



CONSORZIO DI TUTELA POMODORO DI PACHINO IGP

PACHINO IGP, L'ORO ROSSO DI SICILIA DEBUTTA AL TUTTOFOOD

Debutto assoluto al Tuttofood per il Consorzio di Tutela della IGP Pomodoro di Pachino, che quest'anno sbarca per la prima volta all'evento internazionale dedicato al Made in Italy e all'innovazione agroalimentare.

Situata presso il quartiere fieristico di Rho, a Milano, l'edizione 2026 sarà l'occasione per raccontare la grande tradizione della Cucina Italiana, perfetto connubio tra la creatività dei suoi cuochi e la ricca biodiversità dei suoi territori, due ingredienti che l'hanno resa unica nel mondo.

In questo contesto, il Pomodoro di Pachino IGP sarà presente dall'11 al 14 maggio all'interno della collettiva allestita dalla Regione Sicilia (Hall 10 – stand D47), per incontrare buyers, rappresentanti istituzionali, giornalisti e visitatori. In degustazione i 5 tipi tutelati IGP: ciliegino, datterino, costoluto e tondo liscio, plum e mini plum con focus su qualità, shelf-life e forniture per GDO ed HORECA.

"Dopo le positive esperienze di Rimini, Madrid e Berlino, il Consorzio non poteva mancare ad una delle ribalte mondiali più prestigiose per le produzioni del nostro Paese" ha spiegato il Presidente Sebastiano Fortunato. "Milano è fucina di stili e tendenze che si impongono all'attenzione di milioni di consumatori. Siamo certi che questa partecipazione sarà un ulteriore trampolino di lancio anche per il nostro pomodoro, confermando il suo posto d'onore alla tavola del gusto e della salubrità alimentare".

Nella quattro giorni fieristica, lo spazio del Consorzio accoglierà il confronto sui temi più sentiti del comparto, incontri B2B, degustazioni di prodotto e momenti di networking.

Focus principale resta l'internazionalizzazione, la richiesta di regole uguali per tutti negli scambi con l'estero e la valorizzazione di questo ingrediente principe della cucina italiana, la prima ad essere riconosciuta dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità.

MEDIA FACTOR SRLS

email: laurafattorecomunicazione@gmail.com