



Comunicato stampa

L'origano ed i capperi, le marmellate e l'olio extra vergine d'oliva, le farine e la pasta, il vino e i biscotti alla lavanda siciliane, tutti biologici, saranno esposti, dal 6 al 9 settembre, al Sana di Bologna, una delle più importanti Fiere di settore in Italia.

I prodotti sono il frutto dell'impegno e della capacità di quindici aziende siciliane, scelte dall'Assessorato Regionale alle Attività Produttive, e costituiscono la perfetta sintesi di una tradizione produttiva che ha saputo coniugarsi efficacemente con tecniche innovative rivolte a migliorare la qualità nel rispetto dei rigorosi parametri imposti dagli enti di controllo delle produzioni biologiche che costituiscono oggi un vero e proprio traino dell'agroalimentare siciliano. La scelta delle aziende è stata fatta dalla Regione Siciliana con un occhio alle richieste del mercato ma anche alla indiscussa qualità del prodotto, e consente di presentare a Bologna il meglio delle produzioni isolate. Mangiare biologico significa migliorare il nostro rapporto con la natura e scegliere un'alimentazione sana oltre che saporita e golosa: le produzioni biologiche siciliane riescono a coniugare la salubrità e le qualità organolettiche del cibo con il gusto straordinario che questi prodotti sanno offrire. I risultati ottenuti sui mercati hanno anche determinato una crescita esponenziale delle porzioni di territorio della Sicilia destinate all'agricoltura biologica, cresciute nel 2012 del 12% rispetto all'anno precedente. Soprattutto seminativo ma anche coltivazioni considerate "tradizionali" come gli ulivi e gli agrumi, a cui si aggiungono frutta secca, con e gli ortaggi. La Sicilia è oggi la regione italiana con la maggiore superficie coltivata a biologico, e le sue produzioni vengono apprezzate dai consumatori più preparati ed attenti non solo in Italia ma, anche grazie alle attività messe in campo dalla Regione Siciliana, in molte altre parti del mondo.

La presenza dei produttori siciliani al SANA di Bologna (che in un certo senso anticipa la partecipazione all'Expo 2015), rientra nell'ambito del progetto Settore BIO, finanziato con il Po-Fesr 2013-2017, che prevede anche altre azioni promozionali come i road show, le azioni incoming e un sito internet- www.sicilybioproject.com - grazie al quale è possibile conoscere una per una le aziende che rientrano nel progetto, compiendo una sorta di viaggio virtuale all'interno di un mondo, quello del biologico siciliano, tutto da "gustare".

Fra le aziende che parteciperanno al Sana di Bologna ce ne sono alcune che hanno puntato su prodotti di tradizione millenaria, come l'olio extravergine (presentato dalla ditta Manzella Giovanni di Ventimiglia di Sicilia, dell'ex Feudo Niscima di Caltanissetta, della Casa dei giovani di Bagheria, da Olio Arkè e natura di Serradifalco) o i capperi di Pantelleria della Capersud o ancora, il vino dell'azienda agricola Cossentino di Partinico. E ci sono aziende che hanno invece fatto una scelta diversa, puntando su produzioni meno consuete, come "Le antiche tradizioni" di S. Caterina Villafermosa, che produce biscotti, saponi ed essenze alla lavanda, frutto di un recente impianto; la Molini del Ponte che ha fatto del recupero e della riscoperta degli antichi grani siciliani, come quello di tumminia, il suo punto di forza o come l'azienda Terre e tradizioni di Catania che ha puntato sulla produzione di pasta fresca e secca e prodotti da forno di ogni genere realizzati anche con antichi grani siciliani, o, ancora, l'azienda agricola Filippone che ha scelto di produrre in biologico origano ed aromi di ogni tipo. Infine, al Sana ci saranno anche le aziende Stramondo di Salemi, che produce preparati per gelati, Morettino di Palermo che produce caffè, l'azienda San Matteo di Giarre e la ditta Gioielli di frutta che propongono marmellate e preparati a base di frutta e l'Eocene di Salemi che produce pasta.