



## LA CITTÀ DI LENTINI (SR) CELEBRA L'ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP: UN MESE DI EVENTI CON SLOW FOOD TRA GUSTO, TERRITORIO, EDUCAZIONE E NUOVI LINGUAGGI DEL CIBO

*Un mese di appuntamenti tra cultura e tradizione agricola, con laboratori, show-cooking, degustazioni e mercati che raccontano il territorio e la filiera agroalimentare locale. Eventi, arte e mixology trasformano l'agrume in simbolo contemporaneo di identità, salute e creatività. 21 e 22 febbraio le giornate clou nella cittadina siracusana*

L'Arancia Rossa di Sicilia rivela il suo carattere unico grazie al suolo vulcanico, al clima straordinario, alle mani esperte e a una tradizione secolare. È in questo contesto che nasce "Le Città dell'Arancia Rossa di Sicilia", la manifestazione culturale e gastronomica promossa da Slow Food Lentini, in collaborazione con il Comune di Lentini, in provincia di Siracusa, e il Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP che per il secondo anno vedrà celebrare il prodotto per tutto il mese di febbraio. "Un evento speciale che celebra un simbolo del territorio e patrimonio di biodiversità, con l'obiettivo di valorizzarne la qualità, la storia e il legame profondo con la cultura agricola locale – spiega il Vicepresidente del Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP, **Salvatore Scrofanì** – insieme anche un messaggio di come un prodotto come il nostro possa diventare traino per un turismo diverso, quello che noi chiamiamo Turismo Dop".

La seconda edizione de Le Città dell'Arancia Rossa vuole trasformare la manifestazione in un evento diffuso di rilevanza regionale, capace di coniugare festa popolare, approfondimento culturale, educazione al gusto e promozione della filiera agricola. Per tutto il mese di febbraio, oltre 20 locali tra ristoranti, bar e pasticcerie proporranno piatti, dolci e bevande dedicati all'Arancia Rossa di Sicilia IGP, offrendo un percorso gastronomico diffuso per riscoprire il frutto in tutte le sue forme. Il momento centrale del progetto è il Villaggio dell'Arancia Rossa, ospitato a Palazzo Beneventano nelle giornate di sabato 21 e domenica 22 febbraio 2026. Il Villaggio è pensato come una piazza temporanea dove il pubblico può incontrare il mondo dell'Arancia Rossa attraverso conferenze e tavole rotonde, degustazioni guidate, show-cooking, stand espositivi e arte. Tra gli appuntamenti di rilievo la conferenza dedicata a L'Industria Agrumicola a Lentini negli d'oro con gli interventi del Prof. Saro Mangiameli e del Prof. Gianni Petino dell'Università degli Studi di Catania, seguita da una tavola rotonda con imprenditori agricoli locali.

All'interno del Villaggio trovano spazio realtà che raccontano l'Arancia Rossa oltre il piatto. Dallo stand Tomarchio Bibite, con l'Aranciata Rossa Bio IGP realizzata con Arance Rosse di Sicilia IGP e acque dell'Etna, allo stand Etna Spritz, bitter siciliano all'Arancia Rossa IGP, Amaro Moro Nammuratu, con Arancia Rossa di Sicilia IGP e una forte presenza della cicoria amara dell'Etna e Amacardo Red, l'amaro di Distilleria Belfiore prodotto con Carciofino selvatico dell'Etna e Arancia Rossa. Particolare rilievo assume la presenza di Ohoskin, esempio di economia circolare: dai sottoprodotti di arance e fichi d'India nasce un materiale premium non fossile, alternativa sostenibile alla pelle. Anche l'arte trova la sua massima espressione nel villaggio con l'estemporanea di pittura guidata dal Maestro Salvo Rizzo. Lo stand Slow Food Lentini propone una spremuta fresca di Arancia Rossa di Sicilia IGP, riportando il prodotto alla sua essenza più autentica.

*Sede legale*  
Via San Giuseppe la Rena 30/B,  
95121 Catania CT

*Tel*  
+39 095 50 76 81

*Pec*  
consorzioditutelaaranciarossadisiciliaigp@arubapec.it

*Sede operativa*  
Via Passo del Fico S.P. 70/I C/da Jungetto,  
C/o MAAS - 95100 Catania

*Email*  
aranciarossadisicilia@gmail.com  
info@tutelaaranciarossa.it

*P. Iva*  
05975440875

*Cod. Fisc.*  
03510280872



Consorzio di Tutela  
Arancia Rossa di Sicilia IGP

tutelaaranciarossa.it f @ in X



Gli Chef locali che si esprimeranno con la loro cucina nelle esibizioni guidate sono: Chef Marco Ferrante, cuoco dell'Alleanza slow food, accompagnato dal Dott. Angelo Barbagiovanni, medico nutrizionista; Elisabetta V. della Maison del Dolce; Cristian Breci di TAG Pizzeria contemporanea, Barman Marco Siluzio; Rocco Mazzone di SCIVU Ristorante & Cocktail Bar; Salvatore Puglisi Pasticceria Contemporanea e medaglia d'oro regionale al recente concorso "Profumi dell'Etna"; Chef Massimiliano Romano & Sergio Costanzo di Zagàra e Chef Ivan Basile di American Restaurant. Le attività di show cooking sono rese possibili grazie al supporto tecnico di Camuti, che fornisce le cucine e le attrezzature professionali, mentre l'allestimento degli spazi è curato con materiali ecologici messi a disposizione da RiPack.

Catania, 18 febbraio 2026 C.s. 04

*Sede legale*  
Via San Giuseppe la Rena 30/B,  
95121 Catania CT

*Tel*  
+39 095 50 76 81

*Pec*  
consorzioditutelaaranciarossadisiciliaigp@arubapec.it

*Sede operativa*  
Via Passo del Fico S.P. 70/I C/da Jungetto,  
C/o MAAS - 95100 Catania

*Email*  
aranciarossadisicilia@gmail.com  
info@tutelaaranciarossa.it

*P. Iva*  
05975440875

*Cod. Fisc.*  
03510280872