

## *Arance Rosse di Sicilia IGP, una filiera che continua a resistere*

12:30 Redazione Agenfood  
 AGRICOLTURA, NL Stampa ?  
 PDF (in inglese) ? eBook ?

(Agen Food) - Catania/Rimini, 03 feb. - Un'annata che era partita con le migliori premesse quantitative e qualitative, ma che ora sta facendo i conti con le conseguenze dell'uragano che si è abbattuto sulla fascia costiera della Sicilia una decina di giorni fa. In questo contesto si inserisce la puntata della trasmissione La Natura dal Campo alla Tavola, andata in onda nei giorni scorsi sul circuito televisivo nazionale 7Gold, interamente dedicata all'Arancia Rossa di Sicilia IGP e al suo valore agricolo, economico e territoriale.

La puntata è disponibile anche on demand:

<https://www.youtube.com/watch?v=rThKXA>  
 CnPJA Dal cuore dell'areale produttivo, a Biancavilla (Catania), Salvatore Rapisarda, direttore del Consorzio Euroagrumi OP, ha tracciato il quadro di una campagna agrumicola di alto profilo qualitativo, pur in presenza di criticità climatiche ormai ricorrenti. 'Come qualità e quantità siamo al top. Nonostante la siccità dei mesi precedenti, il clima ha rimediato alle difficoltà iniziali e ci ha restituito un prodotto straordinario, per sapore, pezzatura e colore', ha spiegato Rapisarda (La trasmissione è stata registrata prima dell'uragano del 18 e 19 gennaio, ndr). Un prodotto che, come proseguito dallo stesso Rapisarda, rappresenta molto più di una semplice coltura. 'L'Arancia Rossa è il prodotto agricolo più importante della Sicilia: quasi 100.000 ettari che rappresentano economia, ambiente e lavoro.

Un prodotto che trova la sua identità profonda nel territorio etneo'. Un concetto sintetizzato con una metafora efficace: 'L'arancia arriva dall'Himalaya,

ma quando arriva ai piedi dell'Etna è come se dicesse: 'Sono a casa. Ed è qui che dà il meglio di sé'. A spiegare cosa renda davvero unica l'Arancia Rossa di Sicilia IGP è stato l'agronomo Alfredo Cageggi, che ha posto l'accento sul microclima etneo: 'Il colore rosso non è solo estetica.

È il risultato dell'escursione termica tra giorno e notte, del vulcano vicino al mare, di un microclima irripetibile - ha spiegato - queste condizioni inducono la pianta a produrre antociani, potenti antiossidanti che rendono questo frutto più salubre rispetto alle arance bionde.

Un valore nutrizionale che cresce, paradossalmente, anche nelle annate più difficili'. La parola è poi passata a Carmelo Cantarella, agronomo e produttore di arance rosse in provincia di Catania, che ha raccontato il punto di vista di chi vive quotidianamente il campo.

'Le coltivo da ormai 30 anni. La campagna è partita a rilento a causa del lungo periodo di siccità che ha caratterizzato il trimestre che va da settembre a novembre e le alte temperature.

Abbiamo avuto all'inizio di novembre anche i 35 C°. Nonostante ciò la nostra passione è tanta. Nelle nostre vene scorre sangue rosso come la nostra amata Arancia rossa, che ci porta a continuare, nonostante le difficoltà nella coltivazione di questi preziosi frutti, che è importante che continuiamo a tutelare anche per il futuro delle nuove generazioni'.

Il tema della sostenibilità economica della produzione è tornato centrale nell'intervento di Rapisarda, che ha richiamato l'attenzione sulla necessità di una lettura più consapevole del prodotto. 'Dare il giusto reddito ai

produttori è doveroso ed è l'impegno di tutti, e una delle strade percorse è quella di valorizzare anche i frutti di calibro più piccolo. Nei periodi di siccità il frutto può essere più piccolo, ma spesso contiene più vitamina C e più antociani. Il calibro non è un indicatore di qualità'. La protezione dell'identità del prodotto è stata al centro dell'intervento di Gerardo Diana, presidente del Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP: 'Il consorzio ha il compito fondamentale di vigilare sul rispetto del disciplinare di produzione, che stabilisce le regole per garantire la qualità, l'etica e il valore aggiunto del prodotto. In tal modo il consumatore è garantito sull'areale di provenienza (Catania, Siracusa e una piccola parte di Enna). Ma oggi la tutela non basta: serve far sapere al consumatore quanto questo frutto sia sano, buono e importante anche per l'ambiente. Questo è un frutto eroico dato che deve sopportare estremi climatici e adattarsi ad essi. E nonostante questo, nel panorama delle Dop e delle IGP italiane, è il terzo prodotto più consumato.

Un riconoscimento importante, frutto dell'impegno quotidiano di agricoltori, confezionatori e distributori'.

Dal campo al magazzino di confezionamento, le telecamere di 7Gold hanno fatto tappa in uno dei magazzini della cooperativa Portobello, aderente al Consorzio Euroagrumi, mostrando come la filiera continui a garantire occupazione e organizzazione anche in contesti complessi. 'In questo periodo stiamo lavorando principalmente Tarocco, Nocellare e Lempsò - ha spiegato il referente Angelo Cantarella - qui avvengono tutte le fasi di selezione e confezionamento del prodotto, fino alla spedizione verso la Grande distribuzione e i mercati, sia

## *Arance Rosse di Sicilia IGP, una filiera che continua a resistere*

italiani che esteri. La nostra campagna va da dicembre a giugno e la filiera dell'Arancia Rossa garantisce molti posti di lavoro'.

Rapisarda ha ricordato come la freschezza sia uno degli elementi distintivi del prodotto: 'Entro 24 ore dalla raccolta il prodotto parte per i supermercati. Osservate la foglia: quando è verde e non troppo accartocciata, significa che è stato raccolto da poco. Ad ogni modo l'arancia si conserva bene anche 7-10 giorni, specie se mantenuta in frigorifero'. Nei mercati, come testimoniato da **Duccio Caccioni**, direttore del Centro Agroalimentare di Bologna, l'Arancia Rossa mantiene un forte potere distintivo. 'È riconosciuta ed è richiesta dal consumatore non solo perché buona da mangiare, ma anche dal punto di vista salutistico.

Da qui gli agrumi arrivano nei negozi specializzati e nel canale Ho.Re.Ca, dove il consumatore cerca sì il prezzo, ma soprattutto la qualità e la certezza di origine'.

Il racconto si è poi spostato sul fronte commerciale e fieristico con l'intervento di Francesco Cilia, responsabile commerciale della ditta 3Moretti.

'Alla fiera Marca a Bologna abbiamo incontrato clienti sia italiani che esteri.

Le fiere di settore sono fondamentali per far conoscere il prodotto.

Dal 4 al 6 febbraio parteciperemo alla rassegna Fruit Logistica a Berlino, per incontrare operatori, clienti e partner da tutta Europa'.

La fotografia più critica è arrivata dagli esperti di sistema, che hanno evidenziato come eventi climatici estremi e carenze strutturali rischiano di mettere in difficoltà anche le eccellenze.

Giosuè Arcoria, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, è stato netto: 'Il comparto non sta benissimo.

La siccità ha decimato centinaia di ettari.

Il problema principale è l'acqua, ma anche la manodopera, sempre più difficile da trovare, è un nodo preoccupante, così come la mancanza di infrastrutture idriche.

Senza investimenti pubblici e privati rischiamo di indebolire anche i migliori prodotti'.

Sulla stessa linea Sandro Gambuzza, vicepresidente di Confagricoltura: 'Chiaramente gli effetti delle crisi climatiche hanno avuto un impatto molto forte.

Una delle riflessioni che l'intero sistema dovrà fare è quella legata ai sistemi di gestione del rischio.

Senza strumenti adeguati, viene meno la stabilità del reddito agricolo'.

La puntata ha mostrato infine come il

valore dell'Arancia Rossa non si fermi al fresco, ma trovi nuove opportunità anche nella trasformazione industriale.

Le telecamere si sono trasferite a Capo d'Orlando, nell'industria Citrofood.

'Abbiamo appena iniziato la stagione di trasformazione dell'arancia rossa e con l'aiuto dei nostri fornitori di materia prima inizieremo a ottenere i primi succhi ed oli essenziali di Arancia Rossa - ha spiegato Simona Caratozzolo, direttore commerciale dell'azienda - grazie a una tecnologia avanzata studiata anche in maniera tailor made, il succo appena spremuto mantiene inalterati profumo, odore e sapore'. A chiudere il percorso dal campo alla tavola, come da titolo della trasmissione, lo chef Flavio Rapisarda del ristorante Antichi Sapori di Sicilia ha proposto una ricetta a base di arancia rossa: pesce spada alla marinara con cozze, scorza e filetti di arancia. Nelle conclusioni, il direttore Rapisarda ha mostrato alcune arance appena raccolte, ribadendo come l'Arancia Rossa IGP sia un'eccellenza che va tutelata e raccontata con responsabilità: 'È un'eccellenza assoluta che va comunicata nel modo giusto. È quello che stiamo facendo oggi, lavorando con le scuole, con la grande distribuzione e attraverso trasmissioni capaci di parlare direttamente al consumatore, raccontando un prodotto che fa bene alla salute e all'ambiente'.

