



**Comune di Palma di Montechiaro**  
*Provincia di Agrigento*

***Originale di Deliberazione della Giunta Municipale***

N°. 44 del Registro Gen.  
del 01/07/2011

**OGGETTO :** “La via dell’olio d’oliva”. (D.M. 17/02/2003)

**ANNO 2011**

*L'anno **duemilaundici**, il giorno uno del mese di luglio alle ore 12.00 nell'ufficio del Sindaco, convocata con appositi avvisi, si è riunita la Giunta comunale con la presenza dei signori:*

		<b>Presente</b>	<b>Assente</b>
<b>1 - BONFANTI ROSARIO</b>	<b>Sindaco</b>	<b>X</b>	<input type="checkbox"/>
<b>2 - COTTITTO ANGELO</b>	<b>Vice Sindaco</b>	<input type="checkbox"/>	<b>X</b>
<b>3 - VINCIGUERRA GIUSEPPE</b>	<b>Assessore</b>	<b>X</b>	<input type="checkbox"/>
<b>4 - TAIBI VINCENZO</b>	<b>Assessore</b>	<b>X</b>	<input type="checkbox"/>
<b>5 - VACCARO CALOGERO MAURIZIO</b>	<b>Assessore</b>	<b>X</b>	<input type="checkbox"/>

Partecipa il Segretario Generale Dott. ssa C. Giglia

Il Sindaco, constatato che gli intervenuti sono in numero legale, dichiara aperta la riunione ed invita i convocati a deliberare sull’oggetto sopraindicato.

## IL CAPO SETTORE SERVIZI SOCIALI E CULTURALI

Premesso che questa Amministrazione intende valorizzare tutte le iniziative che possono contribuire allo sviluppo dell'economia locale mediante l'organizzazione di eventi e manifestazioni che pubblicizzano i prodotti tipici locali;

Considerato che tra le produzioni agricole locali, la produzione di olio d'oliva ha un'ampia diffusione nel territorio e costituisce una forte fonte di guadagno per l'economia locale;

Visto il Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 17 febbraio 2003 con il quale vengono impartite direttive circa le modalità di presentazione per il finanziamento di iniziative di informazione e comunicazione relative a prodotti locali;

Visto il progetto presentato dall'Associazione Culturale "San Marco" con sede a Favara, Via degli Oleandri n. 3, acquisito a questo Prot. in data 28/06/2011 al n. 115782 ed allegato al presente atto, con il quale si propone la realizzazione della manifestazione denominata "La via dell'olio";

Considerato che la manifestazione potrà essere realizzata, qualora interamente finanziata dal competente Ministero, in un fine settimana dei mesi autunnali, dato che in questo periodo la Città viene visitata da numerosi turisti ed operatori economici;

Ritenuto che in caso di finanziamento a questo Ente, la realizzazione dell'intervento sarà affidata secondo i criteri previsti dalla vigente normativa in materia;

Visto il bilancio preventivo della manifestazione;

### PROPONE

di approvare il Progetto "La via dell'olio" presentato dall'Associazione San Marco" con sede a Favara, Via degli Oleandri n. 3, acquisito a questo Prot. in data 28/06/2011 al n. 15782 ed allegato al presente atto;

di dare mandato all'Ufficio Sport, Turismo e Spettacolo di trasmettere al competente Ministero il Progetto che si approva per chiederne il finanziamento.

Il Capo Settore Servizi Sociali e Culturali  
f.to Dr. Angelo Sardone

### **PARERE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO INTERESSATO: SERVIZI SOCIALI E CULTURALI**

Esaminata la proposta in oggetto, per l'adozione della relativa deliberazione, ai sensi del 1° comma dell'art. 49 del Decr. Lgs. 267/2000, corrispondente all'art. 53 della Legge n. 142/90, adottata con L.R. 48/91, si esprime parere favorevole in ordine alla sua regolarità tecnica.

Data \_\_\_\_\_

Il Capo Settore Servizi Sociali e Culturali  
f.to Dr. Angelo Sardone

### **LA GIUNTA**

Vista la superiore proposta e ritenutala meritevole di approvazione;

Visto il parere espresso dal Responsabile del Servizio competente per quanto concerne la responsabilità tecnica;

Visto il vigente O.R.EE.LL.;

A voti unanimi espressi nei modi e forma di Legge;

### **DELIBERA**

di approvare la superiore proposta che qui si intende integralmente trascritta.

In seguito, con votazione unanime e palese, dichiarare il presente atto immediatamente esecutivo, onde consentire di trasmettere la richiesta di finanziamento nei tempi utili.

**PROGETTO**

**LA VIA DELL' OLIO D'OLIVA**

## PREMESSA

E' difficile ormai trovare qualcosa di genuino ai nostri giorni e per genuino ci riferiamo ai prodotti alimentari della nostra terra lavorati, sì secondo le moderne tecnologie, ma all'insegna del rispetto verso l'ambiente e verso i consumatori.

Una importante fonte di reddito per l'economia di alcune zone della Sicilia è l'olivo. Con la spremitura di questo frutto così prelibato si crea un olio extravergine di oliva che ci invidiano in tutto il mondo. Da qualche tempo ormai si è scoperto che l'olio di Sicilia ha delle qualità organolettiche superiori a qualsiasi altro olio prodotto al mondo

La via dell'olio d'oliva è un progetto in grado di valorizzare la vocazione agroalimentare della Regione Siciliana la cui salvaguardia diventa un'istanza di rilevanza pubblica, tale quindi da interessare le istituzioni in un'opera di prevenzione dei possibili problemi in grado di metterne in discussione le opportunità di sviluppo, interagendo con il sistema socio-produttivo in tutte le sue diverse articolazioni e fornendo una promozione di prodotti di Qualità, nel più ampio contesto abbiamo individuato una doppia via per il made in Italy agroalimentare : da un lato la valorizzazione dei prodotti di qualità e del territorio attraverso la conoscenza e l'informazione del consumatore; dall'altro una strategia per l'espansione e l'internazionalizzazione verso i mercati nazionali ed internazionali.. Infatti, in un mondo globalizzato e con la concorrenza dei paesi emergenti sul mercato a costi molto più bassi, è evidente che bisogna puntare sui punti di forza dei nostri prodotti che sono la tipicità e la territorialità. La globalizzazione dei mercati non solo non determina la scomparsa dei prodotti di qualità "locali", ma, al contrario, crea per essi opportunità di mercato nuove.

Aperto a tutte le aziende della filiera, ha l'obiettivo di portare a Palma di Montechiaro la domanda dell'emergente mercato del Centro-Est Europa e dei mercati internazionali

## DEFINIZIONE OLIO D'OLIVA

L'**olio di oliva** è un olio alimentare caratterizzato da un contenuto molto elevato di grassi monoinsaturi. Nella tipologia *vergine* si ricava dalla spremitura meccanica dell'oliva, frutto della specie *Olea europaea*. Altre tipologie merceologiche di olio derivato dalle olive, ma con proprietà dietetiche ed organolettiche differenti, si ottengono per rettificazione degli oli vergini e per estrazione con solvente dalla sansa di olive. Prodotto originario della tradizione agroalimentare del Mediterraneo, l'olio d'oliva è attualmente prodotto anche nelle altre regioni a clima mediterraneo.

### **Raccolta delle olive**

Le olive sono tradizionalmente raccolte (in alcune regioni) battendo i rami con bastoni flessibili, in modo da provocare la caduta dei frutti che, dopo essere caduti su apposite reti vengono poi raccolti. Una tecnica più moderna prevede l'utilizzo di abbacchiatori meccanici che scuotono i rami con minore danneggiamento per la pianta e le olive cadono su una rete predisposta a terra che permette poi di raccoglierle più rapidamente e con minore fatica.

La raccolta a mano con appositi *pettini* e sacche a tracolla (metodo lungo ma con la possibilità di scegliere i frutti) su lunghe scale a pioli di legno, è ancora (2004) praticata in molte zone del Molise, della Puglia, della Basilicata, della Sicilia, dell'Abruzzo, della Calabria e dell' Umbria. Questa tecnica, sicuramente dispendiosa, consente di raccogliere frutti integri ed al giusto grado di maturazione. È ancora preferibile per le olive da conserva, ma rappresenta il primo degli elementi fondamentali per ottenere un olio extra vergine di oliva fragrante e privo di odori sgradevoli.

Non meno importante al fine di ottenere un olio vergine esente da difetti è il metodo di stoccaggio delle olive. L'ideale è che le olive siano raccolte in apposite "cassette aerate" in plastica, non in legno e sacchi e che queste cassette siano conservate lontano da fonti di calore e che le olive siano frante nel giro di 24-48 ore dalla raccolta. Questo garantisce che le olive non fermentino in modo anaerobico dando origine alla formazione di "alcoli alifatici" che produrrebbero nell'olio difetti quali "riscaldamento" e, in casi estremi, "muffa".

### **Estrazione**

La produzione dell'olio d'oliva di maggiore importanza si basa su processi di estrazione esclusivamente meccanici. In questo modo si distinguono merceologicamente gli oli "vergini" da quelli ottenuti mediante processi basati su metodi fisici e chimici (oli di semi, oli di oliva rettificati e raffinati, oli di sansa).

Altre tecniche prevedono l'impiego di metodi fisici e chimici. Va però detto che le norme e gli standard di qualità stabiliscono che un olio di oliva possa essere definito "vergine" solo se per la sua produzione sono stati impiegati esclusivamente metodi meccanici. L'olio ottenuto con il ricorso a metodi chimici e fisico-chimici è pertanto identificato con tipologie merceologiche differenti e distinte dal "vergine".

Le linee di lavorazione nell'estrazione meccanica differiscono per i metodi usati nelle singole fasi, pertanto esistono tipologie d'impianto differenti. Oltre che per le caratteristiche tecniche gli impianti differiscono in modo marcato per la capacità di lavoro, il livello di meccanizzazione, l'organizzazione del lavoro, la resa qualitativa e quantitativa, i costi di produzione. In generale la linea di produzione di un oleificio comprende 5 fasi fondamentali:

1. Operazioni preliminari.
2. Molitura.
3. Estrazione del mosto d'olio.
4. Separazione dell'olio dall'acqua.
5. Stoccaggio, chiarificazione e imbottigliamento.

### **Standard qualitativi**

È opportuno sottolineare che i disciplinari di produzione per i marchi di Denominazione di Origine Protetta (DOP) prevedono spesso l'utilizzo di tecniche tradizionali e norme restrittive e severe con l'intento di garantire un prodotto di qualità superiore e tradizionale con particolare riferimento alle varietà usate, che devono essere autoctone.

## Olio di sansa

La sansa di olive è ciò che resta dopo l'estrazione dell'olio e da essa è possibile estrarre ancora dell'olio residuo. Infatti la sansa, a seconda del tipo di frantoio, contiene ancora dal 3% al 6% di olio. La sansa proveniente da frantoi tradizionali (con presse) contiene circa il 6% di olio mentre la sansa da frantoi moderni, i così detti frantoi "continui", ne contiene circa il 3%. Quest'olio viene estratto industrialmente, appunto nei "sansifici", per mezzo di solventi chimici. Quest'olio detto "olio di sansa grezzo" non è commestibile: attraverso un trattamento di raffinazione si ricava "l'olio di sansa d'oliva rettificato", che ancora non è commestibile. Solo dopo l'aggiunta di una percentuale non meglio specificata di olio di oliva vergine esso diviene commestibile e denominato "olio di sansa di oliva". Questo prodotto, oltre ad avere composizione e proprietà completamente differenti, è un olio di minor pregio e meno costoso.

## Tipi di olio di oliva

Le denominazioni commerciali sono rigorosamente codificate dalla Unione Europea nella direttiva 136/66/CEE . Il Reg.CE 2568/91 e in ultimo il Reg.CE 1989/03 individuano le seguenti categorie di olii di oliva:

Ottenuti con la sola spremitura meccanica a basse temperature	<b>Olio extravergine di oliva:</b> contenuto in acidità inferiore allo 0.8%** <b>Olio vergine di oliva:</b> acidità fino al 2%
Olio lampante e derivati	<i>Olio di oliva vergine lampante*</i> : ottenuto mediante spremitura meccanica, presenta alta acidità o altri difetti organolettici <i>Olio di oliva rettificato*</i> : prodotto della rettificazione chimica dell'olio lampante, volta ad eliminarne il contenuto in acidità; mancano totalmente i tipici sapori e profumi dell'olio d'oliva <b>Olio di oliva:</b> composto di oli raffinati e oli di oliva vergini con acidità non superiore all'1% <i>Olio di sansa di oliva greggio*</i> : ottenuto dai residui della spremitura mediante solventi chimici
Olio di sansa e derivati	<i>Olio di sansa di oliva rettificato*</i> : olio di sansa greggio sottoposto ad una ulteriore rettificazione chimica <b>Olio di sansa di oliva:</b> olio di sansa rettificato miscelato con olio vergine

\* Non ammessi alla vendita diretta

\*\* Percentuale espressa in peso di acidità di acido oleico

È facoltativo per il produttore, indicare sull'etichetta della confezione il grado di acidità del prodotto, in tal caso è però obbligatorio per legge, indicare anche il numero di perossidi, il tenore in cere e l'assorbimento all'ultravioletto.

## Usi

L'olio di oliva è utilizzato soprattutto in cucina, principalmente nelle varietà extravergine e vergine, per condire insalate, insaporire vari alimenti, conservare verdure in barattolo. Il suo elevato punto di fumo lo rende molto adatto per le frittiture. È consigliato il suo uso per la ricchezza di acidi grassi monoinsaturi. Ha delle capacità benefiche grazie alla presenza di sostanze antiossidanti (fenoli e tocoferoli) e alla proprietà di combattere il colesterolo.

Il sapore dell'olio può variare molto a seconda delle varietà di olive da cui è prodotto, luogo di produzione, grado di maturazione, modalità di raccolta del frutto, ecc.

Quest'olio è anche usato per la produzione del sapone e in (cosmetica). Un tempo si usava come farmaco e come combustibile per le lampade ad olio.

## Maggiori produttori di olio in Italia

L'Italia è il secondo produttore in Europa e nel Mondo di olio di oliva con una produzione nazionale media di oltre 6 milioni di quintali, due terzi dei quali extravergine e con ben 37 denominazioni DOP riconosciute dall'Unione Europea. In Italia l'olivo è diffuso su circa 1 milione di ettari in coltura principale e su di una superficie di poco inferiore in coltura secondaria, consociata con seminativi o con altre specie arboree (vite, agrumi, mandorlo, ecc.). Per quanto attiene le zone altimetriche l'olivo è diffuso per l'11% in montagna, il 62% in collina e per il 27% in pianura. Per le caratteristiche stesse della pianta, che necessita di un clima mite, la coltivazione dell'olivo in Italia è molto diffusa nelle regioni del centro (19%) e del sud (79%), mentre al nord la produzione è più limitata (2%) - ma in aumento - concentrandosi particolarmente in alcune zone a microclima più temperato, come ad esempio la Liguria o le zone collinari attorno al Lago di Garda. Le piante in produzione sono circa 170 milioni e le aziende agricole che si occupano di olivicoltura sono più di 1.000.000, pertanto le superfici medie coltivate sono dell'ordine di 1 ettaro circa, a testimonianza dell'estrema frammentazione fondiaria.

Posizione (media dal 2003 al 2006)	Regione	Quantità (Quintali)
1°(tot. 9.559.216)	Puglia	1.914.535
2°(tot. 9.209.827)	Calabria	2.080.943
<b>3°(tot. 2.091.148)</b>	<b>Sicilia</b>	<b>488.027</b>
4°(tot. 1.498.725)	Campania	338.591
5°(tot. 1.014.846)	Lazio	248.514
6°(tot. 913.891)	Abruzzo	204.717
7°(tot. 718.740)	Toscana	171.205

8°(tot. 428.823)	Umbria	138.602
9°(tot. 344.680)	Sardegna	86.422
10°(tot. 258.892)	Basilicata	65.289
11°(tot. 220.626)	Molise	57.200
12°(tot. 176.550)	Liguria	44.748
13°(tot. 156.691)	Marche	38.253
14°(tot. 53.106)	Veneto	13.353
15°(tot. 33.960)	Emilia-Romagna	9.979
16°(tot. 25.232)	Lombardia	7.228
17°(tot. 7.694)	Trentino-Alto Adige	2.140
18°(tot. 3.421)	Friuli V. G.	938
19°(tot. 217)	Piemonte	77

Fonte: Istat 2006 dati aggiornati a Giugno 2007

### **Produzione e mercato mondiale**

La coltivazione di olivo e la produzione di olio di oliva sono diffuse in massima parte nell'area del Mediterraneo. L'Unione Europea nel suo complesso occupa l'80% della produzione mondiale di olio di oliva. Maggiori produttori sono Spagna, Italia, Grecia, Portogallo, con quote minoritarie della Francia. In questi Paesi l'olivicoltura ha una grande importanza non solo per l'economia rurale, ma anche per il patrimonio culturale e ambientale, se si considera che nel settore lavorano circa 2,5 milioni di produttori, circa un terzo degli agricoltori della Unione Europea, e che in talune regioni di Italia, Spagna e Grecia l'olivicoltura è di gran lunga la principale attività agricola, sia in termini di occupati che di percentuale di superficie coltivata.

Al di fuori della Unione Europea i maggiori produttori si affacciano anch'essi sul Mediterraneo, e sono Tunisia, Turchia, Siria e Marocco. Quote minoritarie vengono prodotte nel continente Americano, in Australia e Giappone.

Tuttavia, per questioni legate a tradizionali e consolidate abitudini alimentari, si verifica che in talune aree geografiche, come il nord Europa, o il nord America, si continuano a preferire altri tipi di olii e grassi (olii di semi, grassi animali, ecc.), mentre l'olio di oliva continua ad essere particolarmente apprezzato negli stessi paesi che hanno una antica tradizione olivicola. Ne consegue che il mercato dell'olio di oliva sia piuttosto anelastico, poiché gran parte del mercato mondiale del prodotto è costituito dagli stessi paesi produttori. Ad esempio l'Unione Europea, oltre ad essere la maggiore produttrice al mondo, si trova ad essere al tempo stesso anche la maggior consumatrice, con il 70% del totale a livello mondiale.

## **Consumi**

All'interno della CE i maggiori paesi consumatori di olio d'oliva sono l'Italia (40,2%), la Spagna (30,3%) e la Grecia (14,6%),<sup>[senza fonte]</sup> da segnalare il consumo crescente di Francia (5%) Regno Unito (2,2%) e Germania (2,1%). Nel periodo 1996-2000, la media dei consumi mondiali è stata di 2.371.000 t e si osserva una costante tendenza all'aumento dei consumi; vi è un graduale ma continuo aumento dei consumi al di fuori dei paesi produttori, dove questi erano tradizionalmente concentrati.

## **OBIETTIVI E FINALITÀ**

L'obiettivo primario del progetto è la valorizzazione dell'olio d'oliva di Palma di Montechiaro e della Provincia di Agrigento ed i prodotti tipici di qualità legati ad una sana e corretta alimentazione. Il raggiungimento dell'obiettivo sopra descritto passa attraverso la realizzazione dei seguenti sub-obiettivi, che possono essere così sintetizzati:

- Obiettivo dell'evento è quello di promuovere la cultura dei cibi in abbinamento con le produzioni agroalimentari locali e le bellezze del territorio.
- sviluppare o approfondire la conoscenza da parte della popolazione dei processi produttivi e dei prodotti tipici di qualità attraverso esperienze dirette presso le aziende di produzione e trasformazione dei comparti produttivi considerati;
- sviluppare una coscienza critica sugli alimenti idonea al mantenimento della salute e alla salvaguardia dell'ambiente;
- approfondire la conoscenza del sistema agro-alimentare regionale;
- approfondire la conoscenza del valore nutrizionale degli alimenti e delle modificazioni subite a seguito dei metodi di produzione, trasformazione, confezionamento ecc.;
- tutelare le tradizioni locali e i metodi di produzione artigianali;
- la riscoperta del valore culturale dell'agricoltura e del mondo rurale e la valorizzazione del ruolo formativo e informativo dell'agricoltura;
- l'affermazione e il consolidamento di un'immagine globale del territorio.

In tale modo la manifestazione culturale diventa fondamentale veicolo di diffusione di un'immagine del prodotto, del territorio e delle risorse produttive e turistiche localizzate.

Infatti, all'interno vanno promossi i prodotti agricoli di qualità, non solo diventano strumento di pubblicità, ma agiscono anche come veicolo per la diffusione d'informazioni.

In tale senso questa manifestazione, oltre alla naturale funzione di attivare la partecipazione, accrescono il riconoscimento del territorio nella cultura e nell' arte locale da parte delle comunità autoctone e dei diversi visitatori esterni.

Essi, pertanto, svolgono una duplice funzione: da un lato stimolano la percezione di un' immagine globale dell' area per capitare flussi di turisti, ma anche per consolidare il senso di appartenenza al luogo dei residenti, dall' altro lato, contribuiscono a sviluppare un' immagine settoriale, per sostenere la competitività e le produzioni delle aziende agricole e artigianali.

Prodotti legati quindi a sapori antichi e a luoghi specifici che ne determinano qualità e caratteristiche, grazie non solo alla loro natura e conformazione geomorfologica ma anche alle tradizioni artigianali, tramandate nel tempo e diventate parte immanente della cultura del territorio.

Così si raggiunge lo scopo di far conoscere ad un numero più grande possibile di potenziali fruitori quelle che sono le particolarità dei prodotti tipici, con caratteristiche peculiari e di pregio, ma oggi sovente sconosciuti dai canali di mercato più interessanti. L' obiettivo è far conoscere prodotti di qualità legati al territorio con relativi consorzi di tutela ove esistenti e aiutare gli agricoltori a far vendere i prodotti agricoli tipici siciliani, sia attraverso i canali tradizionali ( a titolo di esempio vendita diretta in sagre ,manifestazioni, mercati contadini) che con altri innovativi (a titolo di esempio turismo nazionale ed internazionale, turismo congressuale di alta qualità, manifestazioni sportive e culturali) in tale senso, di grande impatto economico ai fini della vendita dei prodotti sono le realizzazioni tra il canale della ristorazione e di qualità e l' agricoltore produttore di qualità.

## CONTESTO TERRITORIALE DI RIFERIMENTO

**Palma di Montechiaro** (*Parma di Muntichiaru* in siciliano) è un comune italiano di 24.158 abitanti della provincia di Agrigento in Sicilia. Palma di Montechiaro sorge su una collina sulla fascia litoranea, poco distante dal capoluogo Agrigento. Il ritrovamento di reperti archeologici risalenti al II millennio a.C. e la presenza di numerose tombe sicane dimostrano che in questo territorio, fin da tempi remoti, vi furono insediamenti umani i cui abitanti erano dediti all'agricoltura ed alla pastorizia. Nel XII secolo a.C., i rodio-cretesi che popolavano la fascia costiera tra Gela e Palma, a scopo difensivo, fortificarono i siti di Castellazzo e Piano del Vento, punti strategici dai quali è visibile tutta la costa. Il primo atto della storia di Palma, solo nel 1865 la città si chiamerà Palma di Montechiaro, è la costruzione del Castello Chiaramontano (1353), che si staglia lungo la costa a metà strada tra Punta Bianca e la foce del fiume Palma, ad opera di Federico Prefoglio che di lì a poco passò ai Chiaramonte, da cui prese il nome. L'atto di fondazione della città di Palma porta la data del 25 aprile 1637. Nello stesso documento si rileva che a fondare la città fu Carlo Caro Tomasi dopo avere ottenuto il 16 gennaio 1637 la "licentia populandi" dal re Filippo IV di Spagna. Il 3 maggio 1637 fu posta la prima pietra. La scelta del luogo dove sorse la città fu davvero felice se, non appena mezzo secolo dopo, l'abate Saint-Non nel suo *Voyage pittoresque* ebbe a scrivere "Questa graziosa cittadina è molto popolata ed ha una posizione incantevole: i dintorni sono pieni di giardini deliziosi e tutto questo paese è in genere d'una abbondanza enorme di vigneti, di coltivazioni e di ogni sorta di alberi da frutta..." La città di Palma venne fondata il 3 maggio 1637 nella baronia di Montechiaro, dai fratelli gemelli Carlo, Barone Tomasi, e Giulio, che pochi anni dopo gli sarebbe subentrato nel titolo. L'effettivo artefice della fondazione fu però un potente zio dei gemelli, Mario Tomasi de Caro, Capitano del Sant'Uffizio dell'Inquisizione di Licata, e governatore della stessa città, da cui provenivano anche Carlo e Giulio Tomasi. Anche egli, insieme a suo cugino sacerdote Carlo de Caro era presente alla posa della prima pietra della Chiesa della Vergine del Rosario. Il progetto della città, disegnato secondo un ideale pianta ortogonale, è ricordato da una relazione redatta dall'astronomo e primo arciprete di

Palma Giovan Battista Odierna. In una tela che si conserva nella sacrestia della Chiesa Madre, si vede raffigurato l'Odierna al suo tavolo di Studio con sullo sfondo, bene in evidenza, un disegno a pianta quadrata col titolo "Chronologia Terrae Palmae". Il paese sorge su un'altura rocciosa da cui domina la vallata sottostante che si protende fino al mare. Spiccano in primo piano, ben visibili dallo scorrimento veloce che attraversa la vallata, i monumenti storici del secondo palazzo ducale, (1659), la bellissima Chiesa Madre, (1666), in cima ad una larga scalinata e il Monastero delle Benedettine, (1637) primo edificio della città. I primi abitanti di Palma vennero da Ragusa, città natale dei Tomasi, e da Agrigento, Licata, Naro, Caltanissetta. A difesa della città dagli attacchi provenienti dal mare dei pirati saraceni il duca Carlo fece costruire, dopo avere ottenuto il permesso da Filippo IV di Spagna, una torre che dedicò a San Carlo. È da registrare che Palma, dopo pochi anni dalla fondazione, ebbe un notevole aumento demografico tanto che nel 1652 furono censite 2.470 abitanti e 473 abitazioni. Nel 1812 Palma venne eletto a comune autonomo. L'11 luglio del 1943, subito dopo lo sbarco anglo-americano in Sicilia (Operazione Husky), la 3<sup>a</sup> Divisione estese la testa di ponte della Settima Armata da Licata verso Ovest. La Settima Fanteria, dopo una dura battaglia casa per casa, spinse i difensori italiani fuori da Palma di Montechiaro. Nello stesso tempo, il Comando Combat A e la 2<sup>a</sup> Divisione Armata, si unirono alla 3<sup>a</sup>, fecero un attacco alla successiva città di Naro. Subisce il 24 settembre 1943 un massacro della popolazione che protestava contro il richiamo alle armi, da parte di alcuni reparti militari americani. Nel dopoguerra, diverrà terra di forte emigrazione, specie verso il nord Italia ed i paesi dell'Europa Occidentale. Giuseppe Fava, nel suo *Mafia* cita Palma come uno dei luoghi dove la tragedia meridionale, quella che nasce secondo lui dalla concomitanza di tre fattori, povertà, ignoranza, assenza dello Stato, "raggiunge una negativa perfezione". Palma oggi è un grosso centro agricolo e con molte attrattive turistiche poco sfruttate. L'emigrazione continua verso la Germania (settore della ristorazione) e le regioni settentrionali italiane (settore edilizio) ed in tutte le città universitarie italiane, dove si trasferisce gran parte degli studenti.

## INTERVENTO

Gli attuali strumenti di programmazione hanno individuato una doppia via per il Made in Sicily agroalimentare: da un lato la valorizzazione dei prodotti agricoli di qualità e del territorio attraverso la conoscenza e l'informazione del consumatore; dall'altro una strategia per l'espansione e l'internazionalizzazione verso i mercati nazionali ed internazionali. Infatti, in un mondo globalizzato e con la concorrenza dei paesi emergenti sul mercato a costi molto più bassi, è evidente che bisogna puntare sui punti di forza dei nostri prodotti che sono la tipicità e la territorialità. La globalizzazione dei mercati non solo non determina la scomparsa dei prodotti di qualità "locali", ma, al contrario, crea per essi opportunità di mercato nuove. L'intervento di promozione del consumo dei prodotti siciliani sono state numerose nel corso degli ultimi anni ed hanno certamente contribuito all'incremento dei consumi, anche se alcuni operatori, in particolare i produttori, ritengono che di essa abbiamo usufruito i produttori esteri. Il progetto si articolerà in un arco di 2 gg nel mese di **NOVEMBRE 2011**. Gli interventi ipotizzati propongono la valorizzazione dei prodotti tipici, campagne di educazione alimentare e ambientale, stimoli per rendere commercializzazione e distribuzione più efficienti. L'azione proposta intende migliorare e valorizzare tutte le attività dell'agricoltura locale, con una promozione conoscitiva, gastronomica, commerciale di Prodotti Siciliani.

## **PROGRAMMA**

### **LA VIA DELL' OLIO EXTRA D'OLIVA**

#### **1 GG**

- 10,00 VISITA GUIDATA AL FRANTOIO CON LE SCUOLE ELEMENTARI
- 11,00 DEGUSTAZIONE DELL' OLIO SU PANE PRESSO IL FRANTOIO
- 17,00 APERTURA SAGRA
- 19,00 DIMOSTRAZIONE DI DEGUSTAZIONE DEI ESPERTI ASSAGGIATORI
- 18,00/20,00 DEGUSTAZIONE
- 21,00 CHIUSURA SAGRA

#### **2 GG**

- 17,00 APERTURA SAGRA
- 18,00 SEMINARIO "GLI OLI MONOVARIETALI SICILIANI"
- 19,00 DIMOSTRAZIONE E PREPARAZIONE DEI PIATTI REALIZZATI DAI CHEF DELLA ZONA
- 20,00 DEGUSTAZIONE
- 21,00 SPETTACOLO MUSICALE

**BILANCIO ENTRATE/USCITE**

<b>Descrizione</b>	<b>Importo compl.</b>	<b>a carico Ministero</b>	<b>a carico Comune</b>
Piano promo-pubblicitario	3.500	3.500	0
Noleggio stands (n. 20)	18.000	18.000	0
Allestimento e funzionamento mostra	5.000	5.000	0
Degustazione	10.000	10.000	0
Convegno	4.000	4.000	0
Noleggio navetta per trasporto visitatori	1.500	1.500	0
Spettacolo musicale	6.000	6.000	0
Transenne, palco, segnaletica	5.000	0	5.000
Personale per organizzazione, pulizie, ecc.	2.000	0	2.000
Punto luce, SIAE	2.000	2.000	0
<b>TOTALE</b>	<b>57.000</b>	<b>50.000</b>	<b>7.000</b>

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SINDACO  
f.to Rosario Bonfanti

L'ASSESSORE ANZIANO  
f.to Giuseppe Vinciguerra

IL SEGRETARIO GENERALE  
f.to Dott.ssa C. Giglia

---

Per copia conforme all'originale per uso amministrativo

Dalla residenza municipale, li \_\_\_\_\_

IL SEGRETARIO GENERALE

---

Affissa all'Albo Pretorio il 08/07/2011

Defissa il 23/07/2011

IL MESSO COMUNALE

---

***Il Segretario Generale del Comune,***

**CERTIFICA**

Su conforme relazione del messo incaricato per la pubblicazione degli atti, che la presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio del Comune per quindici giorni consecutivi a partire dal giorno 08/07/2011, senza opposizioni o reclami.

Dalla residenza comunale, li .....

IL SEGRETARIO GENERALE

---

La presente deliberazione è divenuta esecutiva il 01/07/2011, essendo stata dichiarata immediatamente esecutiva.

Dalla residenza comunale, li 01/07/2011

IL SEGRETARIO GENERALE

**ATTESTAZIONE DI COPIA**

La presente è copia conforme all'originale documento conservato agli atti. Le eventuali parti omesse ai sensi della normativa sul rispetto della privacy non contrastano con il contenuto dello stesso. Si rilascia per uso pubblicazione on line sul sito internet istituzionale (art. 32 legge 69/2009).

Palma di Montechiaro 04/07/2011

Il Funzionario incaricato  
Dr. Angelo Sardone