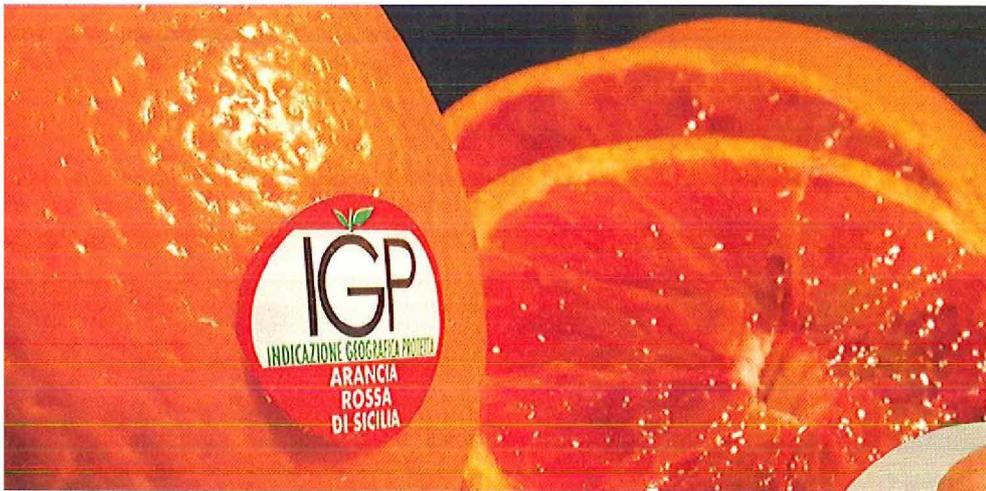


## Arancia Rossa di Sicilia Igp Un Consorzio per la Regina di Sicilia



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-



**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**