



Il Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia ad EXPO 2015

MILANO – 16/22 ottobre 2015

(Azione C)

Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia
Via G. A. Costanzo n.41, Catania (CT – Sicilia)
Tel. 347 9221780
Mail: info@distrettoagrumidisicilia.it



Giovedì 15 Ottobre 2015

NERGATI & IMPRESE

Distretto Agrumi di Sicilia all'Expo con People of Sicily

Expo incalza, ma Madre Natura esige i suoi tempi. Così, se le celebri arance rosse di Sicilia Igp e Dop di Ribera resteranno sugli alberi in Sicilia – matureranno entro Natale per poi viaggiare in tutto il mondo ambasciatrici con i limoni dell'isola del sole – a Milano, da domani al 22 ottobre con il **Distretto Agrumi di Sicilia**, lo Spazio Convivio 2 (lungo il Canal, accanto al Padiglione Italia) sarà tinto dal giallo degli **Igp Limone di Siracusa e Messina Interdonato** insieme al **Limone dell'Etna**, candidato, con il **Mandarino di Ciaculli** (già presicid Slow Food) al bollino di qualità.

Ci saranno sette giorni di tempo, a Expo Milano 2015, per consentire alle centinaia di migliaia di visitatori che ogni giorno percorrono i viali della grande esposizione universale di esplorare da vicino la filiera agrumicola siciliana – 42 mila aziende, 84 mila addetti diretti, 504 mila nell'indotto – insieme ai suoi protagonisti: produttori, commercianti e industriali della trasformazione che ne estraggono il succo e gli oli essenziali destinati a diventare bevande, liquori, dolciumi, gelati oppure prodotti dell'industria cosmetica o farmaceutica. Tra gli appuntamenti, una serie di talk aperti al pubblico con imprenditori agricoli, il mondo della ricerca scientifica e universitaria, autorevoli fondazioni internazionali, editoria, chef e un abile maestro cioccolatiere di Modica, capitale siciliana dell'antica tradizione azteca, che "officerà" la magica unione fra il "cibo degli dei" e i "frutti del sole".

Presieduto dal 2011 da **Federica Argentati**, agronoma ed esperta in cooperazione, il **Distretto Agrumi di Sicilia** (strumento di coesione che rappresenta diverse centinaia di aziende, cooperative, organizzazioni di produttori, istituzioni e associazioni datoriali) e di categoria del comparto agrumicolo porterà per una settimana in Expo la "People of Sicily" – quella "gente di Sicilia" – che sorride empaticamente nella nuova campagna di comunicazione del Distretto, una delle iniziative finanziate dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf) come questa presenza in Expo, realizzata in collaborazione con la Regione Siciliana (Assessorato alle Attività Produttive) nell'ambito di un progetto di promozione dei Distretti agroalimentoalimenti siciliani.

A Expo, insieme al Distretto e ai Consorzi di tutela – **Arancia Rossa di Sicilia Igp**, **Arancia di Ribera Dop**, **Limone di Siracusa Igp** e **Limone Interdonato di Messina Igp** e quelli in via di accreditamento (**Mandarino di Ciaculli** e **Limone dell'Etna**) – saranno infatti anche alcune aziende e associazioni della filiera: **AAT**, **Agrumigel**, **Associazione Limone dell'Etna**, **La Normanna**, **OP Bella Rossa**, **Op Rosaria**, **Oranfrizer**, **Tarديو di Ciaculli**, **Tomarcho Bibbia**, alcune delle quali recenti partner del Distretto.

Con l'Etna sullo sfondo – forza primitiva e arcaica della natura siciliana – "**People of Sicily**" è anche omaggio della filiera agrumicola (unita nel **Distretto Agrumi di Sicilia**) alla diversità – di culture, etnie, professioni, stili – che, oggi come ieri, compongono il mosaico di questa terra, crocevia millenario di popoli da sempre capaci di vivere in armonia. Isola che ancora oggi, seppur provata dalla crisi economica che ha investito tutto l'Occidente, dà quotidianamente esempio di solidarietà e accoglienza. All'ombra dell'Etna – il vulcano attivo più grande d'Europa e da due anni dichiarato dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità – ecco in prima linea l'umanità sorridente, variegata, e forse pure assicurata, di "**People of Sicily**" che sembra dire: "Vieni a trovarci in Sicilia".

L'allestimento dello Spazio Convivio 2, annunciato da un profumato giardino di agrumi ornamentali in vaso, prevede spazi espositivi e conviviali. Fra le "chicche" destinate a Expo, agli appassionati di storia, arte e cultura non sfuggirà di certo la ricchissima collezione di veline originali raccolte negli anni dal prof. Antonino Còtara, docente emerito della facoltà di Agraria (Università di Catania). Si tratta di una selezione di storiche veline con cui si avvolgono tuttora arance e limoni siciliani di qualità destinati ai grandi mercati, italiani ed esteri. Un prezioso documento dove marchi, linguaggio e grafica (spesso elementari e molto naïf) testimoniano l'evoluzione del linguaggio della comunicazione lungo tutto il Novecento. Da **Bercoliana Pozzo di Gotto (Me)** arriveranno a Expo due grandi tele dipinte dagli alunni delle scuole della città con la supervisione di un gruppo di artisti.

Un progetto, ideato dall'architetto **Rosario Andrea Cristofari** e realizzato con il patrocinio

del Comune e del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo (Mibac), è concepito come un omaggio alla biodiversità della Sicilia e delle sue eccellenze agroalimentari. Presenza "itinerante" che caratterizza l'allestimento del Distretto Agrumi sarà un divertente mazzo gigante di carte da gioco siciliano, dove i tradizionali simboli - oro, mazze, coppe e spade - sono sostituiti dalle quattro eccellenze Dap e Dgp. Sarà la voluta illusione a "metterli in gioco", la volontà di scommettersi ogni giorno, costruendo con le proprie mani il futuro proprio e della propria gente, ovvero della "People of Sicily". Ai visitatori saranno offerti dei gadget con il tema delle carte da gioco "agrumate".

Nutrito di appuntamenti il programma della settimana del Distretto Agrumi di Sicilia a Expo, alcuni dei quali sono realizzati in sinergia con i Distretti del cereale, del dolce, della pesca, avicolo, foodindia e lattiero caseario.

[Clicca qui per scaricare il programma](#)

Fonte: Ufficio Stampa Distretto Agrumi di Sicilia

© 2014 Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.



Avvisi

Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter

Segui FreshPlaza.it su twitter

RSS

Ricerca di personale

- Agente Tecnico – Commerciale in provincia di Latina
 - Sales Specialist Veneto (m/f)
 - Agente tecnico-commerciale in Sardegna
 - Agenti di commercio in Sicilia
 - Tecnico Commerciale o Agente per la provincia di Latina
 - Agente Tecnico – Commerciale per la provincia di Latina
 - Agente Tecnico - Commerciale in provincia di Agrigento
 - Tecnico Commerciale o Agente per la regione Campania
 - Tecnico-Commerciale per il Nord Italia
 - Agente Tecnico - Commerciale Zona Centro Italia
- continua »

16-22 ottobre 2015

"People of Sicily": il Distretto degli Agrumi porta a Milano la Sicilia che produce EXPO 2015

Nutrito di appuntamenti il programma della settimana del Distretto Agrumi di Sicilia a Expo, da oggi 16 ottobre 2015 fino al giorno 22 ottobre.

Il Distretto (strumento di coesione che rappresenta diverse centinaia di aziende, cooperative, organizzazioni di produttori, istituzioni e associazioni datoriali e di categoria del comparto agrumicolo) porterà per una settimana in Expo la "People of Sicily" – quella "gente di Sicilia" – che sorride empaticamente nella nuova campagna di comunicazione del Distretto, una delle iniziative finanziate dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf) come questa presenza in Expo, realizzata in collaborazione con la Regione Siciliana (Assessorato alle Attività Produttive) nell'ambito di un progetto di promozione dei Distretti agro-ittico-alimentari siciliani.



Nell'occasione, insieme al Distretto e ai Consorzi di tutela - Arancia Rossa di Sicilia Igp, Arancia di Ribera Dop, Limone di Siracusa Igp e Limone Interdonato di Messina Igp e quelli in via di accreditamento (Mandarino di Ciaculli e Limone dell'Etna) – ci saranno anche alcune aziende e associazioni della filiera: AAT, Agrumigel, Associazione Limone dell'Etna, La Normanna, OP Bella Rossa, Op Rosaria, Oranfrizer, Tardivo di Ciaculli, Tomarchio Bibite, alcune delle quali recenti partner del Distretto.



Il mazzo gigante di carte da gioco siciliane, dove i tradizionali simboli sono sostituiti dalle quattro eccellenze Dop e Igp.

L'appuntamento è nello Spazio Convivio 2 (lungo il Cardo, accanto al Padiglione Italia).

Data di pubblicazione: 16/10/2015



3 Condividi tweet rispondi email stampa iscriviti



La terra d'Etna rappresenta la fetta più grossa di produttori, commercianti, trasformatori della filiera, che conta 42 mila aziende, 84 mila addetti diretti, 504 mila impegnati nell'indotto.

Alessandra Bonaccorsi

◆◆◆ Provenienza certificata, biodiversità, stagionalità della produzione nel rispetto dei cicli della natura e del territorio, progetti della filiera e riciclo degli scarti nell'ottica della «blue economy», le imprese a emissioni zero. Sono alcuni dei temi che saranno affrontati oggi a Expo Milano nel corso del workshop organizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia, in collaborazione con il ministero della politica agricola.

Ieri, primo giorno di apertura dello stand (che sarà visitabile nello spazio «Cervetto 2» fino a giovedì 22 ottobre), si è registrata una grandissima affluenza di pubblico. «Soprattutto scolaresche» spiega Federica Argentati, agronomo e presidente del Distretto Agrumi - che hanno pacificamente invaso i nostri spazi apprezzando tantissimo i succhi di arancia rossa messi a disposizione da alcune aziende siciliane partner di questa nostra avventura in Expo. Proprio per i più piccoli abbiamo in programma, sia al mattino che al pomeriggio, colazione e merende genuine a base di succhi di arancia, pane e marmellata e un gioco didattico in cui ogni bambino impara a prendersi cura del proprio albero di agrumi. Un modo per far capire loro che tutta la frutta, in questo caso arance e limoni siciliani, non «cresce» nei banconi del supermercato ma è frutto del lavoro appassionato della «People of Sicily», ovvero di tutta quella gente della filiera che tiene in piedi con passione il mondo degli agrumi».

Di scena quindi produttori, commercianti, trasformatori, presidenti dei quattro consorzi di tutta la filiera siciliana (conta 42 mila aziende, 84 mila addetti diretti,



Una delle scolaresche che ieri ha visitato lo stand all'Expo di Milano del Distretto degli Agrumi di Sicilia

504 mila nell'indotto, Catania maggiore provincia agrumata) nel workshop di oggi a Milano, concepito come un dialogo a tu per tu con la gente di Expo.

«Sarà l'occasione» - continua la Argentati - per conoscere da vicino i protagonisti di una Sicilia operativa, volenterosa e produttiva: siciliani e siciliani che, con passione, coltivano, raccolgono, distribuiscono e infine trasformano quegli agrumi che poi, in varie forme, giungono sulla nostra tavola».

Per i Consorzi di Tutela interverranno Maria Grazia Stancanelli (Arancia Rossa di Sicilia Igp), Giovanni D'Agostini (Tardivo di Giacudi), Attilio Interdonato (Limone di Messina Igp). Fra le imprese della filiera saranno presenti Bernardo Mangeri (Associazione Limone dell'Etna, candidato al bollino Igp), Maria Grazia Pivone (Giusto di Campagna), Salvatore Imbesi (AgrumiGel), Biagio Pecorino (Univeris di Catania DGA), Salvatore Torrisi (AAT Oranifresh), Aurelio Pennitteri (Arancia Rossa), Salvatore Lantini (Oranifresh), Pascale Giuliano (Arancia Carosolino), Ivan Mazzamano (OP La Noemiana). Sabato e domenica poi degustazione di gelato e granita artigianale realizzata con il Limone dell'Etna dai fratelli Patani di Pozzillo.

7/2017

SVILUPPO. Piattaforma in quattro punti stilata dagli imprenditori della Compagnia delle opere per uscire dalle secche della recessione
Salvatore Abate: abbandonare l'assistenzialismo e valorizzare quello che di buono è sotto gli occhi

◆◆◆ Una ricetta in quattro punti per lo sviluppo locale. L'ha stilata la Compagnia delle opere, alla luce degli ultimi dati, secondo i quali il Sud e la Sicilia in particolare, scivolano sempre più nell'arretramento. Nel 2014 per il settimo anno consecutivo il Pil del Mezzogiorno è risultato negativo (-1,3%), secondo il Rapporto Svimez. «Questi dati» dicono Salvatore Abate e Carlo Saggio, presidente ed ex presidente di Cdo - sono inequivocabili e la premessa è una sola: abbandonare l'assistenzialismo, che si è rivelato un "patto scellerato" in secondo

lungo lanciata una provocazione: «Assumiamoci» dicono - fino in fondo la responsabilità di conoscere ciò che c'è e ciò che può nascere, per sostenerlo e svilupparlo in un lavoro che sia comune e solidale; prima di invocare il giusto intervento delle pubbliche istituzioni facciamo tutto ciò che è possibile in questa direzione». Ma quale è la piattaforma? Rinunciare ad ogni tipo di sussidio, di intervento a pioggia, di incentivo in cambio di una reale detassazione per gli investimenti, per chi reinveste gli utili in azienda, per chi vuole avviare e sviluppa-

re nuove imprese. Realizzare una legislazione che permetta una reale flessibilità nei rapporti di lavoro, anche in funzione del territorio in cui sono insediate le imprese, e che favorisca, quindi, l'avvio di nuove aziende. Studiare e attuare modalità per le quali le imprese del Sud possano realizzare interventi strutturali e infrastrutturali, riconosciuti di rilevanza pubblica e utili per il proprio sviluppo, anche anticipandone i costi da scomputare poi nei rapporti con la Pubblica amministrazione. Agire e chiudere nel più breve tempo possibile,



Il presidente di Cdo, Salvatore Abate

un reale dibattito per individuare insieme le grandi infrastrutture necessarie per lo sviluppo delle imprese del sud. Attraverso questa piattaforma che si snoda in quattro punti - dicono gli imprenditori di Cdo - interpellaremo prossimamente i politici, gli imprenditori, i rappresentanti dei lavoratori, delle istituzioni, coinvolgendo il mondo culturale, in occasione di Expandere 2015, in programma il prossimo 10 novembre a Estefiere di Belpasso. «È importante che ci siano a sentire», conclude Salvatore Abate.

FINO AL 22 OTTOBRE

Agrumi siciliani, in mostra ad Expo le veline storiche



MANGIA E BEVI 19 ottobre 2015

di Redazione

C'è anche una collezione storica di veline originali del Novecento – quelle usate per incartare arance e limoni destinate ai mercati esteri – fra le curiosità sul mondo della filiera agrumicola di ieri e di oggi riunita a Expo Milano 2015 dal Distretto Agrumi di Sicilia.

Fino al 22 ottobre, infatti, nell'allestimento dello Spazio Convivio 2 – annunciata da un profumato giardino di agrumi ornamentali in vaso per una esperienza sensoriale a 360° – i visitatori potranno ammirare una vera “chicca” per appassionati di storia, arte e tradizioni. Si tratta della ricchissima collezione di **veline originali** raccolta negli anni dal prof. Antonino Câtara, docente emerito della facoltà di Agraria dell'Università di Catania, insieme ad alcuni appassionati e addetti ai lavori. **Raccolte in un grande album, e protetta da polvere e umidità, la collezione di storiche veline con cui si avvolgono tutt'ora arance e limoni siciliani di qualità destinati ai grandi mercati italiani ed esteri** è consultata in questi giorni con gran curiosità dalle migliaia di visitatori dell'esposizione universale, che proprio in questi ultimi dieci giorni sta registrando il picco di presenze.

Artisti, designer, creativi e gente comune osservano con curiosità la collezione di veline, prezioso documento dove **marchi, linguaggio, caratteri tipografici e grafica (spesso elementari e molto naif) sono specchio dei tempi (notevoli quelle primo novecento con i tratti Liberty)** e testimoniano l'evoluzione del linguaggio della comunicazione lungo tutto il secolo breve. Di particolare interesse quelle con caratteri cirillici destinate al mercato russo, ma anche quelle destinate agli Stati Uniti, la Scandinavia, la Germania.

Il Distretto Agrumi di Sicilia partecipa a Expo [Spazio Convivio 2, 16-22 ottobre] con il sostegno del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf) e con il contributo della Regione Siciliana (Assessorato alle Attività Produttive) nell'ambito di un progetto di promozione dei Distretti agroalimentari siciliani.

Sono presenti i Consorzi di tutela – Arancia Rossa di Sicilia Igp, Arancia di Ribera Dop, Limone di Siracusa Igp e Limone Interdonato di Messina Igp e quelli in via di accreditamento (Mandarino di Ciaculli e Limone dell'Etna) – insieme alcune aziende e associazioni della filiera: AAT, Agrumigel, Associazione Limone dell'Etna, La Normanna, OP Bella Rossa, Op Rosaria, Oranfrizer, Tardivo di Ciaculli, Tomarchio Bibite, alcune delle quali recenti partner del Distretto.

Nutrito di appuntamenti il programma della settimana del Distretto Agrumi di Sicilia a Expo, alcuni dei quali sono realizzati in sinergia con i Distretti dei cereali, del dolce, della pesca, avicolo, ficodindia e lattiero caseario.

ANSA.it (/) Expo2015 (/canale_expo2015/)

- (<http://www.padiglioneitaliaexpo2015.com/it>)

Collezione di veline per agrumi

Il distretto siciliano mostra storica raccolta

Redazione ANSA MILANO

19 ottobre 2015 15:57



(ANSA) - MILANO, 19 OTT - C'è anche una collezione storica di veline originali del Novecento - quelle usate per incartare arance e limoni destinate ai mercati esteri - fra le curiosità sul mondo della filiera agrumicola di ieri e di oggi riunita a Expo Milano 2015 dal Distretto Agrumi di Sicilia.

Fino a giovedì, infatti, nell'allestimento dello Spazio Convivio 2, i visitatori potranno ammirare una vera "chicca" per appassionati di storia, arte e tradizioni. Si tratta della ricchissima collezione di veline originali raccolta negli anni dal Antonino Càtara, docente emerito della facoltà di Agraria dell'università di Catania, assieme ad alcuni appassionati e addetti ai lavori. Raccolta in un grande album e protetta da polvere e umidità, la collezione di storiche veline con cui si avvolgono tutt'ora arance e limoni siciliani di qualità destinati ai grandi mercati italiani ed esteri è consultata in questi giorni con gran curiosità dalle migliaia di visitatori dell'esposizione universale, che proprio in questi ultimi dieci giorni sta registrando il picco di presenze.

Artisti, designer, creativi e gente comune osservano con curiosità la collezione di veline, prezioso documento dove marchi, linguaggio, caratteri tipografici e grafica (spesso elementari e molto naif) sono specchio dei tempi (notevoli quelle primo novecento con i tratti Liberty) e testimoniano l'evoluzione del linguaggio della comunicazione lungo tutto il secolo breve. Di particolare interesse quelle con caratteri cirillici destinate al mercato russo, ma anche quelle destinate agli Stati Uniti, la Scandinavia, la Germania.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

EXPO 2015 – Con “People of Sicily” il Distretto degli Agrumi porta a Milano la Sicilia che produce

CanaleSicilia



Agrumicoltori, commercianti e trasformatori: la filiera siciliana si racconta e, nel rispetto dei cicli di Madre Natura, promuove le sue eccellenze Dop, Igp e bio ai visitatori dell'esposizione universale.

Decine di appuntamenti: degustazioni di succhi e frutta fresca, merende fatte in casa, giochi interattivi e videoclip per i bambini, il mastro cioccolatiere di Modica, libri e show cooking, la collezione di veline del Novecento, l'omaggio degli studenti di Barcellona ai frutti del sole.

Expo incalza, ma Madre Natura esige i suoi tempi. Così, se le celebri arance rosse di Sicilia Igp e Dop di Ribera resteranno sugli alberi in Sicilia – matureranno entro Natale per poi viaggiare in tutto il mondo ambasciatrici con i limoni dell'isola del sole – a Milano, dal 16 al 22 ottobre con il Distretto Agrumi di Sicilia, lo Spazio Convivio 2 (lungo il Cardo, accanto al Padiglione Italia) sarà tinto dal giallo degli Igp Limone di Siracusa e Messina Interdonato insieme al Limone dell'Etna, candidato, con il Mandarino di Ciaculli (già presidio Slow Food) al bollino di qualità.



Ci saranno sette giorni di tempo, a Expo Milano 2015, per consentire alle centinaia di migliaia di visitatori che ogni giorno percorrono i viali della grande esposizione universale di esplorare da vicino la filiera agrumicola siciliana – 42 mila aziende, 84 mila addetti diretti, 504 mila nell'indotto – insieme ai suoi protagonisti: produttori, commercianti e industriali della trasformazione che ne estraggono il succo e gli oli essenziali destinati a diventare bevande, liquori, dolci, gelati oppure prodotti dell'industria cosmetica o farmaceutica. Tra gli appuntamenti, una serie di talk aperti al pubblico con imprenditori agricoli, il mondo della ricerca scientifica e universitaria, autorevoli fondazioni internazionali, editoria, chef e un abile mastro cioccolatiere di Modica, capitale siciliana dell'antica tradizione azteca, che "officerà" la magica unione fra il "cibo degli dei" e i "frutti del sole".

Presieduto dal 2011 da Federica Argentati, agronoma ed esperta in cooperazione, il Distretto Agrumi di Sicilia (strumento di coesione che rappresenta diverse centinaia di aziende, cooperative, organizzazioni di produttori, istituzioni e associazioni datoriali e di categoria del comparto agrumicolo) porterà per una settimana in Expo la "People of Sicily" – quella "gente di Sicilia" – che sorride empaticamente nella nuova campagna di comunicazione del Distretto, una delle iniziative finanziate dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf) come questa presenza in Expo, realizzata in collaborazione con la Regione Siciliana (Assessorato alle Attività Produttive) nell'ambito di un progetto di promozione dei Distretti agroalimentari siciliani.

A Expo, insieme al Distretto e ai Consorzi di tutela – Arancia Rossa di Sicilia Igp, Arancia di Ribera Dop, Limone di Siracusa Igp e Limone Interdonato di Messina Igp e quelli in via di accreditamento (Mandarino di Ciaculli e Limone dell'Etna) – saranno infatti anche alcune aziende e associazioni della filiera: AAT, Agrumigel, Associazione Limone dell'Etna, La Normanna, OP Bella Rossa, Op Rosaria, Oranfrizer, Tardivo di Ciaculli, Tomarchio Bibite, alcune delle quali recenti partner del Distretto.

Con l'Etna sullo sfondo – forza primitiva e arcana della natura siciliana – "People of Sicily" è anche l'omaggio della filiera agrumicola riunita nel Distretto Agrumi di Sicilia alle diversità – di cultura, etnie, professioni, età – che, oggi come ieri, compongono il mosaico di questa terra, crocevia millenario di popoli da sempre capaci di vivere in armonia. Isola che ancora oggi, seppur provata dalla crisi economica che ha investito tutto l'Occidente, dà quotidianamente esempio di solidarietà e accoglienza. All'ombra dell'Etna – il vulcano attivo più grande d'Europa e da due anni dichiarato dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità – ecco in prima linea l'umanità sorridente, variopinta, e forse pure rassicurante, di "People of Sicily" che sembra dire: "Vieni a trovarci in Sicilia".

L'allestimento dello Spazio Convivio 2, annunciato da un profumato giardino di agrumi ornamentali in vaso, prevede spazi espositivi e conviviali. Fra le "chicche" destinate a Expo, agli appassionati di storia, arte e cultura non sfuggirà di certo la ricchissima collezione di veline originali raccolta negli anni dal prof. Antonino Càtara, docente emerito della facoltà di Agraria (Università di Catania). Si tratta di una selezione di storiche veline con cui si avvolgono tutt'ora arance e limoni siciliani di qualità destinati ai grandi mercati, italiani ed esteri. Un prezioso documento dove marchi, linguaggio e grafica (spesso elementari e molto naïf) testimoniano l'evoluzione del linguaggio della comunicazione lungo tutto il Novecento. Da Barcellona Pozzo di Gotto (Me) arriveranno a Expo due grandi tele dipinte dagli alunni della scuola della città con la supervisione di un gruppo di artisti. Un progetto, ideato dall'architetto Rosario Andrea Cristelli e realizzato con il patrocinio del Comune e del Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del turismo (Mibac), e concepito come un omaggio alle biodiversità della Sicilia e delle sue eccellenze agroalimentari. Presenza "itinerante" che caratterizza l'allestimento del Distretto Agrumi sarà un divertente mazzo gigante di carte da gioco siciliane, dove i tradizionali simboli – oro, mazze, coppe e spade – sono sostituiti dalle quattro eccellenze Dop e Igp. Sarà la voluta allusione al "mettiamoci in gioco", la volontà di scommettersi ogni giorno, costruendo con le proprie mani il futuro proprio e della propria gente, ovvero della "People of Sicily". Ai visitatori saranno offerti dei gadget con il tema delle carte da gioco "agrumate".

Nutrito di appuntamenti il programma della settimana del Distretto Agrumi di Sicilia a Expo, alcuni dei quali sono realizzati in sinergia con i Distretti dei cereali, del dolce, della pesca, avicolo, ficodindia e lattiero caseario.



Aranzia rossa di Sicilia Igp, arancia di Ribera Dop, limone di Siracusa Igp, limone Interdonato di Messina Igp, mandarino di Ciaculli e limone dell'Etna: sono gli agrumi di Sicilia protagonisti a Expo2015 fino a domani. «È un momento di incontro per la filiera agrumicola siciliana con il mondo intero», spiega a *Mi-Tomorrow* la presidente del Distretto agrumi di Sicilia, Federica Argelati.

Dove è possibile assaggiare gli agrumi siciliani in Expo?

«Nello Spazio Convivio 2 del Padiglione Italia, realizzato con il sostegno del Ministero delle Politiche Agricole, nell'ambito del progetto di promozione dei Distretti agro-ittico-alimentari siciliani è stato allestito uno spazio sulla scia delle emozioni sensoriali».

In che senso?

«I visitatori saranno accolti in un profumato giardino di agrumi ornamentali in vaso. Gli appassionati di storia, arte e cultura potranno ammirare una selezione di storiche veline con cui si avvolgono tuttora arance e limoni siciliani di qualità destinati ai grandi mercati, italiani ed esteri. Un documento



«Per voi, la nostra operosità»

FINO A DOMANI GLI AGRUMI DI SICILIA AL PADIGLIONE ITALIA — LA PRESIDENTE DEL DISTRETTO: «OPPORTUNITÀ IMPERDIBILE»

dove marchi e grafica, spesso elementari e molto naïf, testimoniano l'evoluzione del linguaggio della comunicazione lungo tutto il Novecento».

Ci saranno anche attività per i bambini?

«Al mattino e al pomeriggio è a loro dedicata l'iniziativa "Adotta un albero di agrumi". Inoltre potranno divertirsi con il divertente mazzo gigante di

carte da gioco siciliane, dove i tradizionali simboli (oro, mazze, coppe e spade, ndr) sono sostituiti dalle quattro eccellenze agrumicole Dop e Igp».

Che fine fanno gli scarti della lavorazione degli agrumi?

«Come Distretto stiamo lavorando a un progetto per ricavare energia dal "pastazzo", che è il termine tecnico per indicare

gli scarti. È in fase di test a Catania un impianto pilota per testare la conversione industriale degli scarti della spremitura industriale con il finanziamento di Coca-Cola Foundation».

Perché i visitatori dovrebbero fare una deviazione per conoscere gli agrumi siciliani?

«Perché si tratta di un'opportunità imperdibile per conoscere da vicino i protagonisti di una

Sicilia operativa, volenterosa e produttiva: siciliane e siciliani che, con passione, coltivano, raccolgono, distribuiscono e infine trasformano quegli agrumi che poi, in varie forme, giungono sulle tavole di tutto il mondo. Una Sicilia positiva, che ogni mattina, crisi o no, si prende cura di ciò che produce e partecipa attivamente alla ripresa del Paese».

Mariella Caruso

📍 @mariellacaruso

ULTIMORA

Crolla controsoffi

Agrumi siciliani, le veline storiche in mostra a Expo

Tra le curiosità dell'esposizione universale, la collezione di quelle originali del Novecento usate per avvolgere limoni e arance destinati all'estero.



VAI ALLA GALLERY

ANTONIO CATANA - CATANIA (ITALY)

Condividi 33

Tweet 0

G+ 0



di **CN LAB**

Catania 20.10.2015 (CN) – Una vera chicca per appassionati di storia, arte e tradizioni. C'è anche una collezione storica di veline originali del Novecento – quelle usate per incartare arance e limoni destinate ai mercati esteri – fra le curiosità sul mondo della filiera agrumicola di ieri e di oggi riunita a Expo Milano 2015 dal **Distretto Agrumi di Sicilia**.

Nell'allestimento dello **Spazio Convivio 2** – annunciata da un profumato giardino di agrumi ornamentali in vaso per una esperienza sensoriale a 360° – i visitatori la potranno ammirare. Si tratta della ricchissima collezione di veline originali raccolta negli anni dal prof. **Antonino Càtara**, docente emerito della facoltà di **Agraria dell'Università di Catania**, insieme ad alcuni appassionati e addetti ai lavori. Raccolte in un grande album, e protetta da polvere e umidità, la collezione di storiche veline con cui si avvolgono tuttora arance e limoni siciliani di qualità destinati ai grandi mercati italiani ed esteri è consultata in questi giorni con gran curiosità dalle migliaia di visitatori dell'esposizione universale.

Artisti, designer, creativi e gente comune osservano con curiosità la collezione di veline, prezioso documento dove marchi, linguaggio, caratteri tipografici e grafica (spesso elementari e molto naif) sono specchio dei tempi (notevoli quelle del primo novecento con i tratti Liberty) e testimoniano l'evoluzione del linguaggio della comunicazione lungo tutto il secolo breve. Di particolare interesse quelle con caratteri cirillici destinate al mercato russo, ma anche quelle destinate agli Stati Uniti, la Scandinavia, la Germania.

Il Distretto Agrumi di Sicilia partecipa a Expo con il sostegno del **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf)** e con il contributo della **Regione Siciliana** (Assessorato alle Attività Produttive) nell'ambito di un progetto di promozione dei Distretti agroalimentari siciliani.

Sono presenti i Consorzi di tutela – Arancia Rossa di Sicilia Igp, Arancia di Ribera Dop, Limone di Siracusa Igp e Limone Interdonato di Messina Igp e quelli in via di accreditamento (Mandarino di Ciaculli e Limone dell'Etna) – insieme a alcune aziende e associazioni della filiera: AAT, Agrumigel, Associazione Limone dell'Etna, La Normanna, OP Bella Rossa, Op Rosaria, Oranfrizer, Tardivo di Ciaculli, Tomarchio Bibite, alcune delle quali recenti partner del Distretto.

Martedì 20 Ottobre 2015

MERCATI & IMPRESE

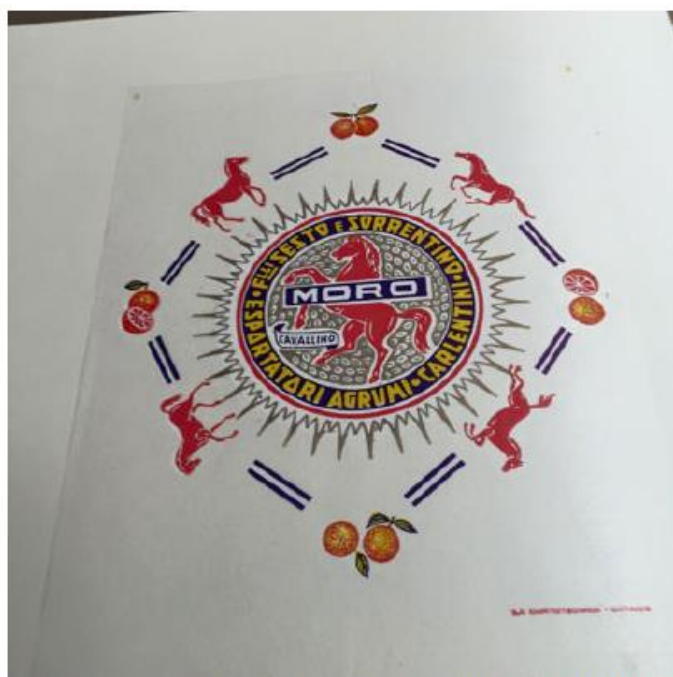
Collezione di veline degli agrumi siciliani all'Expo

C'è anche una collezione storica di veline originali del Novecento – quelle usate per incartare arance e limoni destinate ai mercati esteri – fra le curiosità sul mondo della filiera agrumicola di ieri e di oggi riunita a Expo Milano 2015 dal **Distretto**



Agrumi di Sicilia.

Fino al 22 ottobre, infatti, nell'allestimento dello Spazio Convivio 2 - annunciata da un profumato giardino di agrumi ornamentali in vaso per una esperienza sensoriale a 360° - i visitatori potranno ammirare una vera "chicca" per appassionati di storia, arte e tradizioni. Si tratta della ricchissima **collezione di veline originali** raccolta negli anni dal prof. Antonino Càtara, docente emerito della facoltà di Agraria dell'Università di Catania, insieme ad alcuni appassionati e addetti ai lavori. Raccolte in un grande album, e protetta da polvere e umidità, la collezione di storiche veline con cui si avvolgono tutt'ora arance e limoni siciliani di qualità destinati ai grandi mercati italiani ed esteri è consultata in questi giorni con gran curiosità dalle migliaia di visitatori dell'esposizione universale, che proprio in questi ultimi dieci giorni sta registrando il picco di presenze.



Velina di Sesto & Sorrentino per arance rosse qualità Moro

Artisti, designer, creativi e gente comune osservano con curiosità la collezione di veline, prezioso documento dove marchi, linguaggio, caratteri tipografici e grafica (spesso elementari e molto naif) sono specchio dei tempi (notevoli quelle primo novecento con i tratti Liberty) e testimoniano l'evoluzione del linguaggio della comunicazione lungo tutto il secolo breve. Di particolare interesse quelle con caratteri cirillici destinate al mercato russo, ma anche quelle destinate agli Stati Uniti, la Scandinavia, la Germania.

[Clicca qui per vedere le veline](#)

Fonte: Ufficio Stampa Distretto degli Agrumi di Sicilia

© 2014 Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.

A Expo tutti pazzi per gli agrumi siciliani

24 ott 2015 - 18:34

Condividi

Mi piace

Tweet

G+1

CATANIA - Gli agrumi siciliani fanno impazzire il mondo. Expo esalta l'orgoglio italiano e i visitatori sembrano ghiotti di arance, mandarini e limoni "Made in Sicily", così tanto da chiedere di poterne acquistare in grandi quantità nei mercati.

Nel Distretto Agrumi vanno a ruba pertanto i limoni di Messina Interdonato e dell'Etna da assaporare a fette, oppure il succo fresco pastorizzato che nasce dalle arance rosse di Sicilia e di Ribera prodotto da alcune aziende della filiera agrumicola siciliana, AgrumiGel e Oranfrizer.

E ancora, pane e marmellata dei profumatissimi mandarini del Consorzio di Ciaculli, produttori, tra l'altro, di un inebriante e delicato liquore che viene sorseggiato con grande piacere dai visitatori.

Ma a Expo si pensa anche al futuro e sono moltissimi i visitatori che hanno già prenotato cassette di arance Rosaria, marchio ormai popolare in tutta Italia, da ricevere direttamente a casa per se stessi o come deliziosi pensieri da regalare a Natale. Sarà difatti dicembre il periodo di maturazione e raccolta delle gettonate arance.

"L'autunno si fa già sentire a Milano – ha commentato Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - e in tanti ci hanno chiesto notizie delle buone arance siciliane da acquistare nei mercati rionali e nella grande distribuzione. Per i consumatori, abbiamo visto, l'etichetta "Sicilia" sulle cassette dell'ortofrutta è un brand sinonimo di buon cibo, materie prime eccellenti, ma anche di ospitalità e calore umano".

E ha aggiunto: *"Mi auguro che le future politiche economiche dei nostri governi, nazionale e regionale, tengano conto di queste istanze della gente comune, che chiede di avere sulla propria tavola un prodotto italiano garantito da una filiera produttiva seria e responsabile come quella degli agrumi siciliani".*

Sono inoltre tantissimi i viaggiatori curiosi per gli itinerari "Le vie della zagara" pubblicizzati dall'associazione Gusto di campagna che prevedono tappe nei territori di produzione degli agrumi siciliani Dop e Igp, con soggiorno in quelle aziende agricole che sempre più spesso propongono ospitalità e alloggi incrementando l'ormai noto turismo rurale.

Numerose le delegazioni di imprenditori e delle Camere di commercio dei paesi africani e nordeuropei per la tecnologia "made in Sicily" delle spremiagrumi automatiche Oranfresh.

A Expo l'azienda ha presentato due macchine, considerati veri e propri "totem della salute", assaliti da una moltitudine di persone e da bambini attratti non solo dalla tecnologia ma anche dalla gustosa spremuta "gratis per tutti".

Hanno presto fatto il giro dei social, infine, le foto e i selfie con i pupazzi animati dell'arancia e del limone di Sicilia e con la sagoma dei personaggi di **People of Sicily**, la nuova immagine coordinata del Distretto Agrumi.

Nella settimana in Expo del Distretto Agrumi di Sicilia, tante, infine, sono state le **degustazioni**: la granita e il gelato con il Limone dell'Etna a cura del maestro pasticcere **Franco Patané** di Pozzillo, il cioccolato di Modica agli agrumi e al mandarino di **Ciaculli** con il mastro cioccolatiere **Pietro Celestre**, show cooking con gli chef **Lucia Mazzullo** e **Piero Parisi**; le bevande gassate di **Tomarchio Bibite** prodotte in Sicilia con agrumi a Km zero.

Grande attenzione per le attività didattiche di **Oranfrizer** in collaborazione con Giunti Progetti Educativi e per il **videogioco "Adotta un albero di agrumi"** realizzato dal Distretto nell'ambito del progetto Mipaaf.

E tanta curiosità per la **collezione di veline storiche** del prof. Càtara e per le essenze in provetta, le colture sperimentali e il compost secco di pastazzo (lo scarto di lavorazione degli agrumi) esposti a Expo a cura del Crea di Acireale e del PST (Parco Scientifico e Tecnologico) di Catania.

Lo spazio District of Sicily, che ha ospitato il Distretto Agrumi di Sicilia, ha visto anche la partecipazione dei Distretti della pesca, dei cereali, del dolce, del ficodindia e lattiero caseario.



Successo per agrumi siciliani a Expo

Tanti hanno provato la frutta e le spremute

Redazione ANSA PALERMO 25 OTTOBRE 2015 10:50



(ANSA) - PALERMO, 25 OTT - Tutti pazzi a Expo per gli agrumi siciliani. Da annusare e assaporare a fette, come i Limo di Messina Interdonato e dell'Etna, oppure in forma di succo fresco pastorizzato, come quello di arance rosse di Sicilia e Ribera prodotto da alcune aziende della filiera agrumicola siciliana (AgrumiGel e Oranfrizer). E ancora: pane e marmella di mandarini, quelli profumatissimi del Consorzio di Ciaculli (inebriante anche il delicato liquore, sorseggiato con grande piacere dai visitatori). Numerosi gli "aficionados" delle celebri arance rosse di Sicilia Igp, ancora sugli alberi in fase di maturazione, che a Expo Milano hanno già prenotato cassette di arance Rosaria - marchio ormai popolare in tutta Italia - da ricevere direttamente a casa, o regalare a Natale, con la prima raccolta di dicembre. Tante, infine, le delegazioni di imprenditori e delle Camere di commercio dei paesi africani (Mozambico, Tunisia, Marocco) e nordeuropei per la tecnologia "made in Sicily" delle spremiagrumi automatiche Oranfresh che a Expo ha portato due macchine: due veri e propri "totem della salute" perennemente affollati da visitatori pazientemente in coda e affascinanti sia dalla tecnologia (molti ragazzini in gita chiedevano ai professori di metterle a scuola) che dalla spremuta espressa di arance (offerta gratuita a tutti). Hanno presto fatto il giro dei social, infine, le foto e i selfie con i pupazzi animati dell'arancia e del limone di Sicilia e con la sagoma dei personaggi di People of Sicily, la nuova immagine coordinata del Distretto Agrumi.

"Una settimana impegnativa, ma anche esaltante", commenta Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, che ha coordinato il progetto espositivo dei Distretti Agroalimentari siciliani in Expo, ospiti dal 16 al 22 ottobre del spazio Convivio 2 messo a disposizione dall'Assessorato regionale Attività Produttive guidato da Mariella Lo Bello,

"Torniamo a casa - continua - soddisfatti per il successo e i consensi verso la nostra People of Sicily, la gente di Sicilia protagonista della nostra nuova immagine coordinata, realizzata con il sostegno del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf) e presentata ufficialmente in Expo cogliendo l'opportunità della vetrina internazionale".(ANSA).

«Sicilia sulle cassette dell'ortofrutta è sinonimo di buon cibo»

TUTTO FA PANZA A Expo la presidente del Distretto Agrumi di Sicilia Federica Argentati: «Mi auguro - ha aggiunto - che le future politiche economiche dei nostri governi tengano conto delle istanze della gente comune che chiede di avere sulla propria tavola un prodotto italiano garantito da una filiera produttiva seria e responsabile come quella degli agrumi siciliani»

Tutti pazzi a Expo per gli agrumi siciliani. Da annusare e assaporare a fette, come i **Limoni di Messina Interdonato e dell'Etna**, oppure in forma di succo fresco pastorizzato, come quello di arance rosse di Sicilia e di Ribera prodotto da alcune aziende della filiera agrumicola siciliana (**AgrumiGel e Oranfrizer**). E ancora: pane e marmellata di mandarini, quelli profumatissimi del **Consorzio di Ciaculli** (inebriante anche il delicato liquore, sorseggiato con grande piacere dai visitatori).



Numerosi gli "aficionados" delle celebri arance rosse di Sicilia Igp, ancora sugli alberi in fase di maturazione, che a Expo Milano hanno già prenotato cassette di arance Rosaria – marchio ormai popolare in tutta Italia – da ricevere direttamente a casa, o regalare a Natale, con la prima raccolta di dicembre. Grande empatia con i produttori presenti in Expo (Bella Rossa e La Normanna, che rappresentano decine e decine di piccole aziende e cooperative) e viaggiatori curiosi per gli itinerari "Le vie della zagara" impaginati dall'associazione **Gusto di campagna** con tappe nei territori di produzione degli agrumi siciliani Dop e Igp, soggiornando in quelle aziende agricole che sempre più spesso propongono ospitalità e alloggi in piccole e curate foresterie secondo i moderni criteri del turismo rurale. Numerose, infine, le **delegazioni di imprenditori** e delle Camere di commercio dei paesi africani (Mozambico, Tunisia, Marocco) e nordeuropei per la tecnologia "made in Sicily" delle spremiagrumi automatiche **Oranfresh** che a Expo ha portato due macchine: due veri e propri "totem della salute" perennemente affollati da visitatori pazientemente in coda e affascinanti sia dalla tecnologia (molti ragazzini in gita chiedevano ai professori di metterle a scuola) che dalla spremuta espressa di arance (offerta gratis a tutti). Hanno presto fatto il giro dei social, infine, le foto e i selfie con i **pupazzi animati** dell'arancia e del limone di Sicilia e con la **sagoma** dei personaggi di People of Sicily, la nuova immagine coordinata del Distretto Agrumi.



«Una settimana impegnativa, ma anche esaltante - commenta **Federica Argentati**, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, che ha coordinato il progetto espositivo dei Distretti Agroalimentari siciliani in Expo, ospiti dal 16 al 22 ottobre dello spazio Convivio 2 messo a disposizione dall'**Assessorato regionale Attività Produttive** guidato da **Mariella Lo Bello**. Torniamo a casa soddisfatti per il successo e i consensi verso la nostra **People of Sicily**, la gente di Sicilia protagonista della nostra nuova immagine coordinata, realizzata con il sostegno del **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali** (Mipaaf) e presentata ufficialmente in Expo cogliendo l'opportunità della vetrina internazionale. È stato un continuo via vai di pubblico accolto nei nostri spazi dalla proverbiale ospitalità siciliana e soddisfatti dalla possibilità di conoscere da vicino gli addetti ai lavori della filiera agrumicola: produttori, commercianti, trasformatori e industriali. L'autunno si fa già sentire a Milano e in tanti ci hanno chiesto notizie delle buone arance siciliane da acquistare nei mercati rionali e nella grande distribuzione. Per i consumatori, abbiamo visto, l'etichetta "Sicilia" sulle cassette dell'ortofrutta è un brand sinonimo di buon cibo, materie prime eccellenti, ma anche di ospitalità e calore umano. Ecco, abbiamo constatato l'orgoglio italiano, certamente risvegliato dall'effetto Expo, per i prodotti nazionali e siciliani in particolare. Mi auguro che le future politiche economiche dei nostri governi, nazionali e regionali, tengano conto di queste istanze della gente comune, che chiede di avere sulla propria tavola un prodotto italiano garantito da una filiera produttiva seria e responsabile come quella degli agrumi siciliani»

Tante degustazioni, nella settimana in Expo del Distretto Agrumi di Sicilia: la granita e il gelato con il Limone dell'Etna a cura del maestro pasticcere **Franco Patanè di Pozzillo (Ct)**, il cioccolato di Modica agli agrumi e al mandarino di Ciaculli con il mastro cioccolatiere **Pietro Celestre**, show cooking con gli chef **Lucia Mazzullo e Piero Parisi**; le bevande gassate di **Tomarchio Bibite** prodotte in Sicilia con agrumi a Km zero. Grande attenzione per le attività didattiche di **Oranfrizer** in collaborazione con **Giunti Progetti Educativi** e per il videogioco "Adotta un albero di agrumi" realizzato dal Distretto nell'ambito del progetto Mipaaf. E tanta curiosità per la collezione di **veline** storiche del prof. Càtara e per le essenze in provetta, le colture sperimentali e il compost secco di pastazzo (lo scarto di lavorazione degli agrumi) esposti a Expo a cura del **Crea di Acireale e del PST** (Parco Scientifico e Tecnologico) di Catania. Lo spazio District of Sicily, che ha ospitato il Distretto Agrumi di Sicilia, ha visto la partecipazione con proprie attività di promozione e degustazione dei propri prodotti tipici anche dei Distretti della pesca, dei cereali, del dolce, del ficodindia e lattiero caseario.

Gli agrumi siciliani protagonisti di Expo 2015



25 ott 2015 - 12:15

Condividi Mi piace Tweet G+

All'**Expo 2015** la **Sicilia** sembra riscuotere un certo successo; le sue **eccellenze**, soprattutto quelle relative al **settore dell'agroalimentare**, non mancano di attirare curiosi, imprenditori ed appassionati. Le ultime notizie positive a tal riguardo hanno a che vedere con un prodotto tipicamente nostrano che troppe volte noi stessi sembriamo sottovalutare: gli **agrumi**.

Nel **padiglione siciliano** dell'**Expo 2015** troneggiano e profumano così i **limoni di Messina Interdonato** e dell'**Etna**, il succo di **arance rosse di Sicilia e Ribera**, la **marmellata** ed il **liquore di mandarini prodotti dal Consorzio di Ciaculli**, ecc. In molti hanno così prenotato intere cassette di **arance Rosaria** che, seguendo i ritmi naturali, potranno essere consegnate ai committenti soltanto in **periodo natalizio** o immediatamente precedente.

Tanto le industrie nordeuropee quanto i produttori africani hanno poi guardato con un certo interesse alle tecnologie "**made in Sicily**" con cui ad oggi nascono o vengono confezionati ed esportati i nostri **agrumi** ed i prodotti da essi realizzati.

Gli **agrumi siciliani** infine non hanno mancato di conquistare persino i **social**: in brevissimo tempo i ragazzi che hanno visitato l'**Expo 2015** grazie all'interessamento delle loro scuole, hanno postato su **Facebook** una gran quantità di foto dei nostri frutti, delle mascotte presenti agli stand e dei tanti cibi al **sapore di limone, mandarino, arancia**, ecc. qui presenti.

La rappresentante del **Distretto Agrumi Federica Argentati** ha con gioia commentato la settimana: "*Impegnativa, ma anche esaltante. Torniamo a casa soddisfatti per il successo e i consensi verso la nostra **People of Sicily**, la **gente di Sicilia** protagonista della nostra nuova immagine coordinata, realizzata con il sostegno del **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf)** e presentata ufficialmente in **Expo** cogliendo l'opportunità della vetrina internazionale*".

Ancora una volta quindi la nostra terra e le nostre **eccellenze** non mancano di riscuotere **consensi in Italia e all'estero**, adesso bisogna soltanto "capitalizzare" il plauso ottenuto.

Successo del "Made in Sicily" all'Expo di Milano. Tutti pazzi per limoni, arance e mandarini di Sicilia – di Ornella Fichera

Posted By *Simone Cirami* On 26 ottobre 2015 @ 13:32 In Cultura, Per i Cittadini, Vetrina | [Comments Disabled](#)

La Sicilia, e in particolare la città di Catania, protagonista all'Expo 2015 di Milano. Diversi gli eventi "Made in Sicily" che si sono susseguiti: ad aprire le danze è stata la chef Lucia Mazzullo, che ha presentato il suo libro "Ciuzz the book. Quattro stagioni di cucina siciliana", un viaggio fra ricette del passato e del presente.

In un incontro che ha suscitato viva curiosità tra gli intervenuti, lo scrittore Paolo Sidoti ha presentato il suo thriller "Pietra lavica", ambientato a Catania fra i misteri irrisolti legati alla città, ai suoi personaggi più famosi e alla sua patrona Sant'Agata.

E ancora, sul palco del Cluster Bio-Mediterraneo di Expo, si è tornati ai temi dell'alta cucina, grazie allo chef partenopeo Pietro Parisi che si è esibito in un frizzante showcooking a base di agrumi, frutti che accomunano la Sicilia e la Campania. Durante l'esibizione Parisi ha espresso la sua solidarietà al pastificio beneventano Rummo, gravemente danneggiato dall'alluvione di metà ottobre, invitando tutti a partecipare alla campagna social #SaveRummo.

Ma i grandi protagonisti indiscussi dell'Esposizione Universale sono stati loro, gli agrumi di Sicilia. Da annusare e assaporare a fette, come i Limoni di Messina Interdonato e dell'Etna, oppure in forma di succo fresco pastorizzato, come quello di arance rosse di Sicilia e di Ribera prodotto da alcune aziende della filiera agrumicola siciliana (AgrumiGel e Oranfrizer).

E ancora: pane e marmellata di mandarini, quelli profumatissimi del Consorzio di Ciaculli (inebriante anche il delicato liquore, sorseggiato con grande piacere dai visitatori). Numerosi gli "aficionados" delle celebri arance rosse di Sicilia Igp, ancora sugli alberi in fase di maturazione, che a Expo Milano hanno già prenotato cassette di arance Rosaria – marchio ormai popolare in tutta Italia – da ricevere direttamente a casa, o regalare a Natale, con la prima raccolta di dicembre. Tante, infine, le delegazioni di imprenditori e delle Camere di commercio dei paesi africani (Mozambico, Tunisia, Marocco) e nordeuropei interessate alla tecnologia "made in Sicily" delle spremiagrumi automatiche Oranfresh.

«Una settimana impegnativa, ma anche esaltante – commenta Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, che ha coordinato il progetto espositivo dei Distretti Agroalimentari siciliani in Expo – Torniamo a casa soddisfatti per il successo e i consensi verso la nostra "People of Sicily", la gente di Sicilia protagonista della nostra nuova immagine coordinata, realizzata con il sostegno del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf) e presentata ufficialmente in Expo cogliendo l'opportunità della vetrina internazionale. Per i consumatori, abbiamo visto, l'etichetta "Sicilia" sulle cassette dell'ortofrutta è un brand sinonimo di buon cibo, materie prime eccellenti, ma anche di ospitalità e calore umano. Mi auguro che le future politiche economiche dei nostri governi, nazionali e regionali, tengano conto di queste istanze della gente comune, che chiede di avere sulla propria tavola un prodotto italiano garantito da una filiera produttiva seria e responsabile come quella degli agrumi siciliani».





Martedì 27 Ottobre 2015

L'APPROFONDIMENTO



«Tutti pazzi per gli agrumi siciliani all'Expo»

"Una settimana impegnativa, ma anche esaltante. Torniamo a casa soddisfatti per il successo e i consensi verso la nostra People of Sicily, la gente di Sicilia protagonista della nostra nuova immagine coordinata, realizzata con il sostegno del

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (Mipaaf) e presentata ufficialmente in Expo cogliendo **l'opportunità della vetrina internazionale**". E' il commento di **Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia**, che ha coordinato il progetto espositivo dei Distretti Agroalimentari siciliani in Expo, ospiti dal 16 al 22 ottobre dello spazio Convivio 2 messo a disposizione dall'Assessorato regionale Attività Produttive guidato da Mariella Lo Bello.

Gli agrumi siciliani hanno fatto "impazzire" l'Expo, scrive il Distretto Agrumi di Sicilia in una nota. Da annusare e assaporare a fette, come i **limoni di Messina Interdonato e dell'Etna**, oppure in forma di **succo fresco pastorizzato**, come quello di **arance rosse di Sicilia e di Ribera** prodotto da alcune aziende della filiera agrumicola siciliana (**AgrumiGel e Oranfrizer**). E ancora: pane e marmellata di mandarini, quelli profumatissimi del Consorzio di Ciaculli (inebriante anche il delicato liquore, sorseggiato con grande piacere dai visitatori). Numerosi gli "aficionados" delle celebri arance rosse di Sicilia Igp, ancora sugli alberi in fase di maturazione, che a **Expo Milano** hanno già prenotato cassette di **arance Rosaria** – marchio ormai popolare in tutta Italia – da ricevere direttamente a casa, o regalare a Natale, con la prima raccolta di dicembre.



Grande empatia con i produttori presenti in Expo (Bella Rossa e La Normanna, che rappresentano decine e decine di piccole aziende e cooperative) e viaggiatori curiosi per gli itinerari "**Le vie della zagara**" impaginati dall'associazione Gusto di campagna con tappe nei territori di produzione degli agrumi siciliani Dop e Igp, soggiornando in quelle aziende agricole che sempre più spesso propongono ospitalità e alloggi in piccole e curate foresterie secondo i moderni criteri del turismo rurale.

Numerose, infine, le delegazioni di imprenditori e delle Camere di commercio dei paesi africani (Mozambico, Tunisia, Marocco) e nordeuropei per la **tecnologia "made in Sicily"** delle spremiagrumi automatiche **Oranfresh** che a Expo ha portato due macchine: due veri e propri "totem della salute" perennemente affollati da visitatori pazientemente in coda e affascinanti sia dalla tecnologia (molti ragazzini in gita chiedevano ai professori di metterle a scuola) che dalla spremuta espressa di arance (offerta gratis a tutti). Hanno presto fatto il giro dei social, infine, le foto e i selfie con i pupazzi animati dell'arancia e del limone di Sicilia e con la sagoma dei personaggi di **People of Sicily**, la nuova immagine coordinata del **Distretto Agrumi**.

"É stato un continuo via vai di pubblico accolto nei nostri spazi dalla proverbiale ospitalità siciliana e soddisfatti dalla possibilità di conoscere da vicino gli addetti ai lavori della filiera agrumicola: produttori, commercianti, trasformatori e industriali" prosegue **Argentati**. "L'autunno si fa già sentire a Milano e in tanti ci hanno chiesto notizie delle buone arance siciliane da acquistare nei **mercati rionali** e nella **grande distribuzione**. Per i consumatori, abbiamo visto, **l'etichetta "Sicilia"** sulle cassette dell'ortofrutta è un **brand sinonimo di buon cibo**, materie prime eccellenti, ma anche di ospitalità e calore umano. Ecco, abbiamo constatato l'orgoglio italiano, certamente risvegliato dall'effetto Expo, per i prodotti nazionali e siciliani in particolare".

"Mi auguro - conclude Argentati - che le future politiche economiche dei nostri governi, nazionali e regionali, tengano conto di queste istanze della gente comune, che chiede di avere sulla propria tavola un prodotto italiano garantito da una filiera produttiva seria e responsabile come quella degli agrumi siciliani".

Tante degustazioni, nella settimana in Expo del Distretto Agrumi di Sicilia: **la granita e il gelato con il Limone dell'Etna** a cura del maestro pasticcere Franco Patanè di Pozzillo (Ct), il cioccolato di Modica agli agrumi e al mandarino di Ciaculli con il mastro cioccolatiere Pietro Celestre (*nella foto sottostante*), show cooking con gli chef Lucia Mazzullo e Piero Parisi; le bevande gassate di **Tomarchio Bibite** prodotte in Sicilia con agrumi a Km zero. Grande attenzione per le attività didattiche di **Oranfrizer** in collaborazione con Giunti Progetti Educativi e per il videogioco "**Adotta un albero di agrumi**" realizzato dal Distretto nell'ambito del progetto Mipaaf. E tanta curiosità per la collezione di veline storiche del prof. Càtara e per le essenze in provetta, le colture sperimentali e il compost secco di pastazzo (lo scarto di lavorazione degli agrumi) esposti a Expo a cura del Crea di Acireale e del PST (Parco Scientifico e Tecnologico) di Catania.



Lo spazio District of Sicily, che ha ospitato il Distretto Agrumi di Sicilia, ha visto la partecipazione con proprie attività di promozione e degustazione dei propri prodotti tipici anche dei Distretti della pesca, dei cereali, del dolce, del ficodindia e lattiero

caseario.

Gli spazi espositivi del Distretto Agrumi a Expo sono stati realizzati da **G2 Allestimenti** su progetto creativo "People of Sicily" di Nino Argentati.

© 2014 Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.

Expo: i visitatori chiedono di poter acquistare arance, limoni e mandarini "Made in Sicily" nei mercati e nella Gdo

Grande successo all'Expo per gli agrumi siciliani, come i **limoni dell'Etna**, in forma di succo fresco pastorizzato o come quello di **arance rosse di Sicilia** e di Ribera prodotto da alcune aziende della filiera agrumicola siciliana (**AgrumiGel** e **Oranfrizer**). E ancora: pane e marmellata di mandarini, quelli profumatissimi del **Consorzio di Ciaculli** (inebriante anche il delicato liquore, sorseggiato con grande piacere dai visitatori). Numerosi gli "aficionados" delle celebri **arance rosse di Sicilia Igp**, ancora sugli alberi in fase di maturazione, che a Expo Milano hanno già prenotato cassette di **arance Rosaria** - marchio ormai popolare in tutta Italia - da ricevere direttamente a casa, o regalare a Natale, con la prima raccolta di dicembre.

Grande empatia con i produttori presenti in Expo (**Bella Rossa** e **La Normanna**, che rappresentano decine e decine di piccole aziende e cooperative) e viaggiatori curiosi per gli itinerari "Le vie della zagara" impaginati dall'associazione **Gusto di campagna** con tappe nei territori di produzione degli agrumi siciliani Dop e Igp, soggiornando in quelle aziende agricole che sempre più spesso propongono ospitalità e alloggi in piccole e curate foresterie secondo i moderni criteri del turismo rurale.

Numerose, infine, le delegazioni di imprenditori e delle Camere di commercio dei paesi africani (Mozambico, Tunisia, Marocco) e nordeuropei per la tecnolo-



gia "made in Sicily" delle spremiagrumi automatiche Oranfresh che a Expo ha portato due macchine: due veri e propri "totem della salute" perennemente affollati da visitatori pazientemente in coda e affascinanti sia dalla tecnologia (molti ragazzini in gita chiedevano ai professori di metterle a scuola) che dalla spremuta espressa di arance (offerta gratis a tutti).

Hanno presto fatto il giro dei social, infine, le foto e i selfie con i pupazzi animati dell'arancia e del limone di Sicilia e con la sagoma dei personaggi di People of Sicily, la nuova immagine coordinata del Distretto Agrumi. Lo spazio District of Sicily, che ha ospitato il Distretto Agrumi di Sicilia, ha visto la partecipazione con proprie attività di promozione e degustazione dei propri prodotti tipici anche dei Distretti della pesca, dei cereali, del dolce, del ficodindia e lattiero caseario.

A Expo online dilaga la voglia di "vitamina C made in Sicily" Tutti pazzi per gli agrumi siciliani

Grazie alla collaborazione con il Ministero delle Politiche agricole e la Regione Siciliana, Assessorato alle Attività produttive, dal 16 al 22 ottobre i Distretti Agroalimentari della Sicilia sono stati protagonisti a Expo 2015.



Il CREA Centro di ricerca per l'Agricoltura e le Colture mediterranee (ex CRA-ACM) di Acireale, in provincia di Catania, diretto da Paolo Rapisarda, ha partecipato a due distinti eventi, promossi dal Distretto Produttivo Cereali e dal Distretto Agrumi di Sicilia.

Proprio per quest'ultimo, il CREA di Acireale ha allestito uno spazio espositivo con frutti di satsuma e limone appartenenti a varietà selezionate nel proprio centro siciliano e altri prodotti della ricerca tra i quali embrioni triploidi germinati in-vitro, piantine in adattamento, ovuli non sviluppati, piantine in vaso, compost di agrumi, farina di agrumi, pectine di agrumi, oli essenziali di limone, arancia rossa e arancia bionda ed estratti standardizzati di arancia rossa e limone ottenuti dai sottoprodotti dell'industria agrumaria.

Simona Fabroni, Giancarlo Rocuzzo e Giuseppe Russo, ricercatori del CREA di Acireale, hanno fornito ai visitatori del "District of Sicily" dettagliate spiegazioni tecniche riguardo i materiali messi a disposizione. Tanta la curiosità manifestata per le essenze in provetta, le colture sperimentali e il compost secco di pastazzo (lo scarto di lavorazione degli agrumi, ndr), come anche per la collezione di veline storiche del prof. Càtara. Ma nella settimana in Expo del Distretto Agrumi di Sicilia sono state numerose e graditissime anche le degustazioni.

A iniziare dai Limoni di Messina Interdonato (nella foto sotto) e dell'Etna, il succo fresco pastorizzato di arance rosse di Sicilia e di Ribera, la marmellata di mandarini di Ciaculli.



E ancora, la granita e il gelato con il Limone dell'Etna, il cioccolato di Modica agli agrumi, fino allo show cooking con gli chef Lucia Mazzullo e Piero Parisi.



Centinaia le prenotazioni per le vendite online della prossima campagna agrumaria. Grande attenzione, poi, per il videogioco "Adotta un albero di agrumi" realizzato dal Distretto nell'ambito del progetto Mipaaf.

"Una settimana impegnativa, ma anche esaltante - commenta **Federica Argentati**, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia, che ha coordinato il progetto espositivo dei Distretti Agroalimentari siciliani in Expo - Torniamo a casa soddisfatti per il successo e i consensi verso la nostra **People of Sicily**, la gente di Sicilia protagonista della nostra nuova immagine coordinata, realizzata con il sostegno del Mipaaf e presentata ufficialmente a Expo cogliendo l'opportunità della vetrina internazionale".



"E' stato - continua la Argentati - un continuo via vai di pubblico accolto dalla proverbiale ospitalità siciliana e soddisfatto dalla possibilità di conoscere da vicino gli addetti ai lavori della filiera: produttori, commercianti, trasformatori e industriali. L'autunno si fa sentire a Milano e in tanti ci hanno chiesto notizie delle buone arance siciliane da acquistare nei mercatiionali e nella grande distribuzione. Per i consumatori l'**etichetta Sicilia** sulle cassette dell'ortofrutta è un brand sinonimo di buon cibo, materie prime eccellenti, ma anche di ospitalità e calore umano. Ecco, abbiamo constatato l'orgoglio italiano, certamente risvegliato dall'effetto Expo, per i prodotti nazionali e siciliani in particolare".



"Mi auguro - conclude Argentati - che le future politiche economiche a livello nazionale e regionale tengano conto delle istanze della gente comune, che chiede di avere sulla propria tavola un prodotto italiano garantito da una filiera produttiva seria e responsabile, come è quella degli agrumi siciliani".

Data di pubblicazione: 27/10/2015

Autore: Raffaella Quadretti

Copyright: www.freshplaza.it

© 2015 FreshPlaza. Tutti i diritti riservati.

INIZIATIVA DEL DISTRETTO DEGLI AGRUMI ALL'EXPO

A Milano arance e limoni vengono esposti in vetrina

DI CARLO LO RE

Feedback eccezionali a Milano, all'Expo, per gli agrumi siciliani, in tutte le loro varianti, dai limoni di Messina Interdonato a quelli dell'Etna, oppure in forma di succo fresco pastorizzato, come quello delle arance rosse di Sicilia e di Ribera, prodotto da alcune aziende della filiera agrumicola siciliana (AgrumiGel e Oranfrizer), una delle poche ancora a reggere in un contesto di soffocante crisi globale. E ancora: pane e marmellata di mandarini, quelli profumatissimi del Consorzio di Ciaculli (che produce anche uno specifico liquore).

Numerosi i fan delle arance rosse di Sicilia igp, ancora sugli alberi in fase di maturazione, che a Expo hanno già prenotato cassette su cassette di Rosaria (un marchio ormai popolare in tutta Italia), da ricevere direttamente a casa o regalare a Natale, con la prima raccolta di dicembre.

Grande empatia, quindi, fra i produttori presenti in Expo (Bella Rossa e La Normanna, che rappresentano decine e decine di piccole aziende e cooperative siciliane) e i viaggiatori degli itinerari «Le vie della zagara», impaginati dall'associazione Gusto di campagna con tappe nei territori di produzione degli agrumi siciliani dop e igp, soggiornando in quelle aziende agricole che sempre più spesso propongono ospitalità e alloggi in piccole e curate foresterie, secondo i moderni criteri del turismo rurale. Numerose, infine, le delegazioni di imprenditori e delle Camere di commercio di Paesi africani e nord-europei per la tecnologia «made in Sicily» delle spremiagrumi automatiche Oranfresh, che a Expo ha portato due macchine, due veri e propri «totem della salute» perennemente affollati da

visitatori in coda, incuriositi sia dalla tecnologia che dal prodotto finale da gustare.

«Una settimana impegnativa, ma anche esaltante», ha commentato Federica Argentati, presidente del Distretto agrumi di Sicilia, che ha coordinato il progetto espositivo dei Distretti agroalimentari siciliani in Expo, ospiti dal 16 al 22 ottobre dello spazio Convivio 2 messo a disposizione dall'Assessorato regionale alle Attività Produttive guidato da Mariella Lo Bello.

Tante degustazioni, nella settimana in Expo del Distretto, e tanta promozione dei territori siciliani: la granita e il gelato con il limone dell'Etna, la cioccolata di Modica agli agrumi e al mandarino di Ciaculli, show cooking con gli chef Lucia Mazzullo e Piero Parisi, le bevande Tomarchio prodotte in Sicilia con agrumi a chilometro zero. Grande attenzione, poi, per le attività didattiche di Oranfrizer in collaborazione con Giunti Progetti Educativi e per il videogioco «Adotta un albero di agrumi», realizzato dal Distretto nell'ambito del progetto Mipaaf. Tanta curiosità anche per le veline storiche della collezione Càtara e per le essenze in provetta, le colture sperimentali e il compost secco di pastazzo (lo scarto di lavorazione degli agrumi) esposti a Expo a cura del Crea di Acireale e del Pst (Parco Scientifico e Tecnologico) di Catania. L'area District of Sicily che ha ospitato il Distretto agrumi (i cui spazi espositivi sono stati realizzati da G2 Allestimenti su progetto creativo di People of Sicily di Nino Argentati) ha visto la partecipazione, con proprie attività di promozione e degustazione, dei prodotti tipici anche dei Distretti della pesca, dei cereali, del dolce, del fico d'India e lattiero caseario. (riproduzione riservata)