

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

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 parte più costiera della Sicilia una decina di giorni fa.

Le arance siciliane sono state al centro dell'attenzione della trasmissione La Natura dal Campo alla tavola, andata in onda domenica 1 febbraio sul circuito televisivo nazionale 7Gold. Dal cuore dell'areale produttivo, a Biancavilla (Catania), Salvatore Rapisarda, direttore del Consorzio Euroagrumi OP, ha fatto il punto della situazione: "La qualità organolettica e anche le pezzature sono molto buone, nonostante la siccità del 2025 (la trasmissione è stata registrata prima dell'uragano del 18 e 19 gennaio, ndr). "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".

L'agronomo Alfredo Caggeggi ha ricordato che "il colore rosso delle arance che crescono ai piedi dell'Etna è legato al microclima che si sviluppa in questo territorio.

Il rosso appare sia sulla buccia sia nella polpa interna, grazie all'escursione termica fra giorno e notte che spinge la pianta a produrre antociani, cioè sostanze antiossidanti". Salvatore Rapisarda La parola è passata poi a Carmelo Cantarella, produttore di arance rosse in provincia di Catania.

"Le coltivo da ormai 30 anni. La campagna è partita a rilento a causa della siccità, ma poi si è ripresa. Nelle nostre vene scorre sangue rosso quanto le arance che coltiviamo e questo ci dà la forza e la passione per svolgere

questo lavoro e coltivare questo prodotto".

Il tema della sostenibilità economica della produzione è tornato centrale nell'intervento di Rapisarda, il quale 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. Una delle strade percorse è quella di valorizzare anche i frutti di calibro più piccolo. Nei periodi di siccità, infatti, il frutto può essere più piccolo, ma spesso contiene più vitamina C e più antociani. Gerardo Diana 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 a essi. 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, 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 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 le arance sono state raccolte da poco.

Ad ogni modo, l'arancia si conserva bene anche 7-10 giorni, specie se mantenuta in frigorifero". Duccio Caccioni 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".

© Cristiano Riciputi | FreshPlaza.it
Francesco Cilia 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.

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

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

Giosuè Arcoria La fotografia più critica è arrivata dagli esperti di sistema, i quali 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 prodotti migliori".

Carmelo Cantarella 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".

Simona Caratozzolo 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 iniziato la stagione di trasformazione dell'arancia rossa e con l'aiuto dei nostri fornitori di materia prima otteniamo i 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 inalterato 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 Salvatore Rapisarda ha mostrato alcune arance appena raccolte: "È un prodotto di primo piano che va comunicato nel modo giusto. Ed è quello che stiamo facendo, ad esempio diffondendo la 'cultura' di questa coltivazione anche nelle scuole, con la grande distribuzione e attraverso trasmissioni tv capaci di parlare direttamente al consumatore per raccontare un prodotto che fa bene alla salute e all'ambiente".

Data di pubblicazione: mar 3 feb 2026

