerbo e spiccati toni di erbe officinali. Amaro e piccante sono equilibrati e ben distribuiti.

Zone di Produzione

Le olive destinate alla produzione dell'olio di oliva extravergine della denominazione di origine protetta "Valli Trapanesi" devono essere prodotte, nell'ambito della provincia di Trapani, nei comuni di: Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito Lo Capo, Trapani, Valderice, Vita. La zona predetta è delimitata in cartografia: 1:25.000.

Storia

L'olivo caratterizza il paesaggio locale fin dal tempo dei Greci e dei Fenici, ma è con gli Arabi e ancor di più con gli Spagnoli che l'olio di questa zona è diventato rinomato per il suo valore nutrizionale. Molti degli oliveti impiantati dagli Spagnoli sono ancora oggi presenti nelle Valli Trapanesi e hanno assunto un valore storico e a volte monumentale.

Riferimenti Legislativi

Registrazione europea con regolamento CE n. 2325/97 pubblicato sulla GUCE L 322/97 del 2 luglio 1997; riconoscimento nazionale con DM 29 settembre 1998 pubblicato sulla GURI n. 250 del 26 ottobre 1998.

Organismi di Riferimento

Comitato promotore Olio delle Valli Trapanesi

c/o APOT Via Trentanove 36 quart. Portici

91100 Trapani

Tel.: 092327181

Fax: 092324724

Consorzio di tutela, valorizzazione e promozione Olio extravergine di oliva Valli Trapanesi DOP

Via Vespri, 31 – 91100 Trapani

Tel.: 0923/27666

e-mail: maumantia@alice.it

VALLI TRAPANESI DOP

Gráfico 40: Aziende produttrici e strutture manifatturiere attive nella filiera dell'Olio Extravergine di Oliva Valli Trapanesi DOP e produzione annua certificata (kg) (2005-2009)

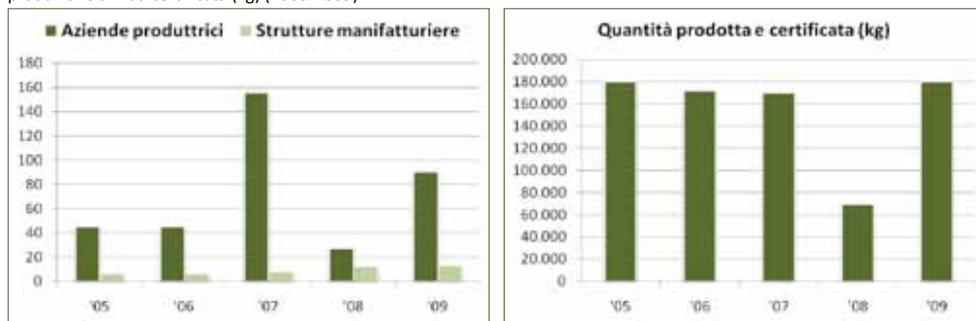
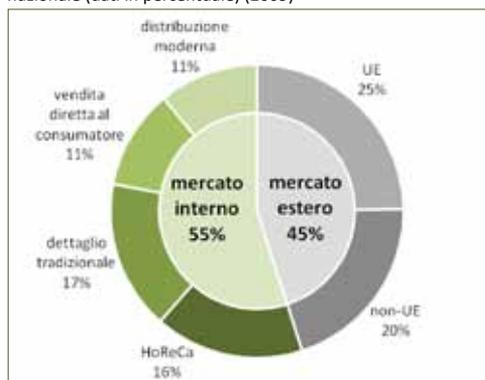


Gráfico 41: Destinazione delle vendite di Olio Extravergine di Oliva Valli Trapanesi DOP e canali distributivi per il mercato nazionale (dati in percentuale) (2009)



Tra il 2005 e il 2009 si registra un aumento del numero di aziende produttrici di olio di oliva extravergine Valli Trapanesi DOP, con un massimo di circa 150 aziende nel 2007. La produzione certificata invece si mantiene sostanzialmente stabile, ad eccezione di un brusco crollo nell'anno 2008, attestandosi nel 2009 sui livelli del 2005. Il fatturato dell'olio di oliva extravergine Valli Trapanesi DOP risulta in crescita tra il 2005 e il 2007, ma nel 2008 subisce un tracollo e nel quinquennio 2005-2009 si registra un forte calo complessivo. Per quanto riguarda la destinazione delle vendite, è importante notare come la produzione si divida in misura quasi eguale tra mercato nazionale ed estero, indice dell'elevata internazionalizzazione del prodotto. Si registra stabilità per i prezzi al consumo e prezzi alla produzione in crescita nel 2008.

Gráfico 42: Fatturato (migliaia di Euro) e prezzo medio (Euro/kg) dell'Olio Extravergine di Oliva Valli Trapanesi DOP al consumo e alla produzione (2005-2009)



Materia prima

La cultivar che concorre principalmente alla produzione dell'olio D.O.P. extravergine di oliva «Valle del Belice» è la «Nocellara del Belice», cultivar a duplice attitudine, che è presente negli impianti tradizionali per almeno il 70%. Le altre cultivars, che concorrono alla composizione dell'olio extravergine D.O.P., sono quelle coltivate nell'areale di produzione ed in particolare: la Giarraffa, la Biancolilla, la Cerasuola, la Buscionetto, la Santagatese, l'Ogliarola Messinese ed altre cultivar minori. Singolarmente o complessivamente esse non possono superare il 30%.

Coltivazione, metodo di lavorazione e conservazione

Negli impianti in produzione devono essere effettuate le tradizionali cure colturali: lavorazioni meccaniche del terreno, la concimazione di produzione, le cure fitosanitarie del tipo integrato o biologico, la potatura di produzione annuale, l'irrigazione semplice e/o la fertirrigazione nelle zone irrigue, nonché, tutte le altre pratiche colturali compatibili con i moderni indirizzi agronomici. La raccolta delle olive è effettuata a mano (brucatura) e/o con strumenti agevolatori a partire dal mese di ottobre e non oltre il mese di dicembre. E' vietato l'impiego di cascolanti. È consentito l'impiego di macchine per la raccolta agevolata e/o meccanica, a condizione che durante l'operazione sia evitato il contatto delle drupe con il terreno. E' comunque vietato il trasporto e la conservazione delle olive in sacchi di qualsiasi materiale. Le olive sono conservate in ambienti freschi ed aerati fino alla fase di molitura e molite entro due giorni dalla raccolta. La produzione massima di olive conseguibile nell'annata di carica da un oliveto specializzato è di 100 quintali per ettaro.

La resa massima ammissibile in olio è fissata fino al 23%.

L'oleificazione delle olive deve essere effettuata con tutti i sistemi di estrazione meccanica rispondenti ai requisiti di legge ed atti a mantenere la qualità originale. I frantoi devono disporre di opportuni dispositivi per il lavaggio e la defogliazione cui sottoporre obbligatoriamente le drupe. E' vietata la pratica di ripasso delle paste estratte. Le paste lavorate non devono superare, comunque, i 30 °C verificabili mediante opportuni strumenti di controllo. La conservazione dell'olio deve essere effettuata in ambienti che consentano il mantenimento delle temperature costanti al variare delle stagioni e al riparo da aria e luce. L'olio deve essere conservato in recipienti a norma di legge.

Caratteristiche

L'olio D.O.P. deve rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, ai parametri previsti dal regolamento CEE 2568/91 e successive aggiunte e modificazioni, e inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

- panel test (punteggio): ≥ 7 o comunque nei limiti previsti dalle norme vigenti
- acidità massima, espressa in % acido oleico $\leq 0,5\%$
- perossidi ≤ 12 meq/kg
- polifenoli ≥ 100 ppm

VALLE DEL BELICE DOP

- sapore: fruttato da medio ad intenso
- sensazione di amaro: da leggero ad intenso
- sensazione di piccante: da leggero ad intenso
- odore: fruttato di oliva da acerbo a maturo
- colore: da verde a giallo con riflessi verdognoli

All'esame olfattivo rivela infatti un odore intenso fruttato con spiccate note di erba fresca, carciofo e pomodoro. Al palato esprime note fruttate di oliva e una composizione aromatica robusta. Il sapore deciso e piccante si armonizza con il gradevole amaro

Zone di Produzione

Le operazioni di oleificazione delle olive destinate alla produzione di olio D.O.P. «Valle del Belice» devono essere effettuate in impianti di molitura posti nel territorio dei comuni di Castelvetro, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa.

Storia

L'insediamento delle prime popolazioni nella Valle del Belice è da legare alla nascita di Selinunte, antica colonia della Magna Grecia, fondata dai Megaresi nel VII secolo a.C.. Nell'antica Selinunte, l'olio era considerato un simbolo di pace, saggezza e prosperità in relazione ai molteplici usi cui era destinato. I Selinuntini coltivarono e propagarono l'olio colonizzando le vallate e le terre fertili dell'entroterra, come dimostrano le macine per le olive risalenti al V secolo a.C.. Così Selinunte, come racconta Plinio, divenne un punto di riferimento nei commerci nella Magna Grecia e del Mediterraneo, grazie alla propria potente flotta commerciale ed alla natura delle derrate alimentari: vino, cereali ed olio. L'olivo negli anni rimase la coltura primaria della Valle del Belice, ne è dimostrazione la sua presenza come coltura tipica dei censì nel 1600. Ricerche storiche evidenziano che nel 1700 nella Valle del Belice si coltivava intensamente l'olivo. Tutto ciò dimostra la tradizione storica della coltura dell'olivo nella Valle del Belice e la tecnica adottata dell'innesto fa intendere che già nel 1700 si effettuava una selezione varietale, presumibilmente con la cultivar «Nocellara del Belice», già presente in questo areale ed attualmente coltivata in maniera estensiva.

La presenza del fiume Belice, elemento di continuità che ha caratterizzato la storia, la morfologia ed il clima del territorio, consentendo l'insediamento nelle sue vallate delle antiche popolazioni, ha determinato che, storicamente ed universalmente, tale comprensorio sia individuato come Valle del Belice e legato in maniera indissolubile alla coltivazione di quella particolare cultivar di olivo.

Riferimenti Legislativi

Registrazione europea con Reg. CE n. 1486 del 20.08.04 pubblicato sulla GUCE L 273 del 21.08.04; riconoscimento nazionale con il DM 2 settembre 2004 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 2523 del 22 settembre 2004.

VALLE DEL BELICE DOP

LE PRODUZIONI DI QUALITÀ

Organismi di Riferimento

Consorzio di tutela Olio DOP Valle del Belice

Via IV Novembre, 11

91022

Catelvetrano (TP)

Tel. e Fax 0924/913646

www.consorzionocellaradelBelice.com/

e-mail: gov@consorzionocellaradelBelice.com

Consorzio Promozione Oliva da Tavola Nocellara del Belice DOP

Via Tagliata, 6

91022 Castelvetrano (Tp)

Tel. e Fax 0924/932162

e-mail: info@oliofranti.it

VALLE DEL BELICE DOP

Grafico 43: Aziende produttrici e strutture manifatturiere attive nella filiera dell'Olio Extravergine di Oliva Valle del Belice DOP e produzione annua certificata (kg) (2005-2009)

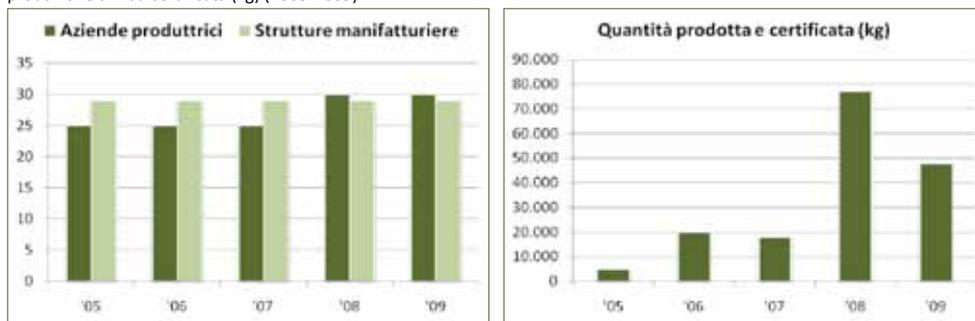
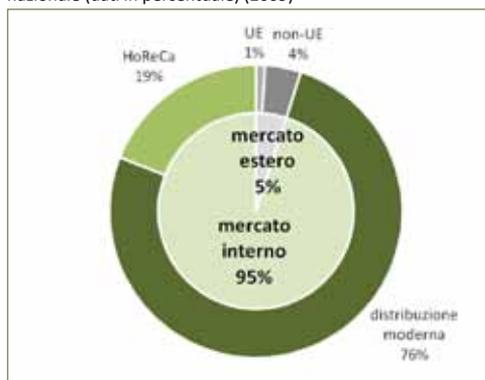


Grafico 44: Destinazione delle vendite di Olio Extravergine di Oliva Valle del Belice DOP e canali distributivi per il mercato nazionale (dati in percentuale) (2009)



Nel 2008 aumentano le aziende produttrici di olio extravergine Valle del Belice DOP, passate da 25 a 30. In quello stesso anno anche la produzione certificata e il fatturato fanno un grande balzo in avanti. Ciò è vero soprattutto per la produzione, la quale cresce di oltre quattro volte passando da 180 q nel 2007 a 770 q nel 2009. Nel 2009 si verifica invece un parziale rientro con una produzione che si attesta sui 480 quintali. La quasi totalità della produzione nel 2009 è collocata sul mercato nazionale, principalmente attraverso la distribuzione moderna, e secondariamente attraverso il canale HoReCa: appena il 5% viene venduta al di fuori dei confini italiani (prevalentemente verso paesi extra-UE). I prezzi, sia al consumo che alla produzione, registrano una modesta crescita nel 2007.

Grafico 45: Fatturato (migliaia di Euro) e prezzo medio (Euro/kg) dell'Olio Extravergine di Oliva Valle del Belice DOP al consumo e alla produzione (2005-2008)



* Per l'anno 2007 i dati relativi al fatturato al consumo dell'Olio Extravergine di oliva Valle del Belice DOP non sono disponibili.

NOCELLARA DEL BELICE DOP

Materia prime

La denominazione d'origine "Nocellara del Belice" designa le olive da tavola prodotte negli oliveti costituiti dalla omonima varietà con presenza di eventuali doni locali e di varietà impollinatrici autoctone.

Coltivazione e metodo di lavorazione

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.

La produzione massima ad ettaro è di 70 quintali. La raccolta delle olive deve essere effettuata a mano (brucatura). È vietato l'impiego di cascolanti. 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 savigliano);
- b) cangianti al naturale;
- c) sistema Castelvetro.

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 alcalino.

Limitatamente al sistema a) è consentita la successiva elaborazione in salamoia al natu-



NOCELLARA DEL BELICE DOP

rare, in salamoia all'aceto, disidratazione al sale secco, infornatura.
Limitatamente al punto b) è consentito il sistema californiano, al sale secco.

Caratteristiche

Frutto grosso quasi sferico, colore dal verde intenso al rosso vinoso, duplice attitudine oliomensa. Raccolta verde presenta un buon aroma di fruttato con buona evidenza di piccante ed amaro, a maturità piena emergono sentori di pomodoro. Nelle aree collinari interne dette sensazioni sono accentuate. Buona stabilità nel tempo. Resa in olio del 18-20%.

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive da tavola "Nocellara del Belice" comprende i territori vocati per caratteristiche pedologiche e climatiche, individuati dagli organi tecnici dalla Regione Sicilia, nei comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara e Partanna in provincia di Trapani.

Storia

La pianta trovò sviluppo nella Valle fin dal 1700. Vi sono documenti in cui si attesta che nel feudo di Belice erano stati trovati ulivi fatti innestare dal Duca di Terranova tra il 1744 ed il 1788. Nel corso dei secoli, la "nocellara di Belice" è stata utilizzata principalmente per la produzione di olio. Nel corso degli ultimi due secoli però si è scoperta la sua duplice attitudine e di conseguenza le produzioni olivicole si sono diversificate in olio ed olive da mensa, lavorate sia in verde che in nero.

Riferimenti legislativi

Registrazione europea con regolamento CE n. 134 del 20.01.98, pubblicato sulla GUCE L. 15 del 21.01.98.

Organismi di Riferimento

Consorzio di Tutela Nocellara del Belice

Via Mazzini 19

91022 Castelvetrano (TP)

Tel. 092389322

Fax. 0922906598

e-mail: info@consorzionocellaradelBelice.com

Sito: www.consorzionocellaradelBelice.it

NOCELLARA DEL BELICE DOP

Gráfico 46: Aziende produttrici e strutture manifatturiere attive nella filiera della Nocellara del Belice DOP e produzione annua certificata (kg) (2005-2009)

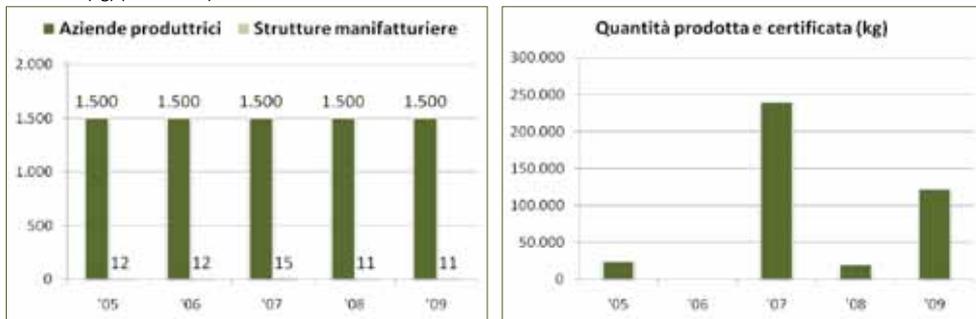
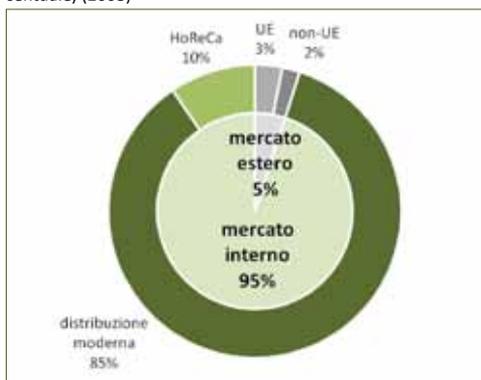


Gráfico 47: Destinazione delle vendite di Nocellara del Belice DOP e canali distributivi per il mercato nazionale (dati in percentuale) (2008)



Tra il 2005 e il 2009 il numero di aziende produttrici della Nocellara del Belice DOP è rimasto stabile a 1.500 unità, viceversa la produzione è stata estremamente variabile: basti notare che essa ha toccato il massimo nel 2007 con 2.400 quintali, e che nell'anno precedente e nel successivo ha toccato i due valori più bassi del quinquennio. Come è facile notare anche il fatturato ha avuto fortissime oscillazioni, di pari passo con la produzione. Nel 2008 quest'ultima è stata diretta in massima parte verso il mercato interno, con una fortissima preferenza per la distribuzione moderna come principale canale di commercializzazione. I prezzi invece hanno registrato una crescita nel biennio 2006-2007, per poi invertire l'andamento nel 2008.

Gráfico 48: Fatturato (migliaia di Euro) e prezzo medio (Euro/kg) della Nocellara del Belice DOP al consumo e alla produzione (2005-2008)



CAPPERO DI PANTELLERIA IGP

Materia prima

I cappereti destinati alla produzione del “Cappero di Pantelleria” debbono essere costituiti da piante della specie botanica “capparis spinosa” varietà “inermis” cultivar nocellara.

Coltivazione e metodo di lavorazione

Le condizioni di impianto e le operazioni colturali dei cappereti destinati alla produzione della indicazione geografica protetta “Cappero di Pantelleria” devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai bottoni fiorali (Capperi), le caratteristiche specifiche.

Le piante di capperi, sia in coltura specializzata che in coltura promiscua, debbono essere impiantate con una densità per ettaro non superiore a 2.000; per superfici inferiori all’ettaro il numero è ridotto in misura proporzionale. La produzione massima di capperi, aventi diritto alla I.G.P. “Cappero di Pantelleria” è fissata in 30 quintali per ettaro.

Le operazioni di raccolta vengono svolte a mano e in modo scalare dal 1° maggio al 31 ottobre di ciascun anno. La raccolta procede a mano e scalamente, lasciando sulla pianta i bottoni fiorali che non hanno raggiunto un sufficiente stato di maturazione.

Le operazioni di salatura e l’acquisizione delle caratteristiche previste per l’immissione al consumo del capperi debbono essere effettuate esclusivamente nel territorio dell’isola di Pantelleria. Le operazioni di salatura a secco con esclusivo utilizzo di sale marino, avvengono attraverso fasi successive di elaborazione del prodotto. Nella prima fase, che si protrae per circa otto-dieci giorni dalla data della raccolta dei capperi, la massa di capperi viene addizionata di sale marino nella misura corrispondente dal 30 al 40% del suo peso e rimescolata al fine di favorire la fermentazione lattica che conferisce le particolari caratteristiche organolettiche al prodotto. Trascorso il periodo di tempo sopra indicato viene eliminata l’acqua di vegetazione prodotta con la salatura. La successiva fase di elaborazione prosegue con ulteriore aggiunta di sale marino in quantità corrispondente dal 20 al 25% del peso della massa dopo l’eliminazione dell’acqua di vegetazione.



CAPPERO DI PANTELLERIA IGP

Caratteristiche

Il “Cappero di Pantelleria” presenta una forma globosa, subsferica, raramente oblunga o conica ed ha una colorazione verde tendente al senape. Si caratterizza per avere un odore aromatico, forte e senza alcuna inflessione di muffa o odori estranei. Il sapore è aromatico e salato. Presenta un’umidità minima del 50% e massima del 70% e si caratterizza per avere un calibro minimo di 4 mm e massimo di 15 mm.

Zona di produzione

La zona di produzione del “Cappero di Pantelleria” comprende l'intero territorio dell'isola di Pantelleria in provincia di Trapani.

Storia

Il cappero di Pantelleria è conosciuto sin dall'antichità, ne parlano infatti già autori come Dioscoride e Plinio. Citato anche nella letteratura del 1600 e nella Bibbia (Ecclesiaste XII, 5) il cappero di Pantelleria è stato poi menzionato da Carlo Volontè nel suo “Ricette Pratiche” che ha scritto: “Ed anzi è proprio l'Italia che vanta i migliori capperi del mondo: sono quelli dell'isola di Pantelleria, dove oltre a crescere splendidi allo stato spontaneo, i capperi vengono coltivati su ampia scala”.

Riferimenti legislativi

Registrazione europea con regolamento CE n. 1107/96 pubblicato sulla GUCE L. 148 del 21.06.96. Tale regolamento è stato successivamente modificato dal regolamento UE n. 880/10 pubblicato sulla GUUE L. 264 del 07.10.10.. Il riconoscimento nazionale è avvenuto con DM 2 dicembre 1993 pubblicato sulla GURI n. 302 del 27 dicembre 1993.

Organismi di Riferimento

Cooperativa Agricola Produttori Capperi di Pantelleria

Cda Scauri Basso

91017 Pantelleria (TP)

Tel./Fax. 0923916079

Sito: www.capperipantelleria.it

e-mail: capperi@pantelleria.it

CAPPERO DI PANTELLERIA IGP

Gráfico 49: Aziende produttrici e strutture manifatturiere attive nella filiera del Capperò di Pantelleria IGP e produzione annua certificata (kg) (2005-2009)

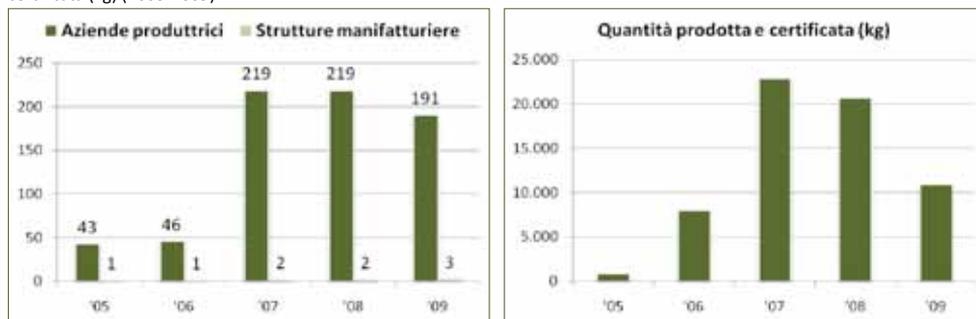
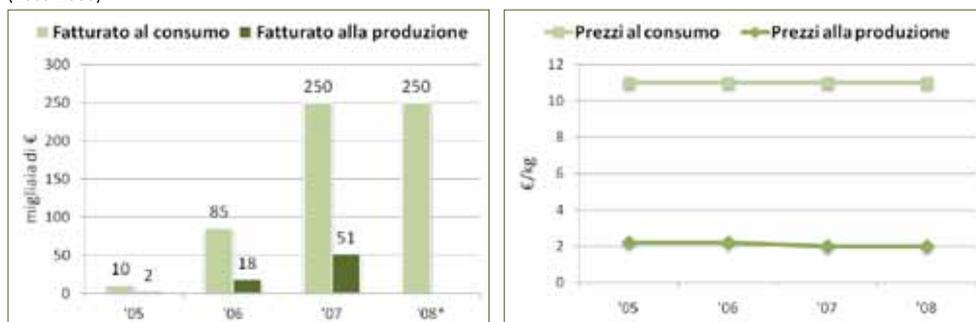


Gráfico 50: Destinazione delle vendite di Capperò di Pantelleria IGP e canali distributivi per il mercato nazionale (dati in percentuale) (2008)



Le aziende produttrici aderenti al consorzio del capperò di Pantelleria IGP sono cresciute di quasi cinque volte nell'anno 2007 rispetto all'anno precedente, passando da 46 a 219. Questo incremento ha come conseguenza una crescita importante della produzione certificata e del fatturato, i quali arrivano quasi a triplicare. Il numero di aziende rimane poi costante nel 2008, mentre nel 2009 esso scende a 191. Nel 2009 assieme al numero di aziende diminuisce anche la produzione che – venduta interamente sul mercato nazionale – viene collocata sul mercato principalmente attraverso il canale della distribuzione moderna, mentre una quota minore è venduta direttamente al consumatore. I prezzi medi mostrano una sostanziale stabilità.

Gráfico 51: Fatturato (migliaia di Euro) e prezzo medio (Euro/kg) del Capperò di Pantelleria IGP al consumo e alla produzione (2005-2008)



PECORINO SICILIANO DOP

Materia prima

Formaggio a pasta dura, crudo, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello.

Metodo di lavorazione

Il formaggio viene fabbricato nel periodo compreso fra l'ottobre e il giugno. La salatura viene effettuata a secco mentre la stagionatura deve durare almeno quattro mesi.

Caratteristiche

Il formaggio stagionato ha forma cilindrica, a facce piane o leggermente concave. Il peso va da 4 a 12 kg a forma mentre l'altezza può variare da 10 a 18 cm, con variazioni, in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. La crosta, bianco giallognola, ha incisi i segni del canestro nel quale si è formata; la pasta è compatta, bianca o paglierina, con limitata occhiatura.

Fresco o semi-stagionato presenta un sapore più delicato, con la stagionatura assume un sapore piccante caratteristico.

Il contenuto di grasso sulla sostanza secca deve essere minimo del 40%.

Zona di Produzione

Il Pecorino Siciliano D.O.P. viene prodotto in tutto il territorio della Regione Sicilia.

Storia

Il Pecorino Siciliano D.O.P. è forse il più antico formaggio prodotto in Sicilia. Le citazioni



PECORINO SICILIANO DOP

storiche risalgono al IX secolo a.C. in uno dei passi più famosi dell'Odissea di Omero. In seguito anche Aristotele e Plinio si soffermarono sul procedimento di trasformazione di tale formaggio esaltandone il gusto unico.

Riferimenti Legislativi

Registrazione europea con regolamento CE n. 1107/96 pubblicato sulla GUCE L148/96 del 21 giugno 1996; riconoscimento nazionale con DPR 30 ottobre 1955, n. 1269 pubblicato sulla GURI n. 295 del 22 dicembre 1955 e integrato con il DPR del 03 agosto 1993.

Organismi di Riferimento

Consorzio volontario di tutela del Pecorino Siciliano DOP

Via Roma, 35 – 92022

Cammarata (Ag)

Tel. e Fax 0922/900844

e-mail: pecorinosicilianodop@libero.it

PECORINO SICILIANO DOP

Gráfico 52: Aziende produttrici e strutture manifatturiere attive nella filiera del Pecorino Siciliano DOP e produzione annua certificata (kg) (2005-2009)

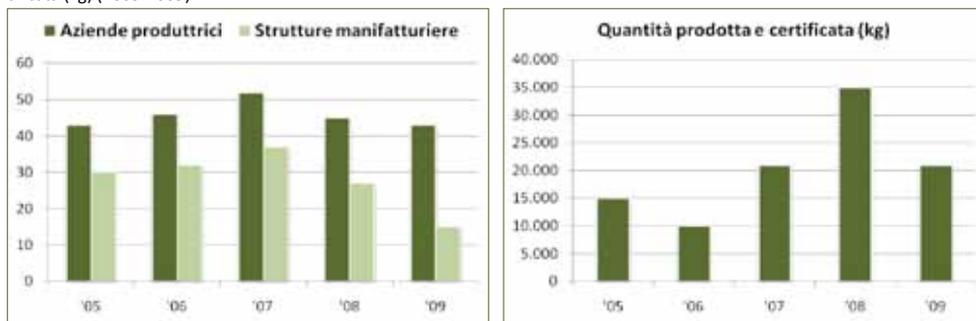
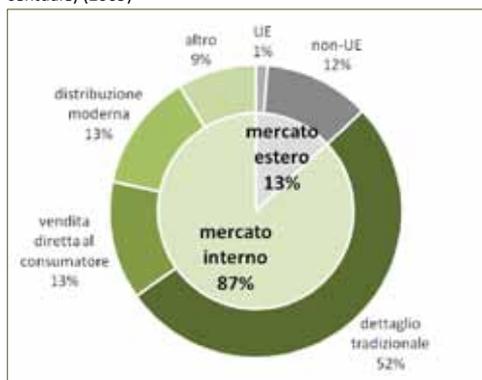
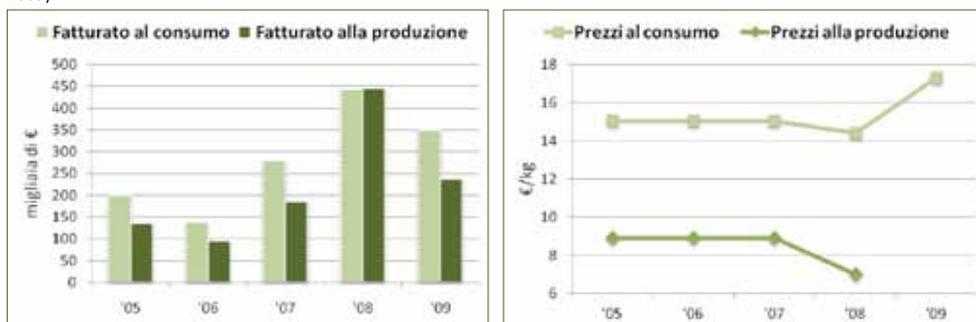


Gráfico 53: Destinazione delle vendite di Pecorino Siciliano DOP e canali distributivi per il mercato nazionale (dati in percentuale) (2009)



Le aziende attive nella filiera del Pecorino Siciliano DOP crescono tra il 2005 e il 2007, anno in cui raggiungono il numero massimo. Nel biennio successivo però il loro numero di aziende produttrici e di strutture manifatturiere fa registrare una lieve flessione. La produzione certificata presenta un andamento altalenante: tocca il massimo nel 2008 con 350 quintali per poi contrarsi nel 2009 tornando ai livelli del 2007. Tale produzione è destinata in massima parte al mercato nazionale e raggiunge il consumatore prevalentemente attraverso il canale della vendita al dettaglio tradizionale. Il fatturato presenta andamento analogo a quello della produzione mentre i prezzi, rimasti stabili tra il 2005 e il 2007, sono in flessione nel 2008 ma i prezzi al consumo presentano una ripresa nel 2009.

Gráfico 54: Fatturato (migliaia di Euro) e prezzo medio (Euro/kg) del Pecorino Siciliano DOP al consumo e alla produzione (2005-2009)



VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE DOP

Materia prima

La DOP Vastedda della valle del Belice è un formaggio di pecora a pasta filata. È ottenuto con latte ovino intero, crudo, ad acidità naturale di fermentazione, di pecore di razza Valle del Belice, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di produzione.

Metodo di lavorazione

Il latte destinato alla trasformazione in Vastedda proviene da allevamenti a pascolo naturale e coltivato, da foraggi freschi, da fieni e paglia di ottima qualità, dalle ristoppie di grano e dai sottoprodotti vegetativi (l'erba cresciuta lungo i filari dei vigneti, frasche di ulivo della potatura invernale, cladodi di ficodindia, foglie di vite dopo la vendemmia, ecc.)

E' consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi non OGM. Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca e manioca.

Il latte deve provenire da una o due mungiture, quella serale e quella del mattino successivo; la lavorazione deve essere eseguita entro 48 ore dall'effettuazione della prima mungitura. Il latte opportunamente filtrato con appositi setacci e/o filtri in tela, è riscaldato tradizionalmente in caldaie di rame stagnato, fino alla temperatura massima di 40° C con fuoco diretto di legna o gas; quindi alla temperatura di 36- 40° C viene aggiunto caglio in pasta di agnello. Questo è ottenuto secondo una antica procedura che dall'abomaso (stomaco) dell'agnello permette di ottenere una pasta, definita appunto: caglio in pasta.

Dopo 50 minuti, dall'aggiunta del caglio, si forma la cagliata, la quale deve essere rotta finemente, a dimensioni di chicco di mais. La massa viene quindi trasferita in contenitori, fuscelle, in giunco e lasciata riposare. Il formaggio in questa fase si acidifica; dopo 24- 48 ore le masse vengono estratte e poste in un contenitore (piddiaturi). Una volta aggiunta acqua calda, si procede a mescolare il tutto usando una pala di legno (vaciliatuma), provvedendo così a formare un unico blocco.



VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE DOP

La filatura avviene in questa fase. Si procede poi alla lavorazione della pasta fuori dall'acqua. Essa è modellata formando delle trecce che sono poi richiuse su loro stesse. Le forme così ottenute sono poste in piatti fondi, i quali sono poi capovolti. Qui i formaggi assumeranno la caratteristica conformazione a focaccia.

Dopo 12 ore dalla filatura i formaggi vengono tolti dal piatto, salati in salamoia e lasciati asciugare per 12- 48 ore.

Caratteristiche

La Vastedda del Belice presenta la tipica forma di una focaccia con facce lievemente convesse. Il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 17 cm e l'altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm mentre il peso deve essere compreso tra 500 e 700 gr. in relazione alle dimensioni della forma.

La superficie è priva di crosta, di colore bianco avorio, liscia e compatta senza vaiolature e piegature. La pasta è di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale. L'occhiatura deve essere assente o molto scarsa, così come la trasudazione, mentre l'aroma, è quello caratteristico del latte fresco di pecora dal sapore dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule. La sua percentuale di grasso non è inferiore al 35% sulla sostanza secca, mentre quella di cloruro di sodio non supera il 5% sulla sostanza secca.

Zona di Produzione

La zona geografica di allevamento degli ovini, di produzione del latte, di trasformazione e di condizionamento del formaggio Vastedda della valle del Belice DOP, è compresa nell'ambito dei territori dei seguenti comuni:

- in provincia di Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e Sciacca;
- in provincia di Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa e Vita;
- in provincia di Palermo: Contessa Entellina e Bisacchino limitatamente alla frazione denominata "San Biagio".

Storia

Fu un antico casaro siciliano che lavorando il latte delle sue pecore dal quale produrre formaggio mise la pasta nelle fuscelle, i caratteristici contenitori di giunco. E quando la lavorazione iniziò ad inacidirsi a causa del caldo, l'antico casaro tentò di porvi rimedio immergendola in acqua calda, come per la ricotta.

Grazie a quella particolare tecnica la pasta iniziò a filare, e posta poi in un piatto prese la caratteristica forma a focaccia.

Fu così che nacque la prima forma di Vastedda della Valle del Belice.

VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE DOP

Riferimenti Legislativi

Registrazione europea con regolamento UE n. 971 del 28.10.10 pubblicato sulla GUUE L. 283 del 29.10.10.

Organismi di Riferimento

Consorzio per la tutela del formaggio Vastedda del Belice

c/o Associazione Regionale Allevatori – sede di Agrigento

Via Giovanni XXIII, 44

92100 Agrigento

Tel. 0922/20648

Fax: 0924 71416

Sito: www.consorziovastedda.it

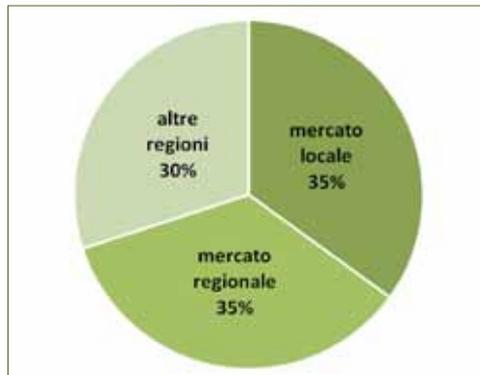
e-mail: contatti@consorziovastedda.it

VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE DOP

Gráfico 55: Destinazione delle vendite di Vastedda della Valle del Belice DOP e canali distributivi per il mercato nazionale (dati in percentuale) (2010)



Gráfico 56: Distribuzione sul territorio nazionale delle vendite di Vastedda della Valle del Belice DOP (dati in percentuale) (2010)



La produzione certificata di Vastedda della Valle del Belice DOP ammonta nel 2010 a oltre 110 quintali, tuttavia si stima una produzione complessiva certificabile di 600 quintali. È quindi probabile che i 50 soci aderenti al consorzio crescano molto nei prossimi anni. Del resto la Vastedda è un prodotto nuovo nel panorama delle denominazioni DOP ed è naturale che il consorzio sia sottodimensionato rispetto al proprio potenziale. Il fatturato alla produzione nel 2010 ammonta a 123mila €, mentre quello al consumo ammonta a 180mila €.

Tabella 37: Aziende produttrici e strutture manifatturiere attive nella filiera della Vastedda della Valle del Belice DOP (2010)

| | 2010 |
|----------------------------|------|
| soci aderenti al consorzio | 50 |
| allevatori | 50 |
| caseifici | 7 |

Tabella 38: Prezzo medio (Euro/kg) della Vastedda della Valle del Belice DOP alla produzione, all'ingrosso e al consumo (2010)

| | 2010 |
|-------------------------------------|-------|
| prezzo medio alla produzione (€/kg) | 9,00 |
| prezzo medio all'ingrosso (€/kg) | 11,50 |
| prezzo medio al consumo (€/kg) | 15,00 |

Tabella 39: Produzione annua certificata e stima della produzione annua certificabile (kg) di Vastedda della Valle del Belice DOP (2010)

| | 2010 |
|---------------------------------------|--------|
| quantità prodotta e certificata (kg) | 11.192 |
| produzione certificabile stimata (kg) | 60.000 |

Tabella 40: Fatturato (Euro) della Vastedda della Valle del Belice DOP alla produzione e al consumo (2010)

| | 2010 |
|-------------------------------|---------|
| fatturato alla produzione (€) | 123.000 |
| fatturato al consumo (€) | 180.000 |

Composizione

I vini della denominazione di origine "Alcamo" sono ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Catarratti, non meno del 60%; Ansonica o Inzolia, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Muller Thurgau e Sauvignon, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%. Possono concorrere alla produzione di questi vini le uve di uno o più vitigni raccomandati o autorizzati per le rispettive province, fino ad un massimo del 20%. L'Alcamo Doc è disponibile nelle seguenti tipologie: Bianco (anche spumante e vendemmia tardiva), Rosato (anche spumante), Rosso (anche novello e riserva), Ansonica, Catarratto, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Muller Thurgau, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Merlot, Syrah.

Viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Alcamo" devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da escludere i vigneti impiantati su terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati. La densità minima per i nuovi impianti ed i reimpianti non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro per i vitigni a bacca rossa e per il tipo classico ed a 2.500 per i vitigni a bacca bianca.

I sestri di impianto, le forme di allevamento, ad alberello e controspalliera, ed i sistemi di potatura, corti, lunghi e misti, devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve. Sono esclusi espressamente i vigneti allevati a tendone.

La resa massima di uva non deve essere superiore a 12 tonnellate per i vini bianchi e rosati, a 11 tonnellate per i vini rossi ed a 8 tonnellate per il tipo vendemmia tardiva per ettaro di coltura specializzata. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% per i tipi bianchi e rosati e dell' 11,5% per i tipi rossi, ad eccezione dei tipi spumante per i quali è consentito un titolo del 9,5% e del tipo vendemmia tardiva per il quale tale titolo non deve essere inferiore al 14%.

Vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, l'arricchimento del titolo alcolometrico e la spumantizzazione, devono essere effettuate all'interno dei territori dei comuni ricadenti, anche solo in parte, all'interno della zona di produzione (di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione). È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti della zona d'origine oppure con mosto concentrato rettificato o con concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite. I tipi spumanti devono essere ottenuti esclusivamente per rifermentazione in bottiglia o autoclave. Per il tipo vendemmia tardiva le uve devono aver

subito un appassimento sulla pianta tale da consentire l'acquisizione delle caratteristiche specifiche ed essere raccolte non prima del 15 settembre.

La resa massima delle uve in vino, compresi gli arricchimenti e le eventuali aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei tipi spumanti o ammesse per il tipo rosso riserva, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi, ad eccezione dei tipi rosati per i quali non può superare il 65% ed il tipo vendemmia tardiva per il quale non può essere superiore al 60%. Qualora la resa superi detti limiti, l'eccedenza, fino al 5% non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Alcamo"; se la resa supera il 5% tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata. Pertanto la resa massima di vino per ettaro non potrà superare gli 84 ettolitri per i tipi bianchi, i 77 ettolitri per i tipi rossi, i 78 ettolitri per i tipi rosati ed i 48 ettolitri per il tipo vendemmia tardiva.

Il tipo rosso riserva, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, di cui almeno sei mesi in contenitori di legno, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve. Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Alcamo" è ammesso l'affinamento in legno.

Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve atte alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Alcamo» ricade nelle province di Trapani e Palermo e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio del comune di Alcamo ed in parte il territorio dei comuni di Calatafimi, Castellammare del Golfo, Gibellina, Balestrate, Camporeale, Monreale, Partinico, San Cipirello e San Giuseppe Jato.

Storia

Dal XIV al XVII secolo nacquero in questi territori numerosi bagli e borghi per "edificar vigne e giardini". Iniziò così quel grande processo di dilatazione della viticoltura nel trapanese. Il suo trionfo l'ebbe durante il periodo borbonico: basta pensare a quella grande, dimenticata cattedrale del vino che è la Cantina Borbonica di Partinico. Anche se in provincia di Palermo, attingeva nel limitrofo territorio trapanese. Il DOC Alcamo è prodotto nel territorio di ben dieci comuni a cavallo delle province di Palermo e Trapani fra cui Alcamo, Calatafimi, Partinico e Monreale.

Riferimenti Legislativi

La DOC è stata riconosciuta con D.P.R. del 21 luglio 1972, successivamente modificato dal D.M del 30 settembre 1999. Registrazione europea con Reg. (EC) No 479/2008, pubblicato della Comunità europea il 01 agosto 2009.

Composizione

I vini ad IGT “Camarro” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani. La IGT “Camarro” con la specificazione di uno dei vitigni Ansonica e Sangiovese, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani, fino ad un massimo del 15%. I vini ad IGT “Camarro” con la specificazione di uno dei vitigni precedentemente menzionati, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

Alla IGT “Camarro” è permesso utilizzare il riferimento al nome di due vitigni. Esso è consentito nella designazione e presentazione dei vini ad IGT “Camarro” a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si può fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale.

Vinificazione

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini ad IGT “Camarro”, devono essere quelle tradizionali della zona. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, seguita o meno dal riferimento del vitigno, non deve superare le 14 tonnellate per ettaro per il Camarro bianco e le 12 tonnellate per ettaro per il Camarro rosso e rosato.

Le uve destinate devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,00% vol. per il Camarro bianco e di 10,50% vol. per il Camarro rosso e per quello rosato. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per il Camarro bianco ed al 75% per il Camarro rosso e rosato. Le percentuali di resa sono le stesse per i vini ad IGT “Camarro” con la specificazione del nome del vitigno.

Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT “Camarro” comprende l’intero territorio del comune di Partanna, in provincia di Trapani.

CAMARRO IGT

Riferimenti Legislativi

L'IGT è stata riconosciuta con D.M. del 10 Ottobre 1995, successivamente modificato dal D.M. del 2 Agosto 1996 e dal D.M. del 3 Febbraio 1998. Registrazione europea con Reg. (EC) No 479/2008, pubblicato della Comunità europea il 01 agosto 2009.

DELIA NIVOLELLI DOC

Composizione

Il Delia Nivolelli Bianco si ottiene da uve Grecanico, Inzolia e Grillo, congiuntamente o disgiuntamente, in percentuale minima del 65%; il Rosso si ottiene da uve Nero d'Avola, Pignatello o Perricone, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah congiuntamente o disgiuntamente in percentuale minima del 65%. Per la produzione del Delia Nivolelli Spumante si utilizzano esclusivamente i vitigni Grecanico, Chardonnay, Inzolia, Damaschino, Grillo, da soli o assieme. La denominazione di origine controllata Delia Nivolelli con la menzione di uno dei vitigni Chardonnay, Grecanico, Cabernet Sauvignon, Inzolia, Grillo, Pignatello, Nero d'Avola, Sauvignon, Sangiovese, Syrah, Merlot, Muller Thurgau, Damaschino è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Viticoltura

I vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Delia Nivolelli" devono rispondere, per condizioni ambientali e di coltura, a quelle tradizionali delle zone di produzione e comunque devono essere atti a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità e di tipicità. Sono, pertanto, da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di medio impasto tendenti all'argilloso e di medio impasto tendenti allo sciolto. Invece sono da considerarsi inadatti e non possono essere iscritti nel predetto Albo i vigneti situati in terreni umidi o in terreni a predominanza di argilla pliocenica o comunque in terreni fortemente argillosi, anche se ricadenti all'interno della zona di produzione.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati. Sono escluse le forme di allevamento a tendone. La densità di impianto non deve essere inferiore a 2.500 ceppi/ettaro (con forme di allevamento a contropalliera o ad alberello); per i nuovi impianti la densità non dovrà essere inferiore a 3.000 ceppi/ettaro. E' vietata ogni pratica di forzatura mentre è tuttavia ammessa l'irrigazione come pratica di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a 12,50 tonn./ettaro.

Vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Trapani, ad eccezione della tipologia "spumante" per la quale la presa di spuma può essere effettuata al di fuori della zona di produzione.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini di cui sopra, le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora detta resa superi la percentuale indicata, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre tale limite percentuale decade il diritto alla denominazione di

DELIA NIVOLELLI DOC

origine controllata per tutto il prodotto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini della DOC "Delia Nivolelli" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol. per il "Delia Nivolelli spumante", del 10,50% vol. per il "Delia Nivolelli bianchi" ed infine dell'11,50% vol. per il "Delia Nivolelli rosso".

Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Delia Nivolelli» comprende una parte del territorio dalla provincia di Trapani ed in particolare i territori comunali di Mazara del Vallo, Marsala, Petrosino e Salemi.

Riferimenti Legislativi

La DOC è stata riconosciuta dal D.M. del 10 giugno 1998. Registrazione europea con Reg. (EC) No 479/2008, pubblicato della Comunità europea il 01 agosto 2009.

Composizione

L'Erice Bianco Doc deve essere vinificato utilizzando un minimo del 60% del vitigno Cataratto il restante 40% da altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana. La Doc Erice Bianco con la menzione di uno dei seguenti vitigni, Chardonnay Muller Thurgau, Sauvignon, Ansonica o Inzolia, Grecanico dorato, Grillo, Catarratto, Moscato di Alessandria o Zibibbo, si ottiene vinificando per almeno l'85% il corrispondente vitigno, per la restante percentuale è consentito l'utilizzo di vitigni idonei alla coltivazione nella Regione siciliana. Concorre per almeno il 95% il vitigno Moscato d'Alessandria o Zibibbo per la Doc Erice Vendemmia Tardiva Zibibbo, Erice Passito, Erice Moscato e Erice Spumante tipologia Dolce. Per la produzione della Doc Erice vendemmia Tardiva Sauvignon, è obbligatoria la stessa percentuale di vitigno Sauvignon.

Per l'Erice Doc Spumante tipologia Brut deve concorrere alla produzione un minimo del 70% di uve Chardonnay. La Doc Erice Rosso e Rosso Riserva Doc si ottiene utilizzando per il minimo del 60% uve provenienti da vitigni Calabrese o Nero d'Avola, il restante 40% è ottenuto da vitigni a bacca di colore analogo. Il Riserva prima dell'immissione al consumo deve essere sottoposto all'invecchiamento per un periodo minimo di due anni.

La Doc Erice con la menzione di uno dei seguenti vitigni, Calabrese o Nero d'avola, Frappato, Cabernet Sauvignon, Perricone o Pignatello, Syrah, Merlot, deve essere utilizzato il corrispondente vitigno per almeno l'85%, è consentito per la restante percentuale l'utilizzo di uve di altri vitigni idonei.

Viticoltura

Le condizioni ambientali di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Erice" devono essere quelle tradizionali della zona atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per questa denominazione.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi, in coltura specializzata, non può essere inferiore a 3.500 ceppi/ettaro per i vitigni a bacca bianca e a 4.000 ceppi/ettaro per i vitigni a bacca nera. Le forme di allevamento consentite sono l'alberello e la contropalliera mentre sono escluse le forme di allevamento espanse.

I sestri di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento. E' vietata ogni pratica di forzatura mentre è consentita l'irrigazione di soccorso.

Le produzioni massime di uva espresse in tonnellate per ettaro non devono essere superiori alle 11 tonnellate/ettaro per l'Erice bianco, l'Erice Ansonica o Inzolia, l'Erice Catarratto, l'Erice Grecanico, l'Erice Grillo, l'Erice Muller Thurgau, l'Erice Sauvignonm, l'Erice Moscato, l'Erice passito, l'Erice spumante dolce, l'Erice spumante Brut, l'Erice rosso e rosso riserva, l'Erice Calabrese o nero d'Avola, l'Erice Frappato, l'Erice Perricone o Pignatello e l'Erice Syrah. Per l'Erice Chardonnay, l'Erice Cabernet Sauvignon e l'Erice Merlot la produzione non deve superare le 9 tonnellate/ettaro mentre invece per l'Erice vendemmia tardiva Moscato o Zibibbo e l'Erice vendemmia tardiva Sauvignon non deve superare le 6 tonnellate/ettaro. Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, compreso l'appassimento delle uve, l'affinamento e l'invecchiamento obbligatorio debbono essere effettuate nel territorio dei comuni compresi anche solo in parte nella zona di produzione delle uve. Le operazioni di imbottigliamento dei vini a DOC "Erice" devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione. Non è consentito l'arricchimento.

La tipologia "spumante" deve essere ottenuta esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.

La tipologia "passito" deve essere ottenuta da uve appassite anche in fruttajo e/o in pianta con le tecniche ed attrezzature consentite dalla normativa vigente.

Le tipologie "vendemmia tardiva Zibibbo e vendemmia tardiva Sauvignon" devono essere ottenute da uve appassite sulla pianta.

La resa massima dell'uva in vino finito, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti, non deve superare il 70% e la produzione di vino per ettaro non deve superare i 7.700 litri/ettaro. Fanno eccezione l'Erice vendemmia tardiva Zibibbo e l'Erice vendemmia tardiva Sauvignon, per cui la resa non deve superare il 60% - 3.600 litri/ettaro, e l'Erice passito per cui la resa non deve superare il 40% - 4.400 litri/ettaro.

L'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre questi limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per l'intera partita.

L'eccedenza del 5% dei tipi bianchi, rossi e spumanti, se ne ha le caratteristiche, può essere designata come vino a I.G.T.

Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a DOC "Erice" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio del comune di Buseto Palizzolo, nonché parte dei territori dei comuni di Erice, di Valderice, di Custonaci, di Castellamare del Golfo di Paceco e di Trapani, nella provincia di Trapani. Si segnala che con il D.M. 20.05.2011 il comune di Paceco è stato inserito tra i comuni parzialmente interessati dalla produzione della DOC.

Riferimenti Legislativi

La vecchia denominazione Colli Ericini IGT è diventata ufficialmente Erice DOC con riconoscimento del D.M. del 20 ottobre 2004. Recentemente, con il D.M. del 20 maggio 2011 sono inoltre state apportate alcune modifiche al disciplinare di produzione relative alla zona di produzione della denominazione. Registrazione europea con Reg. (EC) No 479/2008, pubblicato dalla Comunità europea il 01 agosto 2009.

MARSALA DOC

Composizione

Il Marsala DOC nelle versioni oro e ambra è ottenuto esclusivamente dalle uve Grillo e/o Catarratto e/o Ansonica e/o Damaschino. La versione Rubino si produce con le uve Nerello mascalese e/o Perricone e/o Calabrese in percentuale minima del 70%, con l'eventuale aggiunta di uve Ansonica e/o Catarratto e/o Damaschino e/o Grillo per la restante percentuale.

Viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini da impiegare nella preparazione della denominazione di origine controllata "Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala", devono essere quelle tradizionali della zona di produzione.

Sono pertanto da ritenersi idonei esclusivamente i vigneti, in coltura specializzata posti nella specifica zona di produzione, che fruiscono delle condizioni di terreno e di clima idonee ad assicurare alle uve, ai mosti ed ai vini da essi ottenuti le tradizionali caratteristiche di qualità. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli tradizionali della zona o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati. Sono da ritenersi idonei i sistemi di allevamento in verticale, ivi compresi l'alberello e la spalliera ed esclusi quelli in orizzontale. E' vietata ogni pratica di forzatura mentre è consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uve ammessa per la produzione di questa DOC non deve essere superiore alle 10,00 tonnellate/ettaro per i vitigni a bacca bianca e a 9,00 tonnellate/ettaro per i vitigni a bacca rossa.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% dei limiti posti. La resa massima delle uve in mosto non deve essere superiore all'80% mentre quella delle uve in vino base non deve essere superiore al 75%.

Vinificazione

Tutte le operazioni di elaborazione a partire dalle uve che sono necessarie per ottenere i vini a DOC "Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala" pronti al consumo, debbono essere effettuate nella zona di produzione. Il mosto cotto, il mosto concentrato ed il sifone, da impiegarsi nella preparazione del vino Marsala, quando consentiti, debbono anche essi essere ottenuti da uve coltivate nei vigneti della zona di produzione con i vitigni sopra riportati.

Nella preparazione del "Marsala fine" dei tipi "oro e rubino" e del "Marsala superiore" dei tipi "oro e rubino" è vietata l'aggiunta di "mosto cotto". L'aggiunta, nel rispetto delle disposizioni di legge in materia di "mosto cotto" nella preparazione del "Marsala fine ambra" e "Marsala superiore fine ambra" non deve essere inferiore all'1%. Nella preparazione dei "Marsala Vergine" è vietato l'impiego di "mosto cotto, di mosto concentrato e di sifone".

Le uve debbono assicurare al mosto un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,00% vol. Sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro caratteristiche specifiche e, in particolare, l'aggiunta di alcole etilico di origine

viticola o di acquavite di vino.

Zona di Produzione

Le uve destinate alla preparazione della denominazione “Marsala o Vino Marsala o Vino di Marsala”, che devono essere integrati a seconda delle caratteristiche del prodotto dai qualificativi di legge Fine, Superiore, Superiore riserva, Vergine o Soleras, Vergine riserva o Soleras riserva o Vergine stravecchio o Soleras stravecchio, devono essere prodotte nell'intero territorio della provincia di Trapani con esclusione dei comuni di Alcamo, Favignana e Pantelleria.

Storia

La versione più accreditata sulla nascita del Marsala come vino liquoroso è incentrata sulla figura del commerciante inglese John Woodhouse, commerciante di Liverpool, il quale nel 1773 approdò con la nave su cui viaggiava nel porto di Marsala, a causa di una tempesta di scirocco. Secondo la tradizione, durante la sosta lui ed il resto dell'equipaggio ebbero modo di gustare il vino prodotto nella zona, che veniva invecchiato in botti di legno assumendo un gusto analogo ai vini spagnoli e portoghesi molto diffusi in quel periodo in Inghilterra.

Il metodo di invecchiamento utilizzato dalla gente del luogo, denominato *in perpetuum*, consisteva nel rabboccare le botti che contenevano una parte del vino consumato durante l'anno con il vino di nuova produzione, in maniera da conservarne le caratteristiche. Dalla botte veniva infatti prelevata una certa quantità di vino, alla quale si sostituiva un quantitativo uguale di vino giovane. L'operazione si ripeteva dopo un certo numero di anni e più volte ancora.

Il vino così trattato piacque a tal punto che Woodhouse decise di imbarcare una cinquantina di barili, aggiungendogli però con acquavite di vino, al fine di elevarne il tenore alcolico e di preservarne le caratteristiche durante il lungo viaggio in mare.

Quel vino siciliano poco costoso riscosse in Inghilterra un grande successo, tanto che Woodhouse decise di ritornare in Sicilia e di iniziarne la produzione e la commercializzazione, utilizzando per l'affinamento il metodo soleras. Nel 1833 l'imprenditore siciliano Vincenzo Florio, iniziò a Marsala la produzione di Marsala in concorrenza con le aziende inglesi, fondando le Cantine Florio.

Riferimenti Legislativi

La DOC è stata riconosciuta con D.P.R. del 2 aprile del 1969. Tale decreto è stato poi successivamente modificato attraverso il D.P.R. del 28 maggio 1987, il D.M. del 21 dicembre 1991 ed infine attraverso il D.M. del 28 febbraio 1995. Registrazione europea con Reg. (EC) No 479/2008, pubblicato della Comunità europea il 01 agosto 2009.

MARSALA DOC

Organismo di Riferimento

Consorzio Volontario per la Tutela del Vino Marsala

Via Curatolo n. 32

91025 Marsala (TP)

Tel. 0923 953255

Fax 0923 952945

www.consorziiovinomarsala.it

e-mail: info@consorziovinomarsala.it

MOSCATO DI PANTELLERIA, PASSITO DI PANTELLERIA E PANTELLERIA DOC

Composizione

Il Moscato di Pantelleria, il Passito di Pantelleria, il Pantelleria Moscato Dorato, il Pantelleria Moscato Liquoroso, il Pantelleria Moscato Spumante, il Pantelleria Passito Liquoroso e il Pantelleria Zibibbo Dolce sono ottenuti esclusivamente con uve Zibibbo. Per la produzione del Pantelleria Bianco alle uve Zibibbo possono essere aggiunte, per un massimo del 15%, quelle di altri vitigni a bacca bianca autorizzati della provincia di Trapani.

Viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità. Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2.000 in coltura specializzata.

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona e comunque non devono modificare le caratteristiche dell'uva e del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura mentre è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro è di 10 t/ettaro mentre il titolo alcolometrico volumico naturale minimo non deve superare: il 12% vol. per il "Moscato di Pantelleria", il "Passito di Pantelleria", il "Pantelleria" Moscato liquoroso ed il "Pantelleria" Passito liquoroso; il 10% vol. per il "Pantelleria" Moscato spumante ed il "Pantelleria" Zibibbo dolce; il 13% vol. per il "Pantelleria" Moscato dorato ed infine l'11% vol. per il "Pantelleria" Bianco e Frizzante.

Vinificazione

Le operazioni di vinificazione, compresi l'appassimento delle uve e l'alcolizzazione dei tipi liquorosi, devono essere effettuate nell'isola di Pantelleria.

Le operazioni di spumantizzazione e frizzantatura devono essere effettuate all'interno del territorio della regione Sicilia. L'imbottigliamento dei vini "Moscato di Pantelleria" e "Passito di Pantelleria" deve avvenire all'interno della zona di vinificazione.

L'imbottigliamento dei vini "Pantelleria" Moscato liquoroso, Moscato spumante, Moscato dorato, Passito liquoroso, Zibibbo dolce e bianco, anche frizzante, deve avvenire all'interno della regione Sicilia.

Nella vinificazione delle uve sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini derivati le loro peculiari caratteristiche e l'arricchimento.

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro deve essere del 60%, pari a 6.000 litri di vino per ettaro, per il "Moscato di Pantelleria" ed il "Pantelleria" Moscato liquoroso; del 40%, pari a 4.000 litri di vino per ettaro; per il "Passito di Pantelleria", del 70%, pari a 7.000 litri di vino per ettaro, per il "Pantelleria" Moscato spumante, il "Pantelleria" Zibibbo dolce ed il "Pantelleria" Bianco e Frizzante ed infine del 50%, pari a 5.000 litri di vino per ettaro, per il "Pantelleria" Moscato dorato ed il "Pantelleria" Passito liquoroso. Qualora la resa uva fresca/vino superi i rispettivi limiti indicati di non oltre il 5%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre questo limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

MOSCATO DI PANTELLERIA, PASSITO DI PANTELLERIA E PANTELLERIA DOC

Zona di Produzione

La zona di provenienza delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Moscato di Pantelleria", "Passito di Pantelleria" e "Pantelleria" comprende esclusivamente i terreni vocati alla qualità dell'intera isola di Pantelleria, in provincia di Trapani.

Storia

Premiato nel 1900 all'Esposizione di Parigi, nel 1936 fu inserito tra i vini tipici italiani per il suo "aroma delicato e fine e per il suo sapore vellutato, dolce, carezzevole, generoso", e già nel 1971, terzo tra i vini siciliani, ottenne la Doc.

Riferimenti Legislativi

La DOC è stata riconosciuta con il D.P.R. dell'11 agosto 1971, successivamente modificato dal D.M. dell'11 agosto 1992 e dal D.M. del 27 settembre 2000. Registrazione europea con Reg. (EC) No 479/2008, pubblicato dalla Comunità europea il 01 agosto 2009.

Organismo di Riferimento

Consorzio Volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini a DOC dell'isola di Pantelleria

Via Borgo Italia, 68

91017 - Pantelleria(TP)

Tel. 0923 953255

Fax 0923 952945

www.consorziopantelleria.it

e-mail: info@consorziopantelleria.it

SALAPARUTA DOC

Composizione

Per la Doc Salaparuta Bianco concorrono alla vinificazione almeno il 60% di uve di vitigno catarratto, per l'ulteriore percentuale possono concorrere altre uve a bacca bianca non aromatiche, da sole o congiuntamente, ad esclusione del trebbiano toscano sino ad un massimo del 40%. Nella Doc Salaparuta Rosso Novello vengono utilizzate per un minimo del 50% uve di vitigno Nero d'Avola, uve di Merlot per almeno il 20%, la restante percentuale fino ad un massimo del 30% possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche. Il Salaparuta Rosso e Rosso Riserva Doc si ottiene utilizzando almeno il 65% uve di vitigno nero d'Avola, possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche, da sole o congiuntamente, per la restante percentuale. Per la Doc Salaparuta vinificato come monovarietale Rosso (anche riserva) devono essere impiegate uve provenienti da vitigni di Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Merlot, Syrah (ciascuno min. 85%), possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche, da sole o congiuntamente sino ad un massimo del 15% ad esclusione del Trebbiano Toscano. Si utilizzano invece uve di vitigni Inzolia, Grillo, Catarratto, Chardonnay ognuno con una percentuale minima dell' 85%, se si vuole produrre una Doc Salaparuta come monovarietale Bianco. È consentito l'utilizzo, per la restante percentuale, di uve a bacca bianca non aromatiche, da sole o congiuntamente con esclusione del vitigno Trebbiano Toscano.

Viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Salaparuta" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, idonee a conferire alle uve ed ai vini le loro specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona. E' vietata ogni pratica di forzatura mentre è ammessa l'irrigazione di soccorso.

Come forme di allevamento devono essere utilizzate, esclusivamente, i sistemi a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari esclusi i sistemi a tendone.

Per gli impianti esistenti la densità dei ceppi per ettaro di vigneto in coltura specializzata, non può essere inferiore a 2.600. Per i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del disciplinare di produzione, invece, la densità dei ceppi per ettaro di vigneto in coltura specializzata, non può essere inferiore a 4.000 per i vitigni a bacca nera e a 3.500 per i vitigni a bacca bianca.

Le rese massime dell'uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOC "Salaparuta" non devono essere superiori alle 13 tonnellate/ettaro per il Salaparuta rosso, il Salaparuta bianco, il Salaparuta Catarratto ed il Salaparuta novello; alle 12 tonnellate/ettaro per il Salaparuta Inzolia, il Salaparuta Grillo ed il Salaparuta Nero d'Avola; infine non deve essere superiore alle 11 tonnellate/ettaro per il Salaparuta Chardonnay, il Salaparuta Merlot, il Salaparuta Cabernet Sauvignon ed il Salaparuta Syrah. Oltre tali limiti tutta la produzione decade dal diritto alla denominazione di origine controllata. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a DOC "Salaparuta", solo a partire dal terzo anno dell'impianto e qualora portino il riferimento alla specificazione "riserva", solo

a partire dal quarto anno.

Le uve atte alla produzione dei vini a DOC "Salaparuta" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol. per il Salaparuta Inzofa ed il Salaparuta rosso novello, di 11,50% vol. per il Salaparuta bianco, il Salaparuta Grillo ed il Salaparuta Catarratto; di 12% vol. per il Salaparuta rosso ed il Salaparuta Merlot; di 12,50% vol. per il Salaparuta Chardonnay, il Salaparuta Nero d'Avola, il Salaparuta Cabernet Sauvignon ed il Salaparuta Syrah; mentre deve assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,50% vol. per il Salaparuta rosso riserva, il Salaparuta Nero d'Avola riserva, il Salaparuta Merlot riserva, il Salaparuta Cabernet Sauvignon riserva ed il Salaparuta Syrah riserva.

Vinificazione

Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento obbligatorio ed imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio delimitato della zona di produzione. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. L'eventuale arricchimento può essere effettuato soltanto con mosto concentrato rettificato o con mosto concentrato proveniente da uve di vigneti iscritti all'Albo di produzione della DOC "Salaparuta". I vini rossi, con o senza specificazione di vitigno a DOC "Salaparuta", devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni, di cui almeno sei mesi in contenitori di legno. A decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve i vini possono riportare in etichetta la menzione aggiuntiva "riserva".

Zona di Produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Salaparuta" devono provenire da vigneti ubicati in terreni vocati alla qualità all'interno dei confini del comune di Salaparuta, in provincia di Trapani.

Riferimenti Legislativi

La DOC è stata riconosciuta con D.M. dell'8 Febbraio 2006. Registrazione europea con Reg. (EC) No 479/2008, pubblicato della Comunità europea il 01 agosto 2009.

Organismo di Riferimento

Consorzio volontario di tutela Vini DOC Salaparuta

Piazza Principe Paruta, 1 - 91020 Salaparuta – Trapani

Tel. 0924 71541

e-mail: salaparutadoc@yahoo.it

Composizione

I vini ad IGT "Salemi" bianchi, rossi e rosati sono ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei seguenti vitigni: Ansonica, Catarratto, Trebbiano, Grecanico, Damaschino. La IGT "Salemi" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani, fino ad un massimo del 15%. I vini ad IGT "Salemi" con la specificazione di uno dei vitigni precedentemente citati, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante. Il riferimento al nome di due vitigni, nella designazione e presentazione dei vini ad IGT "Salemi" è consentito a condizione che il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si può fare riferimento e che il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni sia comunque superiore al 15% del totale.

Vinificazione

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Salemi rosato" devono essere vinificate in bianco. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per il Salemi bianco e rosato ed al 75% per il Salemi rosso. Le percentuali di resa sono le stesse per i vini ad IGT "Salemi" con la specificazione del nome del vitigno.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non deve superi il corrispondente limite di 13 tonnellate/ettaro per il Salemi bianco e 11 per il Salemi rosso e rosato.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Salemi", seguita o meno dal nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% vol. per il Salemi bianco, del 10,50% vol. per il Salemi rosso e del 10% vol. per il Salemi rosato. Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,50% vol.

Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Salemi" comprende l'intero territorio del comune di Salemi, in provincia di Trapani.

Riferimenti Legislativi

L'IGT è stata riconosciuta con D.M. del 10 Ottobre 1995, successivamente modificato dal D.M. del 21 Aprile 1998. Registrazione europea con Reg. (EC) No 479/2008, pubblicato della Comunità europea il 01 agosto 2009.

Composizione

I vini ad IGT "Sicilia" bianchi, rossi e rosati sono ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per le rispettive province di Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa e Trapani.

La IGT "Sicilia" con la specificazione di uno dei vitigni raccomandati e/o autorizzati nelle rispettive province è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, fino ad un massimo del 15%. I vini ad IGT "Sicilia" possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e limitatamente ai vitigni a bacca rossa alla tipologia novello.

Vinificazione

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini ad IGT "Sicilia" devono essere quelle tradizionali della zona. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini ad IGT "Sicilia" seguita o meno dal riferimento del vitigno, non deve essere superiore le 15,00 tonnellate/ettaro per il Sicilia bianco e le 13,00 tonnellate/ettaro per il Sicilia rosso e rosato.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT "Sicilia" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,00% vol. per il Sicilia bianco, del 10,50% vol. per il Sicilia rosso e del 10,00% vol. per il Sicilia rosato. Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli questi valori possono essere ridotti dello 0,50% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per il Sicilia bianco e rosato, del 75% per il Sicilia rosso del 50% per il Sicilia passito.

Per le uve aromatiche destinate alla produzione dei vini ad IGT "Sicilia passito" è consentito un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con la IGT "Sicilia" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa e Trapani nella regione Sicilia.

Riferimenti Legislativi

L'IGT è stata riconosciuta con D.M del 10 ottobre 1995 e successivamente modificata dal D.M. del 24 marzo 1997 e dal D.M. del 21 aprile 1998. Registrazione europea con Reg. (EC) No 479/2008, pubblicato della Comunità europea il 01 agosto 2009.

Composizione

I vini ad IGT “Valle Belice” comprendono il bianco, il bianco frizzante, il bianco passito, il rosso, il rosso frizzante, il rosso novello, il rosato ed il rosato frizzante. I vini bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per le province di Agrigento e Palermo, per almeno l’85%. Possono essere utilizzate uve di vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, fino ad un massimo del 15%. I vini ad IGT “Valle Belice” possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante e per quanto riguarda il rosso, anche nella tipologia novello.

Vinificazione

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini IGT “Valle Belice” devono essere quelle tradizionali della zona. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, seguita o meno dal riferimento del vitigno non deve essere superiore a: 15 tonnellate/ettaro per il Valle Belice bianco e di 14,00 tonnellate/ettaro per il Valle Belice rosso e rosato.

Le uve devono assicurare ai vini 11% vol. sia per il Valle Belice bianco, che per il rosso che per il rosato. Fa eccezione il Valle Belice Passito che deve avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol. Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli questo valore può essere ridotto dello 0,50% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per il Valle Belice bianco e rosato, del 75% per il Valle Belice rosso e del 50% per il Valle Belice passito. Per le uve aromatiche destinate alla produzione dei vini ad IGT “Valle Belice passito” è consentito un leggero appassimento sulla pianta o su graticci.

Zona di Produzione

La zona di produzione delle uve destinate ai vini IGT “Valle Belice” comprende l’intero territorio amministrativo dei comuni di Santa Margherita, Belice, Montevago, e Menfi nella provincia di Agrigento e del comune di Contessa Entellina in provincia di Palermo.

Riferimenti Legislativi

L’IGT è stata riconosciuta con D.M. del 10 ottobre 1995 e successivamente modificata dal D.M. del 21 aprile 1998. Registrazione europea con Reg. (EC) No 479/2008, pubblicato dalla Comunità europea il 01 agosto 2009.

Il documento "Guida all'agricoltura nella provincia di Trapani: dal settore agricolo alle produzioni di qualità" è uno dei prodotti realizzati dalla Camera di Commercio finalizzati all'analisi dei dati, alla diffusione di informazioni e alla promozione dell'economia locale.

Per la realizzazione del documento la Camera di Commercio di Trapani si è avvalsa della collaborazione tecnico-scientifica della Borsa Merci Telematica Italiana.

Camera di Commercio di Trapani

Corso Italia, 30 - 91100 Trapani

Tel. 0923/876111

Presidente: Giuseppe Pace

Segretario Generale: Alessandro Alfano

Borsa Merci Telematica Italiana

Presidente: Francesco Bettoni

Direttore: Annibale Feroldi

Gruppo di lavoro: *Gianluca Pesolillo, Giampaolo Nardoni, Ilaria Romano, Bruno De Lucia, Maria Carmela Somma, Alessia Bonanno, Lorenzo Martucci, Silvia Remoli.*

Tutti i dati contenuti all'interno del documento sono aggiornati al mese di luglio 2011.