LA SICILIA

IL CONSORZIO PER LA TUTELA orgoglioso del riconoscimento ottenuto nel 2010

Pesca leonfortese con marchio Igp

«Il nostro Consorzio per la Tutela della Pesca Igp di Leonforte, è una bella realtà che può ancora crescere, per incidere meglio nell'economia locale", dice il presidente, avv. Carmelo Salamone, con accanto l'esperto di marketing Domenico Di Stefano il quale ricorda che il prodotto è disponibile anche in piazza Verga a Catania tutte le domeiniche. Il prezioso frutto Igp leonfortese che viene insacchettato per proteggerlo da fattori esterni, come la mosca mediterranea, e mantenerlo sano ed ecologico, rappresenta, infatti, un momento di grande valenza colturale e commerciale e vede impegnato il Consorzio e i soci delle cooperative "La Settembrina" e "Biofrutta". Nel Consorzio lavorano diverse persone, maestranze qualificate che confezionano il prodotto per calibro e per spedirlo a quanti lo richiedono. «In effetti - dice Salamone - per le richieste ricevute, abbiamo raddoppiato gli ettari di produzione della pesca e proveremo a fare sempre di più e meglio in futuro. La pesca, coltivata al centro della Sicilia, è la naturale sintesi di antiche varietà e di un microclima particolare, assumendo colori e sapori inimitabili. I frutti, insacchettati, hanno particolari caratteristiche organolettiche, assumono un colore giallo intenso, con leggere striature, grazie ad una tecnica fitosanitaria, e posso dire che viene fuori un prodotto quasi completamente esente da residui tossici».

CARMELO SALAMONE

Come nasce il Consorzio per la Tutela della Pesca? «Con due cooperative, nel 1996, e l'obiettivo di tutelare, valorizzare e sviluppare razionalmente il prodotto peschicolo, atto a migliorare le condizioni economiche e sociali del territorio. Con orgoglio, grazie anche a chi ha guidato inizialmente il Consorzio, debbo dire che, nel 2010, abbiamo ottenuto il riconoscimento dell'Igp (Identificazione Geografica Protetta) dal Ministero delle Politiche Agricole, e il marchio "Pesca di Leonforte Igp" che ci fatto aumentare prodotto e richieste da ogni parte. La nostra pesca si coltiva in un territorio non contaminato, che a Leonforte si ha la produzione maggiore, ma che sono interessate anche Assoro, Agira, Calascibetta ed Enna».

CARMELO PONTORNO

Pergusa crocevia delle bellezze del territorio

Ricca tradizione gastronomica dal "piacentino" al "nucco"

Pesca leonfortese con marchio Igp

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.