

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica	Distretto Agrumi di Sicilia			
	Charmatmagazine.it	23/11/2022	<i>Bologna, Festival DOP e IGP: piacciono le eccellenze agrumicole siciliane</i>	2
	Lostrillo.it	23/11/2022	<i>Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna - Notizia del 23 Novembre 2022</i>	5
	Siciliareport.it	23/11/2022	<i>Agroalimentare: Festival delle Dop e Igp, gli agrumi di Sicilia protagonisti a Bologna</i>	7
	247.libero.it	22/11/2022	<i>Al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono</i>	10
	Ennapress.it	22/11/2022	<i>Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convinc</i>	11
	Foodaffairs.it	22/11/2022	<i>Produzioni DOP e IGP Made in Italy e l'importanza di un'adeguata comunicazione</i>	13
	Freshplaza.it	22/11/2022	<i>Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convinc</i>	18
	Lavocedellisola.it	22/11/2022	<i>Al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono</i>	21
	Myfruit.it	22/11/2022	<i>Agrumi: le eccellenze siciliane protagoniste a Fico</i>	24

Bologna, Festival DOP e IGP: piacciono le eccellenze agrumicole siciliane

NOVEMBRE 23, 2022



Federica Argentati, presidente Distretto Agrumi di Sicilia: "L'importanza di certificare le produzioni e saper comunicare in un'ottica di rete: il marchio diventa brand se trasmette al consumatore bontà e salubrità del prodotto, ma anche qualità, serietà dell'azienda produttrice, territorio di provenienza"

CATANIA – Tutti pazzi per una spremuta di arancia succosa, buona, siciliana e, per di più, certificata. E tutti incuriositi da quella strana bevanda chiamata, tutta d'un sorso, con i suoi tre semplici ingredienti "seltz, limone e sale", che qualcuno pensava addirittura contenesse acqua di mare, marchiata, perfino, con il bollino di qualità. "Roba spaziale", direbbero in un commento i visitatori più giovani. Ed in un certo senso, l'idea di una passeggiata nella semi sconosciuta "galassia" delle eccellenze siciliane certificate **DOP** e **IGP**, ha animato l'iniziativa del **Distretto Agrumi di Sicilia** che ha voluto essere presente alla due giorni dell'**edizione 2022 del Festival di FICO**, l'evento-mercato dedicato quest'anno proprio alle produzioni DOP e IGP madE in Italy, concluso lo scorso fine settimana a **Bologna**. Di certo, nel più grande parco tematico del mondo dedicato al Cibo, che ha fatto registrare migliaia di visitatori, tornati a vivere gli eventi in presenza, non potevano mancare gli agrumi di Sicilia certificati.



ULTIMI ARTICOLI

Trentino: settembre ad Avio con "Uva e dintorni" e il "Palio delle botti"

AGOSTO 4, 2022

Trapani-Roma: entusiasmo per il nuovo volo da Birgi

GIUGNO 18, 2020

Asiago DOP celebra dieci anni di successi in Cina

MARZO 13, 2021

Alambicco d'Oro: premiata con una medaglia d'oro la Grappa dell'Etna della Distilleria Russo

DICEMBRE 11, 2021

Lugana Doc: una Denominazione in continua crescita

FEBBRAIO 5, 2020



CATEGORIE

Eventi	185
Aziende vitivinicole	132
Cucina	122
Comunicati	101
Cantina	51
Etichette e degustazioni	37



Un'occasione imperdibile per la presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, **Federica Argentati**. "Iniziative come il Festival della Dop e Igp di FICO- ha sottolineato- servono a ricordare ai produttori quanto importante sia certificare e fare squadra, ma anche ribadire ai consumatori il valore aggiunto di acquistare prodotti di qualità, stagionali e legati al territorio. La nostra mission è quella di supportare le imprese attraverso percorsi di valorizzazione, innovazione, anche organizzativa, ed i Consorzi di Tutela in un ottica di squadra nella regione più agrumetata d'Italia".

Nello stand allestito nella grande area expo, erano presenti i **Consorzi Arancia di Ribera DOP e Limone dell'Etna IGP** che hanno deciso di partecipare direttamente a supporto delle imprese del loro territorio, e le aziende: Tomarchio Bibite, Albachiara Fruit, Oranfresh, Etna's Terra dei Limoni, LemonSeltz, Amaro SAMYTA, Azienda Agricola Donne Orlando, che hanno presentato sia le produzioni agrumicole di qualità Dop, Igp, bio che i prodotti trasformati, certificati in blockchain.

"Ma se è importante certificare - ha precisato la presidente Argentati, relatrice in una delle tavole rotonde che hanno animato il dibattito - fondamentale diventa saper comunicare in una logica di rete". "Come bene è stato osservato - ha ricordato - nome, logo e marchio comunitario potrebbero diventare il brand del prodotto che ha ottenuto la denominazione, ma non è detto che ciò avvenga se non è supportato da una adeguata comunicazione".

"La soluzione non può che essere una rete territoriale in grado di affiancare le eccellenze, sui territori e nelle filiere. E le filiere tra loro. Come Distretto Agrumi di Sicilia - ha dichiarato -ne siamo consapevoli e da almeno 15 anni siamo impegnati in azioni concrete e visibili che solcano questa strada. Compresa l'adesione in toto a una precisa strategia di condivisione e filiera strutturata, al Distretto delle Filiere e dei Territori in rete ed alla Consulta nazionale dei Distretti del Cibo. Un obiettivo per il quale anche le imprese, a partire dalle più strutturate, dovrebbero lavorare più alacremente non solo per i propri profitti, ma sostenendo in maniera illuminata e non miope ed egoistica, la crescita del proprio territorio. Senza questa consapevolezza faremo solo convegni pieni di bellissime parole, ma inutili".

"I numeri del Rapporto ISMEA-QUALIVITA 2022 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG, indicano, poi, che c'è ancora tanta strada da fare. Oggi il settore deve competere con nuovi mercati dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo che hanno alzato il proprio livello di specializzazione - ha proseguito. - Abbiamo la necessità di puntare sulla qualità della materia prima e sulla filiera, ma anche di trasmettere meglio ai mercati e ai consumatori, professionalità e Know How. Il marchio per diventare un brand percepito dal consumatore deve, in maniera imprescindibile, trasmettere e convincere non solo che un prodotto sia buono e salubre, ma anche che abbia riconosciuti parametri come qualità, serietà dell'azienda produttrice, ambiente di provenienza". "In questo senso - ha aggiunto - Il Distretto già da tempo lavora, con progetti mirati come TRICK finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, o A.C.Q.U.A. con le due edizioni sull'uso consapevole dell'acqua, che ha ricevuto il finanziamento non condizionato di The Coca-Cola Foundation, o con azioni di coordinamento per la valorizzazione delle DOP e IGP con un progetto finanziato dall'Assessorato agricoltura dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea della Regione siciliana". "Stiamo lavorando anche all'introduzione della tecnologia Blockchain con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain - ha ribadito Argentati - è un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità fatta di consumatori

ma anche di semplici cittadini che oggi più di ieri hanno bisogno di certezze anche sulla tutela dell'ambiente, delle risorse e dell'economia complessiva dell'intero processo produttivo".

Nel forum di approfondimento organizzato a Bologna, il Distretto Agrumi di Sicilia la presidente Argentati e il vice presidente **Giuseppe Pasciuta**, presidente Consorzio Arancia di Ribera DOP, corroborati dagli interventi dei rappresentanti delle imprese presenti, hanno dato spazio anche al progetto realizzato con l'Associazione Gusto di Campagna, "Le Vie della Zagara", con la proiezione del travel video Scent of Zagara, per spiegare l'interconnessione necessaria tra la valorizzazione territoriale e la ricezione turistica. E' il racconto di una materia prima che diventa intrinsecamente promozione di un territorio. Le eccellenze IGP, DOP e BIO conducono ad un giro virtuale della Sicilia, dall'Etna alla costa ionica con i suoi miti greci, alle calde e dorate terre della Piana di Catania, di Siracusa e Ragusa, e strizzano l'occhio ai quei lembi più lontani che raccontano ancora meglio di una terra che parla arabo e normanno. Ma sono anche storie di uomini e aziende, di famiglie di produttori che si sono passati il testimone, che dalle tradizioni hanno saputo fare innovazione e che, proprio per questo, hanno saputo farne anche un racconto virtuale, trasparente e tracciabile, per cui basta puntare un lettore QR-Code su un'etichetta per scoprire una "Sicilia magica", per citare il titolo dell'ultima campagna di comunicazione social avviata dal Distretto Agrumi di Sicilia, dedicata ai marchi DOP ed IGP.

AUTORE

Redazione

TAGS

#agricoltura

#eventi

#Fiera

#Sicilia

Articolo precedente

"Così è (se vi pare)": allo Stabile di Catania la ricerca della Verità... e di noi stessi!

Articolo successivo

"Le Vigne dell'Etna": al Grand Hotel "Faraglioni" si celebrano le eccellenze del vulcano

Articoli correlati



Etna DOC: qualità eccellente e ottime prospettive per la vendemmia 2022



La "nuova" Malta: le bellezze dell'Arcipelago a 45 minuti di volo da Trapani



"La Fattoria di Snowit": progetto sostenibile in difesa di prodotti e territori



SEGUICI SU INSTAGRAM @CHARMAT_MAGAZINE



Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna - Notizia del 23 Novembre 2022

lo Strillo - periodico d'informazione, turismo, ed attualità

Cerca nel sito

Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna

Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna

Data pubblicazione: 23-11-2022

Tutti pazzi per una spremuta di arancia succosa, buona, siciliana e per di più, certificata. E tutti incuriositi da quella strana bevanda chiamata, tutta d'un sorso, con i suoi tre semplici ingredienti "seltz, limone e sale", che qualcuno pensava addirittura contenesse acqua di mare, marchiata, perfino, con il bollino di qualità. "Roba spaziale", direbbero in un commento i visitatori più giovani. Ed in un certo senso, l'idea di una passeggiata nella semi sconosciuta "galassia" delle eccellenze siciliane certificate DOP e IGP, ha animato l'iniziativa del Distretto Agrumi di Sicilia che ha voluto essere presente alla due giorni dell'edizione 2022 del Festival di FICO, l'evento-mercato dedicato quest'anno proprio alle produzioni DOP e IGP made in Italy, concluso lo scorso fine settimana a Bologna. Di certo, nel più grande parco tematico del mondo dedicato al Cibo, che ha fatto registrare migliaia di visitatori, tornati a vivere gli eventi in presenza, non potevano mancare gli agrumi di Sicilia certificati.

Un'occasione imperdibile per la presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati. "Iniziative come il Festival della Dop e Igp di FICO- ha sottolineato- servono a ricordare ai produttori quanto importante sia certificare e fare squadra, ma anche ribadire ai consumatori il valore aggiunto di acquistare prodotti di qualità, stagionali e legati al territorio. La nostra mission è quella di supportare le imprese attraverso percorsi di valorizzazione, innovazione, anche organizzativa, ed i Consorzi di Tutela in un ottica di squadra nella regione più agrumetata d'Italia". Nello stand allestito nella grande area expo, erano presenti i Consorzi Arancia di Ribera DOP e Limone dell'Etna IGP che hanno deciso di partecipare direttamente a supporto delle imprese del loro territorio, e le aziende: Tomarchio Bibite, Albachiara Fruit, Oranfresh, Etna's Terra dei Limoni, LemonSeltz, Amaro SAMYTA, Azienda Agricola Donne Orlando, che hanno presentato sia le produzioni agrumicole di qualità Dop, Igp, bio che i prodotti trasformati, certificati in blockchain.

"Ma se è importante certificare - ha precisato la presidente Argentati, relatrice in una delle tavole rotonde che hanno animato il dibattito - fondamentale diventa saper comunicare in una logica di rete". "Come bene è stato osservato - ha ricordato - nome, logo e marchio comunitario potrebbero diventare il brand del prodotto che ha ottenuto la denominazione, ma non è detto che ciò avvenga se non è supportato da una adeguata comunicazione". "La soluzione non può che essere una rete territoriale in grado di affiancare le eccellenze, sui territori e nelle filiere. E le filiere tra loro. Come Distretto Agrumi di Sicilia - ha dichiarato -ne siamo consapevoli e da almeno 15 anni siamo impegnati in azioni concrete e visibili che solcano questa strada. Compresa l'adesione in toto a una precisa strategia di condivisione e filiera strutturata, al Distretto delle Filiere e dei Territori in rete ed alla Consulta nazionale dei Distretti del Cibo. Un obiettivo per il quale anche le imprese, a partire dalle più strutturate, dovrebbero lavorare più alacremente non solo per i propri profitti, ma sostenendo in maniera illuminata e non miope ed egoistica, la crescita del proprio territorio. Senza questa consapevolezza faremo solo convegni pieni di bellissime parole, ma inutili".

"I numeri del Rapporto ISMEA-QUALIVITA 2022 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG, indicano, poi, che c'è ancora tanta strada da fare. Oggi il settore deve competere con nuovi mercati dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo che hanno alzato il proprio livello di specializzazione - ha proseguito - Abbiamo la necessità di puntare sulla qualità della materia prima e sulla filiera, ma anche di trasmettere meglio ai mercati e ai consumatori, professionalità e Know How. Il marchio per diventare un brand percepito dal consumatore deve, in maniera imprescindibile, trasmettere e convincere non solo che un prodotto sia buono e salubre, ma anche che abbia riconosciuti parametri come qualità, serietà dell'azienda produttrice, ambiente di provenienza". "In questo senso - ha aggiunto - Il Distretto già da tempo lavora, con progetti mirati come TRICK finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, o A.C.Q.U.A. con le due edizioni sull'uso consapevole dell'acqua, che ha ricevuto il finanziamento non condizionato di The Coca-Cola Foundation, o con azioni di coordinamento per la valorizzazione delle DOP e IGP con un progetto finanziato dall'Assessorato agricoltura dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea della Regione siciliana". "Stiamo lavorando anche all'introduzione della tecnologia Blockchain con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore



aggiunto della Blockchain - ha ribadito Argentati - è un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità fatta di consumatori ma anche di semplici cittadini che oggi più di ieri hanno bisogno di certezze anche sulla tutela dell'ambiente, delle risorse e dell'economia complessiva dell'intero processo produttivo".

Nel forum di approfondimento organizzato a Bologna, il Distretto Agrumi di Sicilia la presidente Argentati e il vice presidente Giuseppe Pasciuta, presidente Consorzio Arancia di Ribera DOP, corroborati dagli interventi dei rappresentanti delle imprese presenti, hanno dato spazio anche al progetto realizzato con l'Associazione Gusto di Campagna, "Le Vie della Zagara", con la proiezione del travel video Scent of Zagara, per spiegare l'interconnessione necessaria tra la valorizzazione territoriale e la ricezione turistica. E' il racconto di una materia prima che diventa intrinsecamente promozione di un territorio. Le eccellenze IGP, DOP e BIO conducono ad un giro virtuale della Sicilia, dall'Etna alla costa ionica con i suoi miti greci, alle calde e dorate terre della Piana di Catania, di Siracusa e Ragusa, e strizzano l'occhio ai quei lembi più lontani che raccontano ancora meglio di una terra che parla arabo e normanno. Ma sono anche storie di uomini e aziende, di famiglie di produttori che si sono passati il testimone, che dalle tradizioni hanno saputo fare innovazione e che, proprio per questo, hanno saputo farne anche un racconto virtuale, trasparente e tracciabile, per cui basta puntare un lettore QR-Code su un'etichetta per scoprire una "'Sicilia magica', per citare il titolo dell' ultima campagna di comunicazione social avviata dal Distretto Agrumi di Sicilia, dedicata ai marchi DOP ed IGP.

Informazioni

STUDIO MEDICO DENTISTICO
DOTT.SSA MONTALTO



MEDICO CHIRURGO - ODONTOIATRA
Sedazione Cosciente ed Anestesia Digitale
Gnatologia e Posturologia
Medicina Manuale
Implantologia Computerizzata
Endodonzia e Conservativa in Microscopia
Ortodonzia e Pedodonzia

VIA GIACOMO LEOPARDI, 41 (CT) - TEL/FAX 095 551096-380 7214481 - WWW.MARIAMONTALTO.COM



Home > Sicilian Food > Agroalimentare: Festival delle Dop e Igp, gli agrumi di Sicilia protagonisti a...

Sicilian Food

Agroalimentare: Festival delle Dop e Igp, gli agrumi di Sicilia protagonisti a Bologna

Distretto Agrumi di Sicilia ha voluto essere presente alla due giorni dell'edizione 2022 del Festival di Fico

Di Redazione CT 23 Novembre 2022

Le Novità di Naos

il mensile di

Naos Edizioni

Il mensile di cultura e attualità con articoli inediti

- Advertisement -



Tutti pazzi per una spremuta di arancia succosa, buona, siciliana e per di più, certificata. E tutti incuriositi da quella strana bevanda chiamata, tutta d'un sorso, con i suoi tre semplici ingredienti "seltz, limone e sale", che qualcuno pensava addirittura contenesse acqua di mare, marchiata, perfino, con il bollino di qualità. Ed in un certo senso, l'idea di una passeggiata nella semi sconosciuta "galassia" delle eccellenze siciliane certificate Dop e Igp, ha animato l'iniziativa del Distretto Agrumi di Sicilia che ha voluto essere presente alla due giorni dell'edizione 2022 del Festival di Fico, l'evento-mercato dedicato quest'anno proprio alle produzioni Dop e Igp made in Italy, concluso lo scorso fine settimana a Bologna. Di certo, nel più grande parco tematico del mondo dedicato al Cibo, che ha fatto registrare migliaia di visitatori, tornati a vivere gli eventi in presenza, non potevano mancare gli agrumi di Sicilia certificati.

Pubblicità

Un'occasione imperdibile per la presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati. "Iniziativa come il Festival della Dop e Igp di Fico - ha sottolineato- servono a ricordare ai produttori quanto importante sia certificare e fare squadra, ma anche ribadire ai consumatori il valore aggiunto di acquistare prodotti di qualità, stagionali e legati al territorio. La nostra mission è quella di supportare le imprese attraverso percorsi di valorizzazione, innovazione, anche organizzativa, ed i Consorzi di Tutela in un ottica di squadra nella regione più agrumetata d'Italia".

Nello stand allestito nella grande area expo, erano presenti i Consorzi Arancia di Ribera Dop e Limone dell'Etna Igp che hanno deciso di partecipare direttamente a supporto delle imprese del loro territorio, e le aziende: Tomarchio Bibite, Albachiaro Fruit, Oranfresh, Etna's Terra dei Limoni, LemonSeltz, Amaro Samyta, Azienda Agricola Donne Orlando, che hanno presentato sia le produzioni agrumicole di qualità Dop, Igp, bio che i prodotti trasformati, certificati in blockchain.

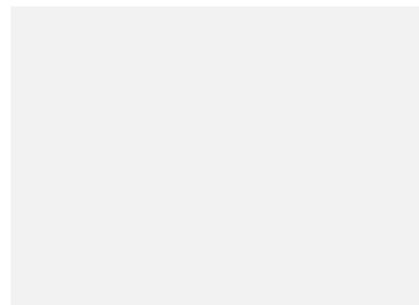
"Ma se è importante certificare - ha precisato Argentati, relatrice in una delle tavole rotonde che hanno animato il dibattito - fondamentale diventa saper comunicare in una logica di rete. Come bene è stato osservato, nome, logo e marchio comunitario potrebbero diventare il brand del prodotto che ha ottenuto la denominazione, ma non è detto che ciò avvenga se non è supportato da una adeguata comunicazione. La soluzione non può che essere una rete territoriale in grado di affiancare le eccellenze,

La vignetta di SR.it

Sicilia Report TV

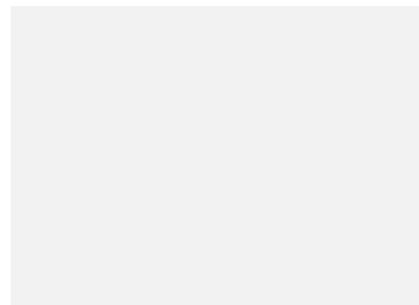
Università, Turano: "Più dialogo fra la Regione e gli Ersu"

Italpress Video - 55 minuti fa



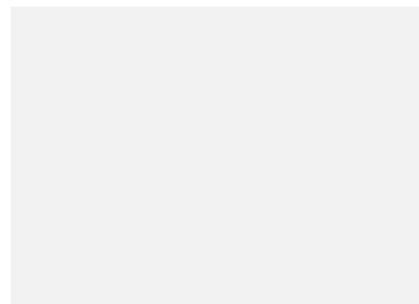
Gli Ersu siciliani compiono 20 anni. Di Miceli "Momento importante"

Italpress Video - 55 minuti fa



Sequestrata falsa Ferrari F430 costruita artigianalmente

Italpress Video - 3 ore fa



sui territori e nelle filiere. E le filiere tra loro. Come Distretto Agrumi di Sicilia ne siamo consapevoli e da almeno 15 anni siamo impegnati in azioni concrete e visibili che solcano questa strada. Compresa l'adesione in toto a una precisa strategia di condivisione e filiera strutturata, al Distretto delle Filiere e dei Territori in rete ed alla Consulta nazionale dei Distretti del Cibo. Un obiettivo per il quale anche le imprese, a partire dalle più strutturate, dovrebbero lavorare più alacremente non solo per i propri profitti, ma sostenendo in maniera illuminata e non miope ed egoistica, la crescita del proprio territorio. Senza questa consapevolezza faremo solo convegni pieni di bellissime parole, ma inutili".

"I numeri del Rapporto Ismea-Qualivita 2022 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane Dop, Igp e Stg, indicano, poi, che c'è ancora tanta strada da fare. Oggi il settore deve competere con nuovi mercati dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo che hanno alzato il proprio livello di specializzazione – ha proseguito Argentati–Abbiamo la necessità di puntare sulla qualità della materia prima e sulla filiera, ma anche di trasmettere meglio ai mercati e ai consumatori, professionalità e Know How".

"Il marchio per diventare un brand percepito dal consumatore deve, in maniera imprescindibile, trasmettere e convincere non solo che un prodotto sia buono e salubre, ma anche che abbia riconosciuti parametri come qualità, serietà dell'azienda produttrice, ambiente di provenienza", ha spiegato.

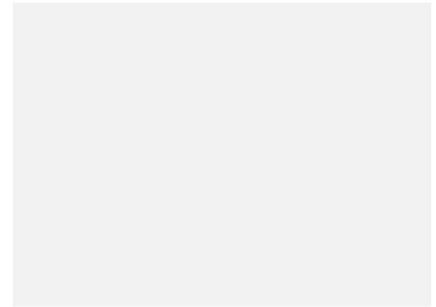
"In questo senso – ha aggiunto Argentati– Il Distretto già da tempo lavora, con progetti mirati come Trick finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, o A.C.Q.U.A. con le due edizioni sull'uso consapevole dell'acqua, che ha ricevuto il finanziamento non condizionato di The Coca-Cola Foundation, o con azioni di coordinamento per la valorizzazione delle Dop e Igp con un progetto finanziato dall'Assessorato agricoltura dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea della Regione siciliana".

"Stiamo lavorando anche all'introduzione della tecnologia Blockchain con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain – ha ribadito Argentati – è un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità fatta di consumatori ma anche di semplici cittadini che oggi più di ieri hanno bisogno di certezze anche sulla tutela dell'ambiente, delle risorse e dell'economia complessiva dell'intero processo produttivo".

Nel forum di approfondimento organizzato a Bologna, il Distretto Agrumi di Sicilia la presidente Argentati e il vice presidente Giuseppe Pasciuta, presidente Consorzio Arancia di Ribera Dop hanno dato spazio anche al progetto realizzato con l'Associazione Gusto di Campagna, "Le Vie della Zagara", con la proiezione del travel video Scent of Zagara, per spiegare l'interconnessione necessaria tra la valorizzazione territoriale e la ricezione turistica. E' il racconto di una materia prima che diventa intrinsecamente promozione di un territorio. Le eccellenze Igp, Dop e Bio conducono ad un giro virtuale della Sicilia, dall'Etna alla costa ionica con i suoi miti greci, alle calde e dorate terre della Piana di Catania, di Siracusa e Ragusa, e strizzano l'occhio ai quei lembi più lontani che raccontano ancora meglio di una terra che parla arabo e normanno.

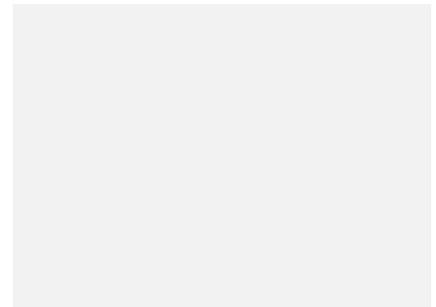
Manovra, Calenda "Concentrare risorse su sanità e giovani"

Italpress Video - 3 ore fa



A Fermo oltre 50 dipendenti sfruttati da società agroalimentare

Italpress Video - 3 ore fa

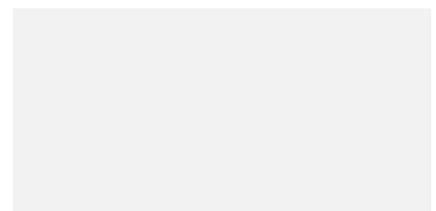


Carica altri ▾

ULTIMISSIME

Violenza sulle donne, una panchina rossa al Policlinico di Palermo

Italpress News - 23 Novembre 2022



Gli Ersu siciliani compiono 20



CERCA NOTIZIE

Griglia Timeline Grafo

[Prima pagina](#) [Lombardia](#) [Lazio](#) [Campania](#) [Emilia Romagna](#) [Veneto](#) [Piemonte](#) [Puglia](#) **Sicilia** [Toscana](#) [Liguria](#) [Altre regioni](#)
[Cronaca](#) [Economia](#) [Politica](#) [Spettacoli e Cultura](#) [Sport](#) [Scienza e Tecnologia](#)
[Informazione locale](#) [Stampa estera](#)

Al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono

La Voce dell'isola 28908 5 ore fa

Ed in un certo senso, l'idea di una passeggiata nella semi sconosciuta "galassia" delle eccellenze siciliane certificate DOP e IGP, ha animato l'iniziativa del Distretto Agrumi di Sicilia che ha voluto essere presente alla due giorni

[Leggi la notizia](#)

Persone: [fico federica argentati](#)
 Organizzazioni: [agrumi consorzio arancia](#)
 Prodotti: [festival reti](#)
 Luoghi: [sicilia bologna](#)
 Tags: [igp dop](#)



CONDIVIDI QUESTA PAGINA SU



Facebook Twitter Invia RSS

[Tag](#) [Persone](#) [Organizzazioni](#) [Luoghi](#) [Prodotti](#)
[Termini e condizioni d'uso](#) - [Contattaci](#)


Conosci Libero Mail?

Sai che Libero ti offre una mail gratis con 5GB di spazio cloud su web, cellulare e tablet?

[Scopri di più](#)

CITTA'

Milano	Palermo	Perugia
Roma	Firenze	Cagliari
Napoli	Genova	Trento
Bologna	Catanzaro	Potenza
Venezia	Ancona	Campobasso
Torino	Trieste	Aosta
Bari	L'Aquila	

[Altre città](#)

FOTO



Al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono

La Voce dell'isola - 7-11-2022

1 di 1

ALTRE FONTI (65)

Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono

Un'occasione imperdibile per la presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati. "Iniziativa come il Festival della Dop e Igp di FICO" ha sottolineato "servono a ricordare ...

EnnaPress.it - 7 ore fa

Persone: [fico federica argentati](#)
 Organizzazioni: [agrumi consorzio arancia](#)
 Prodotti: [festival reti](#)
 Luoghi: [bologna sicilia](#)
 Tags: [igp dop](#)

I troinesi si trovano ad essere rappresentati alla Regione Sicilia da due capaci giovani Elena Pagana e Fabio Venezia



... che con il cuore pieno di speranza, si trovano ad essere rappresentati alla Regione Sicilia da due ... Sandra La Fico

ViviEnna - 17-11-2022

Persone: [elena pagana](#)
[fabio venezia](#)
 Organizzazioni: [pd m5s](#)
 Prodotti: [legislatura](#)
 Luoghi: [sicilia italia](#)
 Tags: [territorio deputato](#)

Mafia, operazione 'Tuppetturu' tra Messina e la Lombardia: 24 arresti per vari reati e sequestrate 3 attività commerciali - NOMI e DETTAGLI



...coinvolto in prima persona nelle estorsioni e nel traf - fico di droga. Con riferimento al clan BRUNETTO, operante primariamente nei territori di Giarre, Fiumefreddo, Mascali, Castiglione di Sicilia, ...

StrettoWeb - 16-11-2022

Persone: [raneri giuseppe](#)
[grazia orazio](#)
 Organizzazioni: [attività commerciali](#)
[guardia di finanza](#)
 Prodotti: [cocaina droga](#)
 Luoghi: [taormina catania](#)
 Tags: [nato clan](#)

Operazione antimafia a Catania, imprenditori taglieggiati ma non denunciano



...coinvolto in prima persona nelle estorsioni e nel traf - fico di droga. Con riferimento al clan BRUNETTO, operante primariamente nei territori di Giarre, Fiumefreddo, Mascali, Castiglione di Sicilia, ...

SiciliaNews24 - 16-11-2022

Persone: [raneri giuseppe](#)
[spinella mariano](#)
 Organizzazioni: [cultura' cristian](#)
[guardia di finanza](#)
 Prodotti: [cocaina panettone](#)
 Luoghi: [taormina catania](#)
 Tags: [nato clan](#)

Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia: dal FICO di Bologna alla BTO di Firenze

Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono

Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono 22 novembre 2022 Tutti pazzi per una spremuta di arancia succosa, buona, siciliana e per di più, certificata. E tutti incuriositi da quella strana bevanda chiamata, tutta d'un sorso, con i suoi tre semplici ingredienti seltz, limone e sale, che qualcuno pensava addirittura contenesse acqua di mare, marchiata, perfino, con il bollino di qualità. Roba spaziale, direbbero in un commento i visitatori più giovani. Ed in un certo senso, l'idea di una passeggiata nella semi sconosciuta galassia delle eccellenze siciliane certificate DOP e IGP, ha animato l'iniziativa del Distretto Agrumi di Sicilia che ha voluto essere presente alla due giorni dell'edizione 2022 del Festival di FICO, l'evento-mercato dedicato quest'anno proprio alle produzioni DOP e IGP made in Italy, concluso lo scorso fine settimana a Bologna. Di certo, nel più grande parco tematico del mondo dedicato al Cibo, che ha fatto registrare migliaia di visitatori, tornati a vivere gli eventi in presenza, non potevano mancare gli agrumi di Sicilia certificati. Un'occasione imperdibile per la presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati. Iniziative come il Festival della Dop e Igp di FICO ha sottolineato servono a ricordare ai produttori quanto importante sia certificare e fare squadra, ma anche ribadire ai consumatori il valore aggiunto di acquistare prodotti di qualità, stagionali e legati al territorio. La nostra mission è quella di supportare le imprese attraverso percorsi di valorizzazione, innovazione, anche organizzativa, ed i Consorzi di Tutela in un ottica di squadra nella regione più agrumetata d'Italia. Nello stand allestito nella grande area expo, erano presenti i Consorzi Arancia di Ribera DOP e Limone dell'Etna IGP che hanno deciso di partecipare direttamente a supporto delle imprese del loro territorio, e le aziende: Tomarchio Bibite, Albachiara Fruit, Oranfresh, Etna's Terra dei Limoni, LemonSeltz, Amaro SAMYTA, Azienda Agricola Donne Orlando, che hanno presentato sia le produzioni agrumicole di qualità Dop, Igp, bio che i prodotti trasformati, certificati in blockchain. Ma se è importante certificare ha precisato la presidente Argentati, relatrice in una delle tavole rotonde che hanno animato il dibattito fondamentale diventa saper comunicare in una logica di rete. Come bene è stato osservato ha ricordato nome, logo e marchio comunitario potrebbero diventare il brand del prodotto che ha ottenuto la denominazione, ma non è detto che ciò avvenga se non è supportato da una adeguata comunicazione. La soluzione non può che essere una rete territoriale in grado di affiancare le eccellenze, sui territori e nelle filiere. E le filiere tra loro. Come Distretto Agrumi di Sicilia ha dichiarato ne siamo consapevoli e da almeno 15 anni siamo impegnati in azioni concrete e visibili che solcano questa strada. Compresa l'adesione in toto a una precisa strategia di condivisione e filiera strutturata, al Distretto delle Filiere e dei Territori in rete ed alla Consulta nazionale dei Distretti del Cibo. Un obiettivo per il quale anche le imprese, a partire dalle più strutturate, dovrebbero lavorare più alacremente non solo per i propri profitti, ma sostenendo in maniera illuminata e non miope ed egoistica, la crescita del proprio territorio. Senza questa consapevolezza faremo solo convegni pieni di bellissime parole, ma inutili. I numeri del Rapporto ISMEA-QUALIVITA 2022 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG, indicano, poi, che c'è ancora tanta strada da fare. Oggi il settore deve competere con nuovi mercati dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo che hanno alzato il proprio livello di specializzazione ha proseguito Abbiamo la necessità di puntare sulla qualità della materia prima e sulla filiera, ma anche di trasmettere meglio ai mercati e ai consumatori, professionalità e Know How. Il marchio per diventare un brand percepito dal consumatore deve, in maniera imprescindibile, trasmettere e convincere non solo che un prodotto sia buono e salubre, ma anche che abbia riconosciuti parametri come qualità, serietà dell'azienda produttrice, ambiente di provenienza. In questo senso ha aggiunto Il Distretto già da tempo lavora, con progetti mirati come TRICK finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, o A.C.Q.U.A. con le due edizioni sull'uso consapevole dell'acqua, che ha ricevuto il finanziamento non condizionato di The Coca-Cola Foundation, o con azioni di coordinamento per la valorizzazione delle DOP e IGP con un progetto finanziato dall'Assessorato agricoltura dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea della Regione siciliana. Stiamo lavorando anche all'introduzione della tecnologia Blockchain con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain ha ribadito Argentati è un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità fatta di consumatori ma anche di semplici cittadini che oggi più di ieri hanno bisogno di certezze anche sulla tutela dell'ambiente, delle risorse e dell'economia complessiva dell'intero processo produttivo. Nel forum di approfondimento organizzato a Bologna, il Distretto Agrumi di Sicilia la presidente Argentati





e il vice presidente Giuseppe Pasciuta, presidente Consorzio Arancia di Ribera DOP, corroborati dagli interventi dei rappresentanti delle imprese presenti, hanno dato spazio anche al progetto realizzato con l'Associazione Gusto di Campagna, Le Vie della Zagara, con la proiezione del travel video Scent of Zagara, per spiegare l'interconnessione necessaria tra la valorizzazione territoriale e la ricezione turistica. E' il racconto di una materia prima che diventa intrinsecamente promozione di un territorio. Le eccellenze IGP, DOP e BIO conducono ad un giro virtuale della Sicilia, dall'Etna alla costa ionica con i suoi miti greci, alle calde e dorate terre della Piana di Catania, di Siracusa e Ragusa, e strizzano l'occhio ai quei lembi più lontani che raccontano ancora meglio di una terra che parla arabo e normanno. Ma sono anche storie di uomini e aziende, di famiglie di produttori che si sono passati il testimone, che dalle tradizioni hanno saputo fare innovazione e che, proprio per questo, hanno saputo farne anche un racconto virtuale, trasparente e tracciabile, per cui basta puntare un lettore QR-Code su un'etichetta per scoprire una 'Sicilia magica', per citare il titolo dell'ultima campagna di comunicazione social avviata dal Distretto Agrumi di Sicilia, dedicata ai marchi DOP ed IGP. Visite: [Lascia un commento](#)



FOOD & COMUNICAZIONE ▾ FOOD E SOSTENIBILITÀ ▾ FOOD TREND ▾ FOOD INFLUENCER & BLOGGER ▾



FOOD & COMUNICAZIONE

Produzioni DOP E IGP Made In Italy E L'importanza Di Un'adeguata Comunicazione

Publicato 4 minuti fa



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Festival delle DOP e IGP

Tutti pazzi per una spremuta di arancia succosa, buona, siciliana e per di più, certificata. E tutti incuriositi da quella strana bevanda chiamata, tutta d'un sorso, con i suoi tre semplici ingredienti "seltz, limone e sale", che qualcuno pensava addirittura contenesse acqua di mare, marchiata, perfino, con il bollino di qualità.

"Roba spaziale", direbbero in un commento i visitatori più giovani. Ed in un certo senso, l'idea di una passeggiata nella semi sconosciuta "galassia" delle eccellenze siciliane certificate DOP e IGP, ha animato l'iniziativa del Distretto Agrumi di Sicilia che ha voluto essere presente alla *due giorni* dell'edizione 2022 del Festival di FICO, l'evento-mercato dedicato quest'anno proprio alle produzioni DOP e IGP *made in Italy*, concluso lo scorso fine settimana a Bologna. Di certo, nel più grande parco tematico del mondo dedicato al Cibo, che ha fatto registrare migliaia di visitatori, tornati a vivere gli eventi in presenza, non potevano mancare gli agrumi di Sicilia certificati.

Un'occasione imperdibile per la presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati. "Iniziativa come il Festival della Dop e Igp di FICO- ha sottolineato- servono a ricordare ai produttori quanto importante sia certificare e fare squadra, ma anche ribadire ai consumatori il valore aggiunto di acquistare prodotti di qualità, stagionali e legati al territorio. La



nostra mission è quella di supportare le imprese attraverso percorsi di valorizzazione, innovazione, anche organizzativa, ed i Consorzi di Tutela in un ottica di squadra nella regione più agrumetata d'Italia". Nello stand allestito nella grande area expo, erano presenti i Consorzi Arancia di Ribera DOP e Limone dell'Etna IGP che hanno deciso di partecipare direttamente a supporto delle imprese del loro territorio, e le aziende: Tomarchio Bibite, Albachiara Fruit, Oranfresh, Etna's Terra dei Limoni, LemonSeltz, Amaro SAMYTA, Azienda Agricola Donne Orlando, che hanno presentato sia le produzioni agrumicole di qualità Dop, Igp, bio che i prodotti trasformati, certificati in blockchain.

"Ma se è importante certificare – ha precisato la presidente Argentati, relattrice in una delle tavole rotonde che hanno animato il dibattito – fondamentale diventa saper comunicare in una logica di rete". "Come bene è stato osservato – ha ricordato – nome, logo e marchio comunitario potrebbero diventare il brand del prodotto che ha ottenuto la denominazione, ma non è detto che ciò avvenga se non è supportato da una adeguata comunicazione".

"La soluzione non può che essere una rete territoriale in grado di affiancare le eccellenze, sui territori e nelle filiere. E le filiere tra loro. Come Distretto Agrumi di Sicilia – ha dichiarato – ne siamo consapevoli e da almeno 15 anni siamo impegnati in azioni concrete e visibili che solcano questa strada. Compresa l'adesione in toto a una precisa strategia di condivisione e filiera strutturata, al Distretto delle Filiere e dei Territori in rete ed alla Consulta nazionale dei Distretti del Cibo. Un obiettivo per il quale anche le imprese, a partire dalle più strutturate, dovrebbero lavorare più alacremente non solo per i propri profitti, ma sostenendo in maniera illuminata e non miope ed egoistica, la crescita del proprio territorio. Senza questa consapevolezza faremo solo convegni pieni di bellissime parole, ma inutili".

"I numeri del Rapporto ISMEA-QUALIVITA 2022 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG, indicano, poi, che c'è ancora tanta strada da fare. Oggi il settore deve competere con nuovi mercati dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo che hanno alzato il proprio livello di specializzazione – ha proseguito – Abbiamo la necessità di puntare sulla qualità della materia prima e sulla filiera, ma anche di trasmettere meglio ai mercati e ai consumatori, professionalità e Know How. Il marchio per diventare un brand percepito dal consumatore deve, in maniera imprescindibile, trasmettere e convincere non solo che un prodotto sia buono e salubre, ma anche che abbia riconosciuti parametri come qualità, serietà dell'azienda produttrice, ambiente di provenienza". "In questo senso – ha aggiunto – Il Distretto già da tempo lavora, con progetti mirati come TRICK finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, o A.C.Q.U.A. con le due edizioni sull'uso consapevole dell'acqua, che ha ricevuto il finanziamento non condizionato di The Coca-Cola Foundation, o con azioni di coordinamento per la valorizzazione delle DOP e IGP con un progetto finanziato dall'Assessorato agricoltura dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea della Regione siciliana". "Stiamo lavorando anche all'introduzione della tecnologia Blockchain con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a



garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain – ha ribadito Argentati – è un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità fatta di consumatori ma anche di semplici cittadini che oggi più di ieri hanno bisogno di certezze anche sulla tutela dell'ambiente, delle risorse e dell'economia complessiva dell'intero processo produttivo”.

Nel forum di approfondimento organizzato a Bologna, il Distretto Agrumi di Sicilia la presidente Argentati e il vice presidente Giuseppe Pasciuta, presidente Consorzio Arancia di Ribera DOP, corroborati dagli interventi dei rappresentanti delle imprese presenti, hanno dato spazio anche al progetto realizzato con l'Associazione Gusto di Campagna, “Le Vie della Zagara”, con la proiezione del travel video Scent of Zagara, per spiegare l'interconnessione necessaria tra la valorizzazione territoriale e la ricezione turistica. E' il racconto di una materia prima che diventa intrinsecamente promozione di un territorio. Le eccellenze IGP, DOP e BIO conducono ad un giro virtuale della Sicilia, dall'Etna alla costa ionica con i suoi miti greci, alle calde e dorate terre della Piana di Catania, di Siracusa e Ragusa, e strizzano l'occhio ai quei lembi più lontani che raccontano ancora meglio di una terra che parla arabo e normanno. Ma sono anche storie di uomini e aziende, di famiglie di produttori che si sono passati il testimone, che dalle tradizioni hanno saputo fare innovazione e che, proprio per questo, hanno saputo farne anche un racconto virtuale, trasparente e tracciabile, per cui basta puntare un lettore QR-Code su un'etichetta per scoprire una “Sicilia magica”, per citare il titolo dell' ultima campagna di comunicazione social avviata dal Distretto Agrumi di Sicilia, dedicata ai marchi DOP ed IGP.

In questo articolo: [Featured](#)



Altri articoli



Avvisi

- [Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter](#)



La clessidra

- 🕒 21:23
Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono
- 🕒 21:22
DOP Economy: Arancia Rossa di Sicilia IGP nella top 5 dei prodotti ortofruttili freschi più diffusi e apprezzati in Italia
- 🕒 21:22
Carmelo Giuffrè, fondatore e presidente di Irritec, si aggiudica il

Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono

Tutti pazzi per una spremuta di arancia succosa, buona, siciliana e per di più, certificata. E tutti incuriositi da quella strana bevanda chiamata, tutta d'un sorso, con i suoi tre semplici ingredienti "seltz, limone e sale", che qualcuno pensava addirittura contenesse acqua di mare, marchiata, perfino, con il bollino di qualità.



I componenti del Distretto

"Roba spaziale", direbbero in un commento i visitatori più giovani. Ed in un certo senso, l'idea di una passeggiata nella semi sconosciuta "galassia" delle eccellenze siciliane certificate DOP e IGP, ha animato l'iniziativa del Distretto Agrumi di Sicilia che ha voluto essere presente alla due giorni dell'edizione 2022 del Festival di FICO, l'evento-mercato dedicato quest'anno proprio alle produzioni DOP e IGP made in Italy, concluso lo scorso fine settimana a Bologna.

Di certo, nel più grande parco tematico del mondo dedicato al Cibo, che ha fatto registrare migliaia di visitatori, tornati a vivere gli eventi in presenza, non potevano mancare gli agrumi di Sicilia certificati. Un'occasione imperdibile per la presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati che ha sottolineato: "Iniziative come il Festival della Dop e Igp di FICO servono a ricordare ai produttori quanto importante sia certificare e fare squadra, ma anche ribadire ai consumatori il valore aggiunto di acquistare prodotti di qualità, stagionali e legati al territorio. La nostra mission è quella di supportare le imprese attraverso percorsi di valorizzazione, innovazione, anche organizzativa,



premio Manufacturing di Ey



GLI SNACK

NOVITÀ 2021 per
AROMATICHE BIO

SCOPRILO ORA SU
simonato.com

ed i Consorzi di Tutela in un'ottica di squadra nella regione più agrumettata d'Italia".

Nello stand allestito nella grande area expo, erano presenti i Consorzi Arancia di Ribera DOP e Limone dell'Etna IGP che hanno deciso di partecipare direttamente a supporto delle imprese del loro territorio, e le aziende: Tomarchio Bibite, Albachiara Fruit, Oranfresch, Etnàs Terra dei Limoni, LemonSeltz, Amaro SAMYTA, Azienda Agricola Donne Orlando, che hanno presentato sia le produzioni agrumicole di qualità Dop, Igp, bio che i prodotti trasformati, certificati in blockchain.

"Ma se è importante certificare – ha precisato la presidente Argentati, relattrice in una delle tavole rotonde che hanno animato il dibattito – fondamentale diventa saper comunicare in una logica di rete. Come bene è stato osservato nome, logo e marchio comunitario potrebbero diventare il brand del prodotto che ha ottenuto la denominazione, ma non è detto che ciò avvenga se non è supportato da una adeguata comunicazione. La soluzione non può che essere una rete territoriale in grado di affiancare le eccellenze, sui territori e nelle filiere. E le filiere tra loro. Come Distretto Agrumi di Sicilia ne siamo consapevoli e da almeno 15 anni siamo impegnati in azioni concrete e visibili che solcano questa strada. Compresa l'adesione in toto a una precisa strategia di condivisione e filiera strutturata, al Distretto delle Filiere e dei Territori in rete ed alla Consulta nazionale dei Distretti del Cibo. Un obiettivo per il quale anche le imprese, a partire dalle più strutturate, dovrebbero lavorare più alacremente non solo per i propri profitti, ma sostenendo in maniera illuminata e non miope ed egoistica, la crescita del proprio territorio. Senza questa consapevolezza faremo solo convegni pieni di bellissime parole, ma inutili".

"I numeri del Rapporto ISMEA-QUALIVITA 2022 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG, indicano, poi, che c'è ancora tanta strada da fare. Oggi il settore deve competere con nuovi mercati dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo che hanno alzato il proprio livello di specializzazione – ha proseguito la presidente – Abbiamo la necessità di puntare sulla qualità della materia prima e sulla filiera, ma anche di trasmettere meglio ai mercati e ai consumatori, professionalità e Know How. Il marchio per diventare un brand percepito dal consumatore deve, in maniera imprescindibile, trasmettere e convincere non solo che un prodotto sia buono e salubre, ma anche che abbia riconosciuti parametri come qualità, serietà dell'azienda produttrice, ambiente di provenienza. In questo senso il Distretto già da tempo lavora, con progetti mirati come TRICK finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, o A.C.Q.U.A. con le due edizioni sull'uso consapevole dell'acqua, che ha ricevuto il finanziamento non condizionato di The Coca-Cola Foundation, o con azioni di coordinamento per la valorizzazione delle DOP e IGP con un progetto finanziato dall'Assessorato agricoltura dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea della Regione siciliana. Stiamo lavorando anche all'introduzione della tecnologia Blockchain con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain è un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità fatta di consumatori ma anche di semplici cittadini che oggi più di ieri hanno bisogno di certezze anche sulla tutela dell'ambiente, delle risorse e dell'economia complessiva dell'intero processo produttivo".

Nel forum di approfondimento organizzato a Bologna, il Distretto Agrumi di Sicilia con la presidente Argentati e il vice presidente Giuseppe Pasciuta, nonché, quest'ultimo, presidente del Consorzio Arancia di Ribera DOP, corroborati dagli interventi dei rappresentanti delle imprese presenti, hanno dato spazio anche al progetto realizzato con l'Associazione Gusto di Campagna, "Le Vie della Zagara", con la proiezione del travel video Scent of Zagara, per spiegare l'interconnessione necessaria tra la valorizzazione territoriale e la ricezione turistica.

E' il racconto di una materia prima che diventa intrinsecamente promozione di un territorio. Le eccellenze IGP, DOP e BIO conducono ad un giro virtuale della Sicilia, dall'Etna alla costa ionica con i suoi miti greci, alle calde e dorate terre della Piana di Catania, di Siracusa e Ragusa, e strizzano l'occhio ai quei lembi più lontani che raccontano ancora meglio di una terra che parla arabo e normanno. Ma sono anche



storie di uomini e aziende, di famiglie di produttori che si sono passati il testimone, che dalle tradizioni hanno saputo fare innovazione e che, proprio per questo, hanno saputo farne anche un racconto virtuale, trasparente e tracciabile, per cui basta puntare un lettore QR-Code su un'etichetta per scoprire una "Sicilia magica", per citare il titolo dell'ultima campagna di comunicazione social avviata dal Distretto Agrumi di Sicilia, dedicata ai marchi DOP ed IGP.

Data di pubblicazione: mar 22 nov 2022

 invia questo articolo via email  stampa

Ricevi gratuitamente la newsletter giornaliera nella tua email | [Clicca qui](#)

Altre notizie relative a questo settore:

- 2022-11-22 Festival delle DOP e IGP, al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono
- 2022-11-22 DOP Economy: Arancia Rossa di Sicilia IGP nella top 5 dei prodotti ortofruttili freschi più diffusi e apprezzati in Italia
- 2022-11-22 Grazie alle favorevoli condizioni di coltivazione, il volume dei pompelmi dello Yunnan è stabile
- 2022-11-22 "Il mercato del bergamotto fresco non deve fare un passo indietro"
- 2022-11-21 "Abbiamo avuto una stagione eccezionale, in termini di resa ma anche di sfide da affrontare"
- 2022-11-17 "Grazie all'inizio tardivo, con le Navelina spagnole possiamo cominciare bene subito"
- 2022-11-17 Sostenere la filiera italiana degli agrumi per dare forza alle produzioni naturali
- 2022-11-16 Tranquillo inizio di stagione per le arance naveline siciliane
- 2022-11-16 Le prospettive della stagione dell'Arancia di Ribera Dop
- 2022-11-16 Un nuovo packaging con PLA ad alta visibilità
- 2022-11-15 "Profilo basso, programmazione e molta contrattazione"
- 2022-11-15 Due settimane di ritardo e avvio più lento per gli agrumi turchi
- 2022-11-15 "I mercati dovrebbero accettare il prezzo a cui i coltivatori devono vendere i loro frutti"
- 2022-11-14 Arancia Rossa di Sicilia Igp, workshop su "La riforma: rafforzare il ruolo dei consorzi come motore dello sviluppo e della sostenibilità dei territori".
- 2022-11-14 "L'anno scorso produrre un chilogrammo di mandarini costava 0,35 euro, mentre ora se ne spendono almeno 0,50"
- 2022-11-14 Record nei prezzi dei limoni in Polonia
- 2022-11-11 Clementine Comune, l'ottimismo non manca
- 2022-11-11 Le favorevoli condizioni meteo danno impulso alla stagione agrumicola egiziana
- 2022-11-11 Agrumi: analisi import-export dell'Italia, avvio di mercato ed export dei Paesi concorrenti
- 2022-11-11 La produzione agrumicola di Algarve aumenterà del 15-20 per cento quest'anno

[<< Indietro](#) | [FreshPlaza.it](#)



Questo sito NON fa uso di cookie di profilazione. Sono invece presenti cookie di terze parti per l'analisi della navigazione e l'integrazione con i social network. Se vuoi saperne di più consulta la nostra "informativa cookies".

[MAGGIORI INFORMAZIONI](#)
[CHIUDI](#)

22 Novembre 2022

Ultimi articoli:

ta: "Omaggio a Pie

Gli Angeli della Legalità alla "Tere



La Voce dell'Isola

POLITICA SICILIA ITALIA ESTER OPINION ECONOMIA CULTURA RUBRICHE REDAZIONE SPECIALE CORONAVIRUS



You are here > Home > 2022 > Novembre > Al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono

Al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono

22 Novembre 2022 Redazione



Visualizzazioni articolo: 55

Tutti pazzi per una spremuta di arancia succosa, buona, siciliana e per di più, certificata. E tutti incuriositi da quella strana bevanda chiamata, tutta d'un sorso, con i suoi tre semplici ingredienti "seltz, limone e sale", che qualcuno pensava addirittura contenesse acqua di mare, marchiata, perfino, con il bollino di qualità.

"Roba spaziale", direbbero in un commento i visitatori più giovani. Ed in un certo senso, l'idea di una passeggiata nella semi sconosciuta "galassia" delle eccellenze siciliane certificate DOP e IGP, ha animato l'iniziativa del Distretto Agrumi di Sicilia che ha voluto essere presente alla *due giorni* dell'edizione 2022 del Festival di FICO, l'evento-mercato dedicato quest'anno proprio alle produzioni DOP e IGP *mady in Italy*, concluso lo scorso fine settimana a Bologna. Di certo, nel più grande parco tematico del mondo dedicato al



L'Editoriale



5 Ottobre 2022 Salvatore Barbagallo

0

Cibo, che ha fatto registrare migliaia di visitatori, tornati a vivere gli eventi in presenza, non potevano mancare gli agrumi di Sicilia certificati.

Un'occasione imperdibile per la presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati. "Iniziative come il Festival della Dop e Igp di FICO- ha sottolineato- servono a ricordare ai produttori quanto importante sia certificare e fare squadra, ma anche ribadire ai consumatori il valore aggiunto di acquistare prodotti di qualità, stagionali e legati al territorio. La nostra mission è quella di supportare le imprese attraverso percorsi di valorizzazione, innovazione, anche organizzativa, ed i Consorzi di Tutela in un ottica di squadra nella regione più agrumetata d'Italia". Nello stand allestito nella grande area expo, erano presenti i Consorzi Arancia di Ribera DOP e Limone dell'Etna IGP che hanno deciso di partecipare direttamente a supporto delle imprese del loro territorio, e le aziende: Tomarchio Bibite, Albachiarra Fruit, Oranfresh, Etna's Terra dei Limoni, LemonSeltz, Amaro SAMYTA, Azienda Agricola Donne Orlando, che hanno presentato sia le produzioni agrumicole di qualità Dop, Igp, bio che i prodotti trasformati, certificati in blockchain.

"Ma se è importante certificare - ha precisato la presidente Argentati, relatrice in una delle tavole rotonde che hanno animato il dibattito - fondamentale diventa saper comunicare in una logica di rete". "Come bene è stato osservato - ha ricordato - nome, logo e marchio comunitario potrebbero diventare il brand del prodotto che ha ottenuto la denominazione, ma non è detto che ciò avvenga se non è supportato da una adeguata comunicazione".

"La soluzione non può che essere una rete territoriale in grado di affiancare le eccellenze, sui territori e nelle filiere. E le filiere tra loro. Come Distretto Agrumi di Sicilia - ha dichiarato -ne siamo consapevoli e da almeno 15 anni siamo impegnati in azioni concrete e visibili che solcano questa strada. Compresa l'adesione in toto a una precisa strategia di condivisione e filiera strutturata, al Distretto delle Filiere e dei Territori in rete ed alla Consulta nazionale dei Distretti del Cibo. Un obiettivo per il quale anche le imprese, a partire dalle più strutturate, dovrebbero lavorare più alacremente non solo per i propri profitti, ma sostenendo in maniera illuminata e non miope ed egoistica, la crescita del proprio territorio. Senza questa consapevolezza faremo solo convegni pieni di bellissime parole, ma inutili".

"I numeri del Rapporto ISMEA-QUALIVITA 2022 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG, indicano, poi, che c'è ancora tanta strada da fare. Oggi il settore deve competere con nuovi mercati dei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo che hanno alzato il proprio livello di specializzazione - ha proseguito - Abbiamo la necessità di puntare sulla qualità della materia prima e sulla filiera, ma anche di trasmettere meglio ai mercati e ai consumatori, professionalità e Know How. Il marchio per diventare un brand percepito dal consumatore deve, in maniera imprescindibile, trasmettere e convincere non solo che un prodotto sia buono e salubre, ma anche che abbia riconosciuti parametri come qualità, serietà dell'azienda produttrice, ambiente di provenienza". "In questo senso - ha aggiunto - Il Distretto già da tempo lavora, con progetti mirati come TRICK finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, o A.C.Q.U.A. con le due edizioni sull'uso consapevole dell'acqua, che ha ricevuto il finanziamento non condizionato di The Coca-Cola Foundation, o con azioni di coordinamento per la valorizzazione delle DOP e IGP con un progetto finanziato dall'Assessorato agricoltura dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea della Regione

In corso al sud l'esercitazione aeronavale "Mare Aperto": pronti al "peggio"

Di Salvo Barbagallo Apprendiamo da "Analisi Difesa" che "Ha preso il via ieri l'esercitazione Mare Aperto, seconda edizione annuale del maggior evento addestrativo della Marina Militare, che vedrà impegnate forze appartenenti a 5 nazioni NATO tra navi e sottomarini, velivoli, elicotteri, oltre ai reparti anfibi della Brigata Marina...

L'EDITORIALE



13 Settembre 2022

Redazione 0

Au revoir Jean-Luc Godard

Di Salvo Barbagallo Ai giovani d'oggi forse il...

L'EDITORIALE



24 Giugno 2022

Salvatore Barbagallo 0

Se i Siciliani, presi dal caldo, chiedessero armi alla Russia in nome dell'indipendenza dell'Isola?

... E se i Siciliani, presi dal caldo,...

L'EDITORIALE



29 Maggio 2022

Salvatore Barbagallo 0

Pronti a tutto: esercitazioni militari aeronavali "non stop" nell'ex Mare Nostrum

di Salvo Barbagallo Di certo i nostri generali...

L'EDITORIALE

Meteo Italia

PREVISIONI METEO	
Roma	CERC

siciliana". "Stiamo lavorando anche all'introduzione della tecnologia Blockchain con corsi di formazione ed aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain - ha ribadito Argentati - è un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità fatta di consumatori ma anche di semplici cittadini che oggi più di ieri hanno bisogno di certezze anche sulla tutela dell'ambiente, delle risorse e dell'economia complessiva dell'intero processo produttivo".

Nel forum di approfondimento organizzato a Bologna, il Distretto Agrumi di Sicilia la presidente Argentati e il vice presidente Giuseppe Pasciuta, presidente Consorzio Arancia di Ribera DOP, corroborati dagli interventi dei rappresentanti delle imprese presenti, hanno dato spazio anche al progetto realizzato con l'Associazione Gusto di Campagna, "Le Vie della Zagara", con la proiezione del travel video Scent of Zagara, per spiegare l'interconnessione necessaria tra la valorizzazione territoriale e la ricezione turistica. E' il racconto di una materia prima che diventa intrinsecamente promozione di un territorio. Le eccellenze IGP, DOP e BIO conducono ad un giro virtuale della Sicilia, dall'Etna alla costa ionica con i suoi miti greci, alle calde e dorate terre della Piana di Catania, di Siracusa e Ragusa, e strizzano l'occhio ai quei lembi più lontani che raccontano ancora meglio di una terra che parla arabo e normanno. Ma sono anche storie di uomini e aziende, di famiglie di produttori che si sono passati il testimone, che dalle tradizioni hanno saputo fare innovazione e che, proprio per questo, hanno saputo farne anche un racconto virtuale, trasparente e tracciabile, per cui basta puntare un lettore QR-Code su un'etichetta per scoprire una "Sicilia magica", per citare il titolo dell'ultima campagna di comunicazione social avviata dal Distretto Agrumi di Sicilia, dedicata ai marchi DOP ed IGP.

Condividi:


[Altro](#)

Mi piace:

Caricamento...

Correlati



Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia: dal FICO di Bologna alla BTO di Firenze
15 Novembre 2022



"Sicilia, un'isola magica": valorizzazione produzioni agrumicole DOP e IGP
8 Febbraio 2022



Il Distretto Agrumi di Sicilia alla fiera internazionale Fruit Logistica di Berlino
3 Aprile 2022

PRIMO PIANO

« Associazione Culturale Scena Aperta: "Omaggio a Pier Paolo Pasolini" »

Furto di tutte le attrezzature delle Officine Zen alla scuola Leonardo Sciascia di Palermo »



Articoli recenti

Furto di tutte le attrezzature delle Officine Zen alla scuola Leonardo Sciascia di Palermo 22 Novembre 2022

Al FICO di Bologna, le eccellenze agrumicole siciliane piacciono e convincono 22 Novembre 2022

Associazione Culturale Scena Aperta: "Omaggio a Pier Paolo Pasolini" 22 Novembre 2022

Gli Angeli della Legalità alla "Teresa di Calcutta" di Tremestieri Etneo 22 Novembre 2022

"Turismart": cultura, tempo libero e tradizione gastronomica a Palermo 22 Novembre 2022

Dai Lions quattro querce al Giardino botanico di Caltanissetta 22 Novembre 2022

Ugl Chimici: a confronto alle Ciminiere di Catania su transizione energetica nel mare nostrum 22 Novembre 2022

Cinque studenti palermitani per un progetto Jazz 22 Novembre 2022

A Montelepre si presenta il volume "Giuliano" di Eliana Sciacca 22 Novembre 2022

Floridia, presentazione del libro "La verità delle cose negate" 21 Novembre 2022

Agrumi: le eccellenze siciliane protagoniste a Fico

Federica Argentati: Iniziative come questa servono a ricordare ai produttori quanto importante sia certificare e fare squadra. Le eccellenze siciliane certificate Dop e Igp hanno animato l'iniziativa del Distretto Agrumi di Sicilia, che ha voluto essere presente alla due-giorni dell'edizione 2022 del Festival di Fico, evento mercato dedicato quest'anno proprio alle produzioni Dop e Igp made in Italy, concluso lo scorso fine settimana a Bologna. Un'occasione imperdibile per la presidente del Distretto produttivo Agrumi di Sicilia, Federica Argentati. Iniziative come il Festival della Dop e Igp di Fico ha sottolineato servono a ricordare ai produttori quanto importante sia certificare e fare squadra, ma anche ribadire ai consumatori il valore aggiunto di acquistare prodotti di qualità, stagionali e legati al territorio. La nostra mission è quella di supportare le imprese attraverso percorsi di valorizzazione e innovazione, anche organizzativa, e i consorzi di tutela, in un'ottica di squadra nella regione più agrumicola d'Italia. Nello stand allestito nella grande area expo erano presenti i consorzi Arancia di Ribera Dop e Limone dell'Etna Igp, oltre alle aziende Tomarchio Bibite, Albachiara Fruit, Oranfresh, Etnas Terra dei Limoni, LemonSeltz, Amaro Samyta, Azienda agricola Donne Orlando, che hanno presentato sia le produzioni agrumicole di qualità Dop, Igp, bio, sia i prodotti trasformati, certificati in blockchain. Ma se è importante certificare ha precisato la presidente Argentati, relatrice in una delle tavole rotonde che hanno animato il dibattito fondamentale diventa saper comunicare in una logica di rete. La soluzione non può che essere una rete territoriale in grado di affiancare le eccellenze, sui territori e nelle filiere. E le filiere tra loro. Come Distretto Agrumi di Sicilia ne siamo consapevoli e da almeno 15 anni siamo impegnati in azioni concrete e visibili che solcano questa strada. Compresa l'adesione in toto a una precisa strategia di condivisione e filiera strutturata, al Distretto delle Filiere e dei Territori in rete e alla Consulta nazionale dei Distretti del Cibo. Un obiettivo per il quale anche le imprese, a partire dalle più strutturate, dovrebbero lavorare più alacramente non solo per i propri profitti, ma sostenendo in maniera illuminata e non miope ed egoistica, la crescita del proprio territorio. Senza questa consapevolezza faremo solo convegni pieni di bellissime parole, ma inutili. I numeri del Rapporto Ismea-Qualivita 2022 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane Dop, Igp e Stg ha proseguito Argentati indicano, poi, che c'è ancora tanta strada da fare. Oggi il settore deve competere con nuovi mercati dei paesi che si affacciano sul Mediterraneo, che hanno alzato il proprio livello di specializzazione. Abbiamo la necessità di puntare sulla qualità della materia prima e sulla filiera, ma anche di trasmettere meglio, ai mercati e ai consumatori, professionalità e know-how. Il marchio per diventare un brand percepito dal consumatore deve, in maniera imprescindibile, trasmettere e convincere non solo che un prodotto sia buono e salubre, ma anche che abbia riconosciuti parametri come qualità, serietà dell'azienda produttrice, ambiente di provenienza. In questo senso, il Distretto già da tempo lavora, con progetti mirati come Trick, finanziato nell'ambito del programma Horizon 2020, o Acqua, con le due edizioni sull'uso consapevole dell'acqua, che ha ricevuto il finanziamento non condizionato di The Coca-Cola Foundation, o con azioni di coordinamento per la valorizzazione delle Dop e Igp. Stiamo lavorando anche all'introduzione della tecnologia Blockchain con corsi di formazione e aziende associate in grado già di garantire etichette con QR-Code a garanzia di tracciabilità ed rintracciabilità. Il valore aggiunto della Blockchain è un deciso aumento di percezione del livello di affidabilità e di fiducia da parte dell'intera comunità fatta di consumatori ma anche di semplici cittadini che oggi più di ieri hanno bisogno di certezze anche sulla tutela dell'ambiente, delle risorse e dell'economia complessiva dell'intero processo produttivo. Nel forum di approfondimento organizzato a Bologna, il Distretto Agrumi di Sicilia con la presidente Argentati e il vicepresidente Giuseppe Pasciuta hanno dato spazio anche al progetto realizzato con l'Associazione Gusto di Campagna, Le Vie della Zagara, con la proiezione del travel video Scent of Zagara, per spiegare l'interconnessione necessaria tra la valorizzazione territoriale e la ricezione turistica. E il racconto di una materia prima che diventa intrinsecamente promozione di un territorio. Le eccellenze Igp, Dop e Bio conducono a un giro virtuale della Sicilia, dall'Etna alla costa ionica con i suoi miti greci, alle calde e dorate terre della Piana di Catania, di Siracusa e Ragusa, e strizzano l'occhio ai quei lembi più lontani che raccontano ancora meglio di una terra che parla arabo e normanno. Ma sono anche storie di uomini e aziende, di famiglie di produttori che si sono passati il testimone, che dalle tradizioni hanno saputo fare innovazione e che, proprio per questo, hanno saputo farne anche un racconto virtuale, trasparente e tracciabile, per cui basta puntare un lettore QR-Code su un'etichetta per scoprire una Sicilia magica, per citare il titolo dell'ultima campagna di comunicazione social avviata dal Distretto Agrumi di Sicilia. Fonte: Distretto Agrumi di Sicilia

