

## **COMUNICATO STAMPA**

### **Fastuca Fest 2025: Raffadali celebra il suo Pistacchio DOP tra gusto, cultura e prevenzione**

*Raffadali (AG) 20 settembre* – Raffadali, in provincia di Agrigento, ha accolto con entusiasmo la nona edizione del **Fastuca Fest** – in programma **dal 18 al 21 febbraio** -, la festa che celebra il **Pistacchio di Raffadali D.O.P.** e che negli anni è diventata un punto di riferimento per l'intero territorio agrigentino. Con grande partecipazione di pubblico e la presenza delle più alte autorità civili e militari – tra cui il sindaco **Silvio Cuffaro**, il prefetto di Agrigento **Salvatore Caccamo** e i comandanti provinciali dell'Arma dei Carabinieri e della Guardia di Finanza – il taglio del nastro ha segnato l'avvio ufficiale della kermesse. Un momento carico di emozione anche per i rappresentanti del Consorzio, presieduto da **Calogero Frenda**, che hanno ribadito il valore identitario di questo evento.

Il centro storico di Raffadali si è trasformato in un vero e proprio palcoscenico urbano grazie alle installazioni curate dagli architetti **Li Bianchi e Galvano**, che da sempre firmano l'allestimento del Festival. Le loro opere, anno dopo anno, hanno raccontato i simboli della pianta di pistacchio: dai rami verdi alle foglie, dal frutto fino alla celebrazione della DOP. Quest'anno, con l'ampliamento di oltre 200 metri del Percorso del Gusto, l'installazione raccoglie e reinterpreta gli elementi delle edizioni passate. Le vie del centro si sono così vestite di fucsia, in una scia vibrante che unisce tradizione e innovazione. «Il Fastuca Fest non è soltanto la festa che celebra il Pistacchio di Raffadali DOP – spiegano gli architetti – ma un evento capace di trasformare il paese in uno spazio di creatività e bellezza».

Il programma 2025 propone un fitto calendario di eventi culturali, artistici e gastronomici. Spazio centrale è riservato agli showcooking, che vedono protagonisti chef e professionisti del settore. Ad aprire la rassegna è stato lo chef stellato **Giuseppe Raciti** del ristorante stellato Michelin Zash di Riposto (Catania), con una cucina d'autore che ha valorizzato il pistacchio di Raffadali in quattro pietanze, dall'antipasto al dessert.

L'area showcooking, progettata dall'architetto **Filippo Argento**, è stata concepita come un "pistacchieto contemporaneo": un luogo in cui design, architettura e cucina si incontrano tra essenzialità formale e calore materico. Texture naturali, materiali caldi e cromie essenziali danno vita a uno spazio immersivo, capace di raccontare il territorio con un linguaggio innovativo, dove architettura e gastronomia dialogano in perfetto equilibrio.

Novità di rilievo di questa edizione è la presenza dell'**Asp di Agrigento**, che porta al Fastuca Fest un messaggio di prevenzione e salute. A partire da domani saranno avviati screening sanitari gratuiti, tra cui la **mammografia** per le donne tra i 50 e i 69 anni, grazie a un **ambulatorio mobile presente per la prima volta in provincia**.

«Si tratta di un servizio prezioso di prevenzione – sottolinea Salvo Gazziano, direttore del Consorzio del Pistacchio di Raffadali DOP – che rende il Festival non solo una festa del gusto e delle eccellenze del territorio, ma anche un'occasione di attenzione concreta alla salute».

Il 2025 segna però anche una stagione produttiva complessa. Le piogge fuori stagione e gli sbalzi termici primaverili hanno determinato un calo della produzione. «Nonostante le criticità – spiega Gazziano – la qualità del nostro pistacchio rimane alta, grazie alla dedizione degli agricoltori che con grande cura preservano il valore di questo prodotto unico».

Il Consorzio del Pistacchio di Raffadali DOP – che oggi riunisce 19 aziende certificate, di cui 16 agricole e 3 confezionatrici – rappresenta oggi un presidio fondamentale di tutela e promozione per una filiera che coinvolge 31 comuni dell’hinterland agrigentino, con Raffadali e i centri limitrofi come cuore pulsante della produzione. «La DOP – sottolinea Gazziano – non è soltanto un riconoscimento di qualità, ma un elemento identitario che lega le comunità al territorio, creando valore economico e culturale».

Nonostante le difficoltà produttive, il Consorzio guarda al futuro con fiducia e determinazione, puntando sulla promozione internazionale. Dopo aver partecipato a fiere di settore come Sigep, il pistacchio di Raffadali sarà protagonista ad ottobre ad Anuga 2025, tra le più importanti vetrine mondiali dell’agroalimentare. «La nostra è una produzione di nicchia e di grande valore – conclude il direttore – ed è per questo che scegliamo di investire in eventi mirati, capaci di raccontare con autenticità l’unicità del nostro pistacchio». La manifestazione prosegue fino al 21 settembre. Il programma è consultabile online sul sito [www.fastucafest.it](http://www.fastucafest.it)

**Ufficio stampa**

Francesca Landolina per Fizz

Tessera Ordine nazionale dei giornalisti N. 161696

[flandolina@gmail.com](mailto:flandolina@gmail.com) – 320 8309690