

## Introduzione

### Dott.ssa Vita Maltese

Presidente del Rotary Club Trapani Birgi Mozia

### Giudice monocratico: Dott. Massimo Corleo

Consigliere di Corte d'Appello

### Giuria popolare: i Presidenti Rotary dell'Area Drepanum

### Portavoce: Avv. Filippo Marciante

Presidente Rotary Club Sciacca

### Pubblico ministero: Avv. Giacoma Castiglione

del Foro di Trapani

### Avvocato difensore: Avv. Giovanni Vaccaro

del Foro di Sciacca

### Assistente giudiziario: Lucia Licari

del Tribunale di Trapani

### Ufficiali giudiziari: Sergio Indelicato e Amedeo Vaccaro

del Tribunale di Sciacca

### Testimoni e Consulenti di accusa

#### Dott. Santo Caracappa, Direttore sanitario I.Z.S.

"Per riferire che ai controlli l'olio mostra sovente le sue pecche..."

#### Dott. Pino Disclafani, Gastroenterologo

"Per riferire quanti disturbi provoca l'olio all'organismo, in particolare all'apparato digerente"

#### Dott. Domenico Trapani, Perito Chimico Dirigente Arpa Trapani

"Per riferire sugli esiti degli esami dei campioni di olio"

#### Dott.ssa S. Tiziana Orlando, Nutrizionista

"Per riferire quanto, in cucina, l'olio ad alte temperature possa influire negativamente sul valore nutritivo degli alimenti"

### Testimoni e Consulenti di difesa

#### Dott. Giuseppe Milazzo, Gastroenterologo

" Per riferire sugli effetti benefici dell'olio durante la digestione"

#### Dott.ssa Prof.ssa Giuseppina Campisi, Docente di Medicina Orale all'Università di Palermo

"Per riferire che già al primo assaggio, grazie al palato e alle papille gustative, l'olio inebria..."

#### Dott. Prof. Ligia J. Dominguez Barbagallo, Dirigente U.O.C. di Geriatria all'Università di Palermo

"Per riferire come l'olio di oliva mantiene sempre giovani"

#### Dott. Andrea Scoto, Agronomo e Dir. del Campo di Zagaria (Enna)

"Per riferire che la biodiversità e le caratteristiche organolettiche dell'olio hanno conquistato il mondo"

### Perito del giudice e della giuria popolare

Prof. Giacomo Dugo, Prof. Ordinario di Chimica degli Alimenti dell'Università di Messina

### Eventuali testi ex art. 507, ammessi ex officio dal giudice

Dott. Manfredi Barbera, Mastro Oleario

Prof. Giovanni Curatolo, Produttore di olio da generazioni

### Eventuali interventi a sorpresa

### Conclusioni

Prof. Francesco Milazzo, Governatore Rotary del Distretto 2110

Sintesi del processo sul sito [starebeneinsicilia.it](http://starebeneinsicilia.it)

Rotary  
Distretto 2110

Rotary  
Club Trapani Birgi Mozia



# Processo semiserio all'Olio di Oliva

"Fatti e misfatti di un succo vegetale"  
"È tutto...Olio quello che luce?"



10 | APRILE  
DOMENICA  
ore 10.00

Sala conferenze  
dell'Istituto Alberghiero  
di Trapani

Seguirà un buffet preparato dai docenti  
e dagli studenti della Scuola Alberghiera

## Decreto di citazione a giudizio

Si citano a comparire, davanti al Giudice Unico ed alla Giuria Popolare: gli Imputati, il Pubblico Ministero, l'Avvocato difensore, i Testimoni, i Consulenti, i Periti, le Autorità, i Rotariani, gli Amici e i Giornalisti interessati al tema, per la trattazione e la discussione del processo, onde verificare la fondatezza o meno dei seguenti

### Capi d'imputazione

#### Capo A

##### **Imputato: Olio di Oliva.**

Per avere attentato da tempo immemorabile alla salute dell'uomo, causando, in caso di consumo non moderato, l'accumulo di tessuto adiposo (metabolicamente attivo), potenzialmente nocivo al sistema cardiovascolare, con probabile aumento del colesterolo plasmatico e conseguente danno alle pareti dei vasi; con ulteriore nocimento per il benessere fisico, dovuto ad incremento ponderale della massa corporea ed alla conseguente difficoltà di performante irrorazione di tutti i tessuti da parte del muscolo cardiaco;

E inoltre, per essere nocivo, qualora portato ad alte temperature, a causa delle sostanze formatesi in conseguenza dei trattamenti termici, al fegato, al già citato apparato cardiocircolatorio e ai reni, influenzando in tal caso negativamente anche sul valore nutritivo degli alimenti trattati; Con l'aggravante del mezzo fraudolento, dovuta all'accattivante intenso colore verde, di cui sono caratterizzati soprattutto gli oli di oliva meridionali, e dall'intenso ed inebriante profumo che detta sostanza sprigiona, soprattutto appena franta e che maggiormente inducono l'uomo al suo consumo;

Illecito commesso fin dalla sua remota comparsa sulle tavole e tuttora permanente.

#### Capo B

##### **Imputato: Massimo Sofisticatore, irreperibile.**

Per avere adulterato attraverso processi chimici ed aggiunte di oli di provenienza dubbia e, comunque, non genuini o addirittura di origine non vegetale, l'olio extravergine di oliva che, per altro, ben si presta a tali forme di sofisticazione alimentare, idonee a trarre in inganno il consumatore, indotto da prezzi modici ed esposto a probabili pericoli per la sua salute.

Fatti commessi in luoghi e tempi diversi e, purtroppo, con ogni probabilità ancora in corso.

#### Vita Maltese

Presidente Rotary Club Trapani Birgi Mozia



### Obiettivi del processo all'olio di oliva

Sensibilizzare sul consumo di olio extra vergine di oliva, non sofisticato.

Comunicare le modalità per cucinare e servire correttamente i cibi con olio.

Promuovere una raccolta di solidarietà gustando piatti freschi e tipici.