



Su 7GOLD la quinta stagione de “La Natura dal Campo alla Tavola”

“Superare l’individualismo per valorizzare le DOP e le IGP di Sicilia”. A Macfrut 2026 prove tecniche di collaborazione fra Consorzi di Tutela

Guarda la puntata: [https://www.youtube.com/watch?v= BhuYcR5cuo](https://www.youtube.com/watch?v=BhuYcR5cuo)

Romagna (15 maggio 2026) – “E’ doveroso superare la mentalità individualista per offrire ai consumatori un paniere di prodotti ampio e completo. La Sicilia ha a disposizione una gamma di IGP e DOP che nessun’altra regione d’Europa può vantare”. Lo ha affermato **Salvatore Rapisarda**, direttore del Consorzio Euroagrumi, intervenendo nella trasmissione “La Natura dal Campo alla tavola”, registrata durante la **fiera internazionale Macfrut a Rimini** e andata in onda nei giorni scorsi sul circuito televisivo nazionale 7Gold. La puntata integrale [QUI](#)

Il tema della giornata ha ruotato attorno al ruolo dei prodotti IGP e DOP agli occhi dei consumatori: quest’ultimi riescono a capirne il vero valore, e a fare scelte consapevoli nel momento dell’acquisto? È stata la domanda che ha aleggiato al tavolo dei partecipanti.

Arancia Rossa di Sicilia Igp, Pomodoro di Pachino Igp, Uva di Mazzarrone Igp: sono solo alcuni dei prodotti a marchio esposti a Macfrut, eccellenze di una regione Sicilia protagonista nella recente edizione della fiera: già da qualche tempo i relativi Consorzi di tutela stanno lavorando insieme per una maggiore visibilità e valorizzazione a livello nazionale ed estero.

“In questi ultimi mesi – ha esordito **Sebastiano Fortunato**, presidente del Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino IGP – abbiamo assistito a una forte impennata dei costi e i nostri agricoltori faticano a far quadrare i conti nonostante l’aumento dei prezzi del prodotto. Come Consorzio stiamo facendo il possibile per dare maggiore visibilità a questa eccellenza siciliana e anche la presenza ad una fiera come Macfrut contribuisce a incontrare potenziali clienti”.

Gianni Raniolo, presidente del Consorzio di tutela Uva di Mazzarrone Igp, ha sottolineato che “la scorsa annata produttiva è stata positiva e ora ci stiamo preparando per quella del 2026. Le varietà più precoci arriveranno a giugno, mentre quelle tradizionali, come Italia, saranno disponibili fino all’autunno. Da 4-5 anni stiamo lavorando con nuove varietà senza semi, sempre più richieste dal mercato: noi siamo per la tradizione, ma non possiamo chiuderci nel passato, dobbiamo pensare anche al futuro e abbracciare l’innovazione”.

Raniolo ha poi affermato che “Il marchio IGP conferisce una maggiore responsabilità ai produttori: come Consorzio garantiamo ai consumatori un prodotto di qualità superiore e dobbiamo mantenere elevato questo standard. Non sempre è facile, perché la nostra è una fabbrica a cielo aperto sottoposta a tutte le intemperie e ai cambiamenti climatici, però non possiamo deludere il patto di fiducia con il consumatore”.

E’ stata poi la volta di **Nino Di Cavolo e Saro Sallemi**, rispettivamente presidente di SiciliaFiera e direttore della manifestazione fieristica Frutech. “Abbiamo da poco sancito – ha detto Di Cavolo – un accordo con Cesena Fiera per una collaborazione fra Macfrut e Frutech. La Sicilia rappresenta più del 13% dell’agricoltura nazionale e non poteva non avere un evento di alto livello. Grazie a questa partnership aumenteremo reciprocamente i visitatori e il livello espositivo”.

Sulla stessa lunghezza d’onda Sallemi: “La scorsa edizione di Frutech (evento che si è svolto a fine novembre a Catania) è stata molto apprezzata da espositori e visitatori. Abbiamo notevoli

potenzialità per crescere ancora, il tutto allo scopo di dare nuove opportunità alle imprese siciliane e di altre regioni”.

Parere favorevole su Frutech è stato espresso anche da **Rapisarda**, uno dei primi a “sposare” questa manifestazione: “Da decenni aspettavamo un evento del genere. La Sicilia è una piattaforma naturale di collegamento ortofrutticolo fra nord e sud d’Europa. E per ogni manifestazione che SiciliaFiera organizzerà, suggerisco che ai visitatori/espositori sia proposta una visita guidata presso le nostre aziende agricole, per toccare con mano le eccellenze del territorio”.

Elena Albertini, vice presidente del Consorzio Arancia Rossa di Sicilia IGP, ha ricordato che “In questo Macfrut abbiamo ‘benedetto’ un bel matrimonio fra la Piadina romagnola Igp e le nostre arance. Ma negli ultimi mesi abbiamo spinto molto sulla collaborazione fra prodotti certificati di tutta Italia: penso al prosecco durante il Vinitaly, alle coltivazioni di limoni del lago di Garda... Tutti questi prodotti IGP sono unici nel proprio genere, non si possono replicare: farli conoscere sempre di più al grande pubblico è la nostra missione”.

La parola è passata poi a **Duccio Caccioni**, direttore del CAAB, Mercato all’ingrosso di Bologna: “Dall’estero arriva ortofrutta spesso a basso costo e di bassa qualità. Le IGP italiane, veicolate tramite i mercati all’ingrosso, sono un baluardo di tipicità, gusto e salubrità. In più, i Consorzi di tutela spesso riescono a veicolare al consumatore un’emozione, un’esperienza che spinge il consumatore all’acquisto”.

E proprio partendo dal concetto di salubrità **Rapisarda** ha riassunto il senso della puntata: “In Sicilia produciamo ortofrutta a marchio garantita sia dal punto di vista della salubrità, sia da quello del gusto. I nostri coltivatori adottano tecniche sostenibili per risparmiare acqua, limitare al massimo l’uso di concimi e fitofarmaci. Abbiamo disciplinari molto restrittivi e quello che arriva sulle tavole dei consumatori è frutto di un’esperienza antica che si coniuga con le più moderne ricerche, tecnologie pratiche di coltivazione. Chi acquista ortofrutta IGP può fidarsi grazie a una scelta consapevole”.

- Per ulteriori informazioni e richieste di materiali si prega di contattare:

Filippo Fabbri - Agenzia PrimaPagina
Piazzale E. Vanoni, 100- 47522 Cesena
tel. 0547 24284
cell. 347 1567681
fabbri@agenziaprimapagina.it