

#DOPIGPFUTURO



SICILIA

Oggi l'agroalimentare è al centro di un grande progetto di innovazione e transizione ecologica, che coinvolge tutta la filiera: le imprese e i rappresentanti del settore, i consumatori e i cittadini chiamati a modelli di consumo sostenibile e, non da ultimo, la ristorazione, punto di contatto tra la produzione e il consumo, luogo in cui i cittadini sono chiamati a concretizzare le proprie scelte.

In Sicilia i prodotti di qualità territoriale DOP IGP, come l'Arancia Rossa di Sicilia IGP, il Ragusano DOP, il Cioccolato di Modica IGP, il Ficodindia dell'Etna DOP e tutti gli altri, ricoprono un ruolo prioritario nell'educare a un nuovo paradigma di produzione, distribuzione e consumo e per farlo è fondamentale promuovere il confronto tra tutti gli anelli della filiera e in particolare con i giovani – nuovi cittadini e futuri consumatori – che saranno i veri interpreti del nuovo sistema di valori. È quanto è avvenuto in occasione del Webinar DOP IGP incontrano il futuro, con numerose esperienze condivise dai giovani protagonisti della produzione agroalimentare di qualità della regione.

Andrea Bonina – Ficodindia dell'Etna DOP

Scommettere sull'economia circolare con la riutilizzazione dei materiali di scarto dei cicli produttivi agroalimentari, riducendo al massimo gli sprechi e ottenendo prodotti di alta qualità. Andrea Bonina, direttore generale di Bionap, racconta il successo dell'azienda creata dal padre Francesco nel 1997, che producendo estratti botanici dai sottoprodotti di piante e frutti siciliani come l'Arancia Rossa di Sicilia IGP o il Ficodindia dell'Etna DOP: "Quella che comunemente è chiamata in siciliano 'pala' è l'esempio più emblematico dello scarto del ficodindia. Quando prima del 2005, mio padre andava chiedere ai coltivatori se era possibile fornirci i cladodi, proprio non riuscivano a capire cosa ci si potesse fare con quelle pale che ritenevano solo uno scarto".

Marilena Migliore – Cioccolato di Modica IGP

Il Cioccolato di Modica IGP e la sua particolare lavorazione che mantiene integri i cristalli di zucchero assicurando la tipica consistenza granulosa e friabile apprezzata in tutto il mondo, al centro della scelta di Marilena Migliore, studentessa dell'Istituto Alberghiero Principi Grimaldi di Modica. Una scelta di vita: prepararsi per diventare custode di questa arte. "Ho capito l'importanza di legare un prodotto al luogo dopo aver visto quanto è determinante associare il nome del nostro Cioccolato alla città di Modica. Tante attività ruotano attorno a questa produzione, dal turismo alla cultura, creando occupazione per i giovani come me che adesso possono costruirsi un futuro interessante anche nella propria terra".

Debora Cavarra – Olio Sicilia IGP

Ha le idee chiare la più giovane della famiglia Cavarra, impegnata a dimostrare che oggi una scelta green è possibile, con l'attività nella sua Azienda Terraliva, situata nel cuore dei Monti Iblei dove produce olio extravergine di oliva Sicilia IGP (ma anche certificato Biologico, Kosher e Halal) unicamente con spremitura a freddo di olive raccolte a mano. Ecosostenibilità come vero valore aggiunto: tracciabilità e blockchain, packaging ecosostenibile, bottiglie riutilizzabili – che acquistano nuova vita, con pochi materiali da smaltire al momento della raccolta differenziata – e più leggere per ridurre i costi di esportazione e le emissioni di CO2 nei trasporti.

Michelangiolo Arena – Arancia di Sicilia IGP

La produzione di Arancia Rossa di Sicilia IGP è una delle attività principali dell'Azienda di Michelangiolo Arena, erede dei saperi locali tramandati dalla sua famiglia da più generazioni. Il suo obiettivo primario è quello di seguire i ritmi della natura, al fine di garantire elevati standard di qualità e la certificazione biologica dei prodotti. Le arance certificate IGP vengono conferite a Oranfrizer, la maggiore filiera di agrumi della Sicilia, che assieme allo spin-off Oranfrizer Juice, produce e distribuisce spremute di agrumi e altri frutti. I frutti raccolti da Arena vengono presi in custodia da Oranfrizer subito dopo la raccolta, per poi essere lavorati e distribuirli in Italia e all'estero.



Toni Scilla
Assessore Agricoltura
Regione Sicilia

