**Una produzione di qualità in Sicilia occidentale: le olive da tavola Nocellara del Belìce**

*Martina Lo Cascio martinalc22@gmail.com*

L'obiettivo è descrivere i cambiamenti di un territorio attraverso l'analisi del settore olivicolo in Sicilia occidentale. A partire dall'esplorazione delle relazioni tra i diversi attori focalizzo l'attenzione sull'impatto delle retoriche della produzione di qualità, istituzionalizzata con dei marchi di denominazione di origine protetta, sullo sviluppo della dinamiche.

Nella zona di Campobello di Mazara e Castelvetrano nella valle del Belìce e in provincia di Trapani vengono prodotte circa il 47% delle olive da tavola italiane (Unaprol 2014). La genesi di un uso extradomestico di questo prodotto risale agli anni '50 e coincide con l'arrivo in quest'area di alcuni investitori “napoletani”. Questi sono gli attori protagonisti dello sviluppo di questo settore economico e sociale sia per il loro posizionamento centrale nelle dinamiche sia nella rappresentazione comune, qualcuno afferma siano “gli inventori della Nocellara da tavola”.

A partire dagli anni ’90 la crisi della viticoltura, la necessità di razionalizzare la produzione olivicola per far fronte alla crescente competizione all’interno del mercato europeo, la nascita di alcuni strumenti istituzionali come il piano olivicolo regionale e le certificazioni di origine e qualità dei prodotti hanno condotto alla scelta definitiva di investire verso un assetto monocolturale e di valorizzazione delle culitvar locali, prima tra tutte la Nocella del Belìce. A partire da tutto ciò i “commercianti napoletani”, si trovano a confrontarsi con il potere della Grande distribuzione organizzata e la riorganizzazione del lavoro. Entrati in produzione i nuovi uliveti emerge la necessità di nuova manodopera a basso costo che stagionalmente inizia ad arrivare e a rendersi visibile con la costruzione di ghetti abitativi nelle periferie circostanti al centro abitato di Campobello di Mazara. È interessante rilevare i cambiamenti sociali ed economici del contesto e come muta la rappresentazione di questo settore da parte di cittadini, attivisti e operatori del settore. Nascono due consorzi di tutela per la produzione olearia e da tavola che saranno strumento ulteriore degli stessi commercianti, i quali benché protetti dal potere della criminalità organizzata locale e campana si troveranno a fronteggiare quello avverso della GDO.

Nel sistema di commercializzazione coesistono ad oggi modelli tradizionali e “moderni” che talvolta sono complementari e integrati talvolta sono in conflitto.

In ultimo è interessante rilevare un unico elemento che rimane pressoché invariato: la marginalità e subalternità della comunità dei produttori. La ricerca si è volta con un approccio etnografico dall’autunno 2013 a novembre 2015. Gli strumenti utilizzati sono: interviste in profondità a lavoratori stagionali, attivisti, olivicoltori, trasformatori, operatori della gdo, tecnici agrari e l’osservazione partecipante al ghetto abitativo e nei luoghi del lavoro come raccoglitrice di olive