

# Sotto gli ulivi dell'Etna: gli extravergine di Enzo Signorelli

scritto da Silvia Fissore | 10/07/2020



**Alle pendici di questo formidabile vulcano abbiamo incontrato un fotoreporter e viaggiatore di lungo corso che ha riscoperto le sue radici tra gli ulivi di casa. Ne è nata una produzione unica e di nicchia, che ha già ottenuto importanti riconoscimenti**

Siamo sulle pendici dell'Etna, a circa 600 metri sul livello del mare: un territorio unico forgiato dalla forza della natura e dal lavoro millenario dell'uomo. Il **terreno vulcanico**, dal caratteristico colore scuro, ricco di silice, sodio e calcio, permette agli ulivi di crescere vigorosi su piccole terrazze trattenute da antichissimi muri di macerie laviche. Regina dei luoghi è la **varietà Nocellara**, che sfiora anche il 90/95% della coltivazione.

**Enzo Signorelli, fotoreporter e olivicoltore**

Passeggiando tra le terrazze, oltre alle orchidee spontanee, che crescono rigogliose all'ombra degli

ulivi, non è inusuale imbattersi in qualche famigliola di tartarughe di terra, soprattutto nella tarda primavera, quando si risvegliano dal letargo. E proprio sotto a questi ulivi secolari abbiamo incontrato **Enzo Signorelli**, fotoreporter e fotografo di lungo corso che - dopo anni di viaggi in giro per il mondo - non ha saputo resistere al richiamo della sua terra natale.

Si è quindi rimesso in gioco come **olivicoltore** e con pazienza e passione ha recuperato due oliveti antichi di proprietà della famiglia, collocati nei territori di **Santa Maria di Licodia** e **Ragalna**, due piccoli comuni del parco dell'Etna.

«Entrambi certificati DOP Monte Etna e IGP Sicilia - spiega Enzo - i nostri oliveti si trovano all'interno di una zona di eccellenza della DOP con altitudine media, ottima esposizione al sole e ai venti meridionali. La coltivazione avviene in asciutta, ovvero sono solo le piogge a fornire l'acqua necessaria alle piante».

## **Extravergine di oliva dell'Etna: terroir e sostenibilità**

La composizione del suolo, particolarmente ricca di lave antiche, la biodiversità dell'ambiente che circonda gli ulivi, l'integrità del terreno con alto grado di inerbimento, ricco di microfauna in superficie, uniti all'apporto moderato di acqua piovana e all'ottima esposizione, sono tutti fattori che elevano notevolmente la qualità degli extravergine ottenuti.

«Il nostro metodo di coltivazione, si avvicina molto alla filosofia tradizionale, naturale e sostenibile: non prevede l'uso di sostanze chimiche, fertilizzanti o altro sul terreno, sugli alberi, sulle olive. Tutto viene svolto rigorosamente a mano, in modo da ridurre al minimo gli stress termici e meccanici delle piante, con l'obiettivo di ottenere in oleificio la migliore molitura a freddo possibile».

Il risultato è un **olio extra vergine il cui grado di acidità è prossimo allo zero**, ricco di antiossidanti naturali: i polifenoli (o biofenoli), indicatori importanti dell'alta **qualità dell'olio**, sia per le loro proprietà benefiche sulla salute, sia per il loro potere di conservanti naturali. Sono proprio i polifenoli, infatti, che conservano a lungo l'olio e gli conferiscono il caratteristico gusto leggermente amaro.

«In osservanza alle recenti normative europee, un olio EVO che contiene più di 250mg/kg di Polifenoli - ci spiega Enzo - può riportarne in etichetta il valore. Si chiama appunto "Health Claim" a indicarne l'importanza salutistica e nutrizionale. Il mio Blend Grand Cru contiene poco meno di 400mg/kg di Polifenoli. Il Nocellara 100% Cru arriva a circa 300mg/kg. Si tratta di valori molto alti per la cultivar Nocellara» precisa il coltivatore con orgoglio.

## **Le varietà prodotte da Enzo Signorelli**

Il **Cru Nocellara dell'Etna in purezza** (Contrada Mancusa, raccolta a ottobre 2019) è un extravergine con un grado di fruttato medio, sentori di carciofo, erba tagliata, amaro e piccante.

Il **Blend Gran Cru** (Contrada Difesa antica proprietà Tommaselli, raccolta a novembre 2019) presenta un perfetto bilanciamento dell'amaro e del piccante, fruttato medio, sentori di carciofo,

pomodoro verde, erba tagliata, mandorle. Ottenuto per estrazione in continuo a freddo da circa 70-75% di [olive Nocellara Etnea](#) con altre cultivar del territorio è decisamente un prodotto più unico che raro.

Anche per questo, gli **extravergine di Enzo Signorelli** non si trovano nei classici canali di distribuzione, ma sono disponibili in **piccole quantità solo attraverso il produttore**.

«Questa situazione ha determinato due risultati importanti - continua Enzo -: da un lato la nascita di una piccola community di clienti-amici, anche specialisti del settore, che sono diventati fedelissimi. Persone che mi seguono e mi sostengono, anche economicamente. Dall'altro una conseguente strategia di marketing sostenibile che punta soprattutto sul passaparola».

## I riconoscimenti

E le soddisfazioni non mancano, visto che il **Blend Grand Cru è stato premiato con le 5 Gocce Bibenda 2020**, assegnate dalla Fondazione Italiana Sommelier ai migliori extravergine d'Italia ed inserito nell'apposita sezione della **guida Bibenda Oli 2020**. Si tratta di un olio particolarmente profumato e dal sapore unico e sostanzialmente irripetibile considerata l'imponderabilità dei fattori in gioco.

«Tengo a precisare che questo extravergine viene ottenuto esclusivamente dalla mescolanza di olive (non di oli diversi) raccolte nello stesso momento e provenienti da alberi che sono tutti nella stessa proprietà. La molitura al mattino presto è stata eseguita sempre a freddo con mezzi meccanici entro poche ore, il clima piuttosto freddo ha conservato perfettamente le olive prima della molitura. Di Blend ne ho prodotto pochissimo, di cui solo 450 bottiglie numerate e firmate destinate alla commercializzazione».

Se siete incuriositi e state pianificando le vostre prossime vacanze in Sicilia, sappiate che Enzo vi aspetta nei suoi oliveti, per guidarvi all'assaggio dei suoi extravergine e soprattutto per raccontarvi, con garbo e passione, come nasce il suo olio. Per informazioni e acquisti potete contattare direttamente il produttore.

**Enzo Signorelli**

Contatti: +39 335 6889498 | [esignorelli@mac.com](mailto:esignorelli@mac.com)

[Sito web](#)