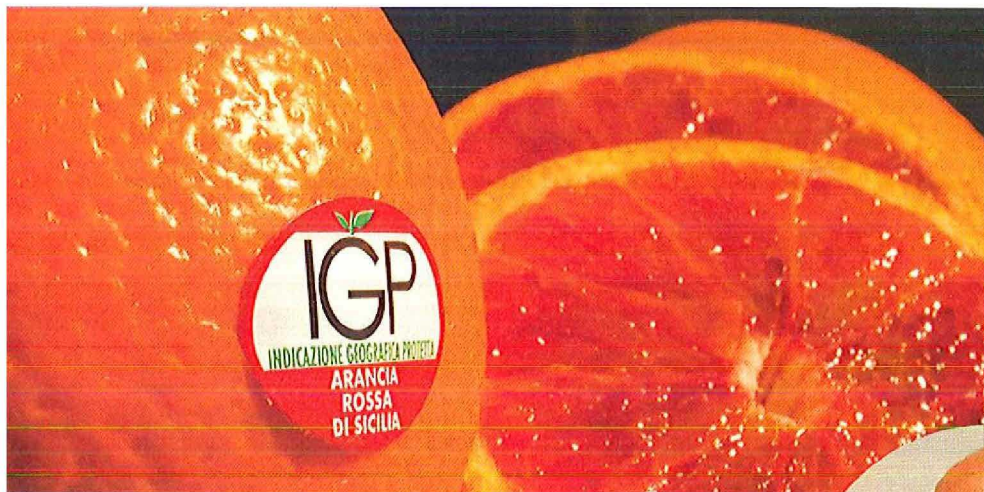


Arancia Rossa di Sicilia Igp Un Consorzio per la Regina di Sicilia



L'Arancia Rossa ha trovato nel territorio della Sicilia orientale, terra ricca di sole, con un particolare microclima e importanti escursioni termiche generate dal vulcano Etna, le condizioni ideali per esprimere tutte le sue straordinarie qualità. Il suo caratteristico colore è dato dagli antociani, potenti antiossidanti che non si ritrovano in agrumi di altri territori.

«L'arancia rossa, la Regina di Sicilia – spiega Gianluca Ferlito, presidente del Consorzio di Tutela dell'Arancia Rossa di Sicilia Igp – è di tre varietà: tarocco, moro e sanguinello, naturalmente già ricchi di antociani, prodotti da metà gennaio alla fine di maggio. Solo queste arance certificate possono garantire al consumatore la qualità e il valore di questi prodotti. Ed è la realtà consortile che, con adeguati accordi con le aziende di trasformazione, determina il prezzo minimo garantito ai produttori».

Ma la coltivazione delle arance è in crisi e le piccole aziende

muoiono. Cosa può fare il Consorzio per chi non ha la forza dei grandi?

«Non basta dire tarocco! Il brand deve essere Arancia Rossa di Sicilia Igp. Occorre ribadire e spiegare il legame indissolubile tra il nome del prodotto e il territorio che lo genera: elementi di fiducia e trasparenza nei confronti dei consumatori. E creare barriere a chi dall'estero (vedi il tarocco spagnolo) punta a occupare spazi in Italia e competono con molta forza sul mercato europeo».

A proposito di Spagna, perché si trovano con più facilità arance straniere, soprattutto spagnole, mentre la rossa è di difficile reperimento nei supermercati?

«Non è così: le maggiori le catene della GDO in Italia danno sempre più spazio all'Arancia Rossa di Si-



Sicilia Igp, specie alla tarocco, ed è la referenza che vende meglio. Certo, la concorrenza spagnola è agguerrita: offrendo un prodotto diverso (anche se di qualità) ha prezzi inferiori e competitivi. Proprio questo terreno deve affrontare il Consorzio di tutela dell'Igp: maggiori garanzie di qualità legata all'origine. E la giusta remunerazione per i produttori associati che seguono il rigido disciplinare di produzione».

Ma quanto costano alla produzione le arance rosse Igp?

«Dipende dalla pezzatura e dai volumi complessivi di produzione... La forbice è davvero ampia, nelle due ultime stagioni, abbiamo avuto prezzi agli antipodi: da pochi centesimi a oltre un euro al chilo...»

Il consorzio punta sui mercati esteri? E come?

«Assolutamente sì: lavoriamo insieme agli esportatori per creare un segmento stabile nell'offerta di agrumi che arrivano da tutto il Mediterraneo. È difficile, ci vorranno più soldi e tempo rispetto a quanto già fatto in Italia. Ma è indispensabile per evitare il grave rischio di ridurre la presenza dell'Arancia Rossa di Sicilia Igp al solo mercato italiano. Oggi, l'arancia rossa è molto richiesta anche per prodotti trasformati, elaborati o composti che sino a qualche anno fa erano impensabili».

Giuliana Avila Di Stefano