

# Borgolio: San Mauro Casterverde diventa capitale delle eccellenze olivicole madonite

Data: 12 gennaio 2025 | Autore: Redazione



Si è conclusa con straordinario successo Borgolio, la manifestazione che nel weekend appena trascorso ha trasformato San Mauro Casterverde nel centro vitale della cultura olearia madonita. Un appuntamento che ha confermato l'interesse crescente verso l'olio extravergine delle Madonie e le eccellenze agroalimentari del territorio.

Un borgo in festa, tra profumi, sapori e tradizione

Per due giorni il paese si è animato di visitatori, appassionati, produttori e operatori del settore che hanno affollato i percorsi di degustazione, i momenti divulgativi e tutte le iniziative. Borgolio ha saputo raccontare, con grande partecipazione, il legame profondo tra comunità, olivicoltura e territorio, offrendo un'esperienza immersiva che ha unito tradizione, innovazione e convivialità.

Le degustazioni presso gli stand dei produttori locali sono state tra gli appuntamenti più apprezzati. I visitatori hanno potuto scoprire la qualità degli oli extravergine madoniti, accompagnati da altre eccellenze maurine come il caciocavallo e la salsiccia, dando vita a un percorso del gusto che ha rappresentato l'essenza stessa del festival.

Un grande momento di confronto e una inaugurazione storica

Il convegno "Coltura e Cultura dell'Olio Extravergine delle Madonie" ha registrato un alto numero di

presenze e interventi qualificati, dando vita a un confronto ricco e coinvolgente su qualità, sostenibilità, certificazioni e futuro dell'olivicoltura madonita. Un appuntamento che ha rafforzato la consapevolezza del valore strategico dell'EVO per l'economia e la cultura del territorio. Da questa nasce anche la Prima Banca dell'Olio delle Madonie, inaugurata con grande emozione, che rappresenta un passo fondamentale per la tutela e la promozione delle varietà olivicole autoctone, in particolare della cultivar Crastu, simbolo identitario di San Mauro Castelveverde.

Masterclass e show cooking: il pubblico conquista la cultura dell'EVO

Domenica è stata la volta della Masterclass sull'Olio EVO che ha registrato il tutto esaurito. Guidati dagli esperti Slow Food Francesco Lo Grasso e Franco Saccà, i partecipanti hanno vissuto un vero e proprio viaggio sensoriale alla scoperta delle cultivar, degli aromi e delle tecniche di degustazione. Grande entusiasmo anche per lo scenografico Show Cooking Slow Food Madonie, ospitato negli Ipogei di Via Monastero. Lo chef Angelo Daino e il mixologist Mario Scialabba hanno incantato il pubblico con una performance che ha unito tradizione gastronomica, tecniche contemporanee e creatività, dimostrando come l'olio extravergine possa essere protagonista sia in cucina che nel beverage.

Un patrimonio identitario che unisce

“Questa prima edizione di “Borgolio” – afferma il sindaco Giuseppe Minutilla - rappresenta non solo il punto di arrivo di un percorso intrapreso negli ultimi anni per valorizzare l'olio tipico di San Mauro, prodotto dalla pregiata cultivar Crastu, ma soprattutto l'avvio di un progetto più ampio e ambizioso. L'obiettivo è quello di trasformare questa manifestazione in un appuntamento strategico per la promozione del patrimonio agroalimentare delle Madonie. “Borgolio” è infatti la prima tappa di un calendario di iniziative che animeranno il territorio di San Mauro Castelveverde, dedicate non soltanto all'olio extravergine, ma anche ad altre eccellenze locali come il caciocavallo e il miele. Prodotti che, insieme, raccontano la nostra identità esaltano la qualità dei nostri saperi tradizionali e diventano un vero e proprio valore aggiunto per chi sceglie di scoprire San Mauro come destinazione turistica autentica e ricca di sapori.”

Una manifestazione che guarda al futuro

Il grande successo di Borgolio conferma l'importanza di investire nella promozione dell'olio extravergine delle Madonie e apre la strada a nuove prospettive di sviluppo, valorizzazione e attrattività turistica per il territorio.

La manifestazione è stata promossa dal Comune di San Mauro Castelveverde e organizzata da Madonie Travel Service con la collaborazione di Slow Food Madonie, Pro Loco San Mauro Castelveverde, Associazione Nazionale Città dell'Olio, e con il supporto del Ministero della Cultura, dell'Unione Europea (NextGenerationEU) e di GAL ISC Madonie.