Bio in Sicily in... giallo limone

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 24 Luglio 2023 10:06


L'edizione 2023 di **Bio in Sicily** è iniziata il **17 Luglio** a **Bagheria** (PA), con un convegno sulla **IGP del Limone della Conca d'Oro** a **Palazzo Butera**, continuando poi presso la **Fondazione Trigona**, sede del **Gal Metropoli Est**, ottima occasione per una cena in terrazza insieme al **Ristorante Limu**, la **Trattoria Da Dario**, **Maurone Brace Primordiale**, l'**Antica Focacceria dal 1856**, il **Panifico Conti**, l'**Antica Forneria Scaduto**, **U Barunieddu**, **Amari Siciliani** e con la presenza dello chef **Mario Ciulla** di **Granofino** appositamente arrivato per l'occasione da **Agrigento**. Il secondo giorno si è aperto con un press tour che ha toccato le aziende **Birra dei Vespri** di **Altavilla Milicia**, che prossimamente si sposterà a **Bagheria** in ambienti più grandi, **Agriturismo Villa Cefalà**, oggi gestito dalla famiglia **Scaduto**, che si trova all'interno del **Comune di Santa Flavia**, "**U Barunieddu**" del giovane imprenditore bagherese **Giuseppe Buttitta**, chef che ha spostato la sua passione da quella per i fornelli a quella delle conserve. I due giorni sono stati chiusi da un pranzo al **Ristorante LIMU** di **Bagheria** ideato e condotto dallo Chef **Nino Ferreri**, recentemente insignito di una stella **Michelin**, ma **Bio in Sicily 2023**, come vedremo più avanti, non è finito qui...

Il già citato convegno iniziale ha visto numerosi interventi moderati da **Nino Amadore**, redattore del Sole 24 Ore: **Antonio Fricano**, Presidente Associazione per la registrazione della IGP "Limone della Conca d'Oro", **Michele Balistreri**, Presidente dell'associazione "La Piana d'Oro", **Adalberto Catanzaro**, Presidente della Condotta Slow Food di Bagheria, **Salvatore Tosi**, Direttore Gal Metropoli Est, **Filippo Tripoli**, Sindaco di Bagheria, **Mario Cicero**, Sindaco di Castelbuono, **Salvatore Fiore**, Presidente dell'Ordine dei dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Palermo e i sindaci del comprensorio bagherese, **Giuseppe D'Agostino**, **Giovanni Giallombardo**, **Giovanni Di Giacinto** e **Pino Virga** nonchè **Dario Cartabellotta**, Dirigente Generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana. **Francesco Sottile**, Docente Ordinario UNIPA, **Alessandro Agnello**, Agronomo incaricato della redazione del progetto di riconoscimento "IGP del Limone della Conca d'Oro", **Domenico Targia**, Direttore Parco Archeologico Solunto-Himera-Monte Jato, **Davide Piacentino**, Docente Ordinario UNIPA e **Vincenzo Lo Meo**, Agronomo e agrumicoltore.

Gli interventi, tutti incentrati sullo sviluppo dell'area e sulla IGP del Limone della Conca d'Oro hanno visto **Dario Cartabellotta** che ha raccontato di **Sicilia**, di siciliani e soprattutto di limoni. Molto interessante è stata la posizione di **Filippo Tripoli,** Sindaco di Bagheria, in merito alla realizzazione di una scuola di enogastronomia sul territorio, idea non nuova, ma che è sempre naufragata, l'ultima che ricordo fu di **Giovanni Avanti** circa 10 anni fa, al tempo della sua presidenza alla Provincia di Palermo, il quale aveva persino identificato la struttura ospitante nell'abbandonato **Hotel Milocca** ed eseguito anche i sopralluoghi prima che la **Regione Sicilia** abolisse il suo ente. **Mario Cicero**, invece, Sindaco di Castelbuono, ha plaudito all'alleanza tra i due territori di **Bagheria** e **Castelbuono**, raccomandando di puntare sulla qualità dei prodotti, infatti la principale novità di questa edizione di **Bio in Sicily** è stata proprio la collaborazione che vede il territorio esteso di una cittadina di mare unita con un più piccolo comune montano. Infine, **Vincenzo Lo Meo**, da agrumicoltore ha espresso grandi speranze sull'IGP, confidando in una maggiore remunerazione per ettaro delle colture del limone.

Questa edizione di **Bio in Sicily**, in forza della nuova alleanza tra territori, si è quindi chiusa il **22 Luglio** a **Castelbuono**, ma guarda inequivocabilmente all'IGP del Limone, un frutto simbolo della **Sicilia** che ha già avuto diversi riconoscimenti di provenienza in altre aree della regione, ma a cui speriamo presto si aggiungerà anche quella della **Conca d'Oro,** prodotto che oggi ha quasi tutti i numeri che le servono per bissare il successo dell'**Arancia di Ribera** che amo condensare nelle mie tre "C", la prima è infatti quella della **Cooperazione**, esiste già l'**Associazione A.P.O. Sicilia** costituita da produttori promotori della IGP e presieduta da **Antonio Fricano**, destinatario tra l'altro del premio **Bio in Siciliy 2023**. La seconda "C" è quella della **Certificazione**, in questo caso costituita dall'IGP già richiesta e in corso di autorizzazione, ma bisognerà non sottovalutare e porre molta attenzione all'ultima "C", quella della **Comunicazione**, perchè si può avere il miglior prodotto del mondo, ma a che serve economicamente se non se ne fanno conoscere le particolari peculiarità ai consumatori fornendo così un ulteriore valore aggiunto al prodotto? Qui di seguito il consueto video con l'intervista a **Michele Balistreri**, in doppia veste di Direttore di **AllFoodSicily.it** e Presidente dell'**Associazione Piana D'Oro**, due "facilitatori di territorio", ma anche tante immagini e foto dei due giorni trascorsi a **Bagheria**.

{youtube}IdWMs2frCGE{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola *di Palermo*



ALBUM E DOWNLOAD FOTO