I prodotti tipici UE della provincia di Agrigento

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 20 Aprile 2013 15:40

La provincia di **Agrigento** è ricca di prodotti tipici che hanno ricevuto il riconoscimento nazionale DOP, IGP o STG, ciò li tutela in Italia e li promuove certificandone la qualità, ma non all'estero, soprattutto nei paesi della comunità europea, mercati sempre più importanti e a portata di mano dei produttori meglio organizzati. Molti però non sanno che esiste la possibilità di chiedere una sorta di "validazione" europea dei suddetti riconoscimenti, presentando opportuna domanda alla commissione UE di competenza che, in caso di rispetto delle regole stabilite a livello comunitario rilascia un suo marchio, che va così ad accrescere l'autorevolezza delle certificazioni nazionali. Purtroppo, molti consumatori sconoscono la validità e l'importanza del **Marchio UE** pertanto, l'**Amministrazione Provinciale di Agrigento**, con lo scopo di divulgare tali riconoscimenti, ha organizzato una tre giorni di approfondimenti con convegni e degustazioni, scegliendo **Palma di Montechiaro** come paese di riferimento tra quelli del suo splendido territorio. La location selezionata per lo svolgimento degli eventi dal **12 al 14 Aprile 2013** è stata quella del **Palazzo Ducale**, abitato in passato da quel **Tomasi di Lampedusa** di gattopardiana memoria, mentre i prodotti oggetto della promozione e titolari del **Marchio UE** sono stati tre eccellenze siciliane: la **Vastedda del Belìce**, l'**Arancia di Ribera** e L'**Uva Italia di Canicattì**. Il possesso del **Marchio UE** ha numerosi risvolti positivi tra i quali spicca, in un momento come quello che stiamo vivendo attualmente di emergenza a causa della clonatura dei prodotti tipici italiani e dell'abuso dei marchi, la possibilità di poter difendere giuridicamente a livello comunitario l'identità dei nostri prodotti.

Il **12 Aprile** è stato dedicato alla **Vastedda del Belìce DOP**, unico formaggio ad essere realizzato con latte di pecora a pasta filata, procedimento di preparazione normalmente ad esclusivo appannaggio del latte vaccino. Essa viene consumata fresca, a pochi giorni della produzione, onde sfruttare al meglio i preziosi fermenti lattici presenti naturalmente nel formaggio, responsabili di quel suo inconfondibile sentore fresco e acidulo, come di yogurth, portatore di batteri benefici che solo un formaggio a latte crudo e degli animali alimentati rigosamente con pascolo naturale possono darci.

Il **13 Aprile**, unico giorno in cui sono riuscito a presenziare personalmente l'evento, è stato dedicato all'**Arancia di Ribera DOP**, frutto del comprensorio dell'omonimo paese e della **Valle del Verdura**, territorio che conferendo alle arancie "brasiliane" particolari caratteristiche organolettiche di equilibrio tra acidità e dolcezza, ha recentemente consentito la loro certificazione DOP e quindi UE.

Al convegno di apertura hanno partecipato **Achille Contino**, dirigente dell'Assessorato Turismo, Attività Produttive e Trasporti della Provincia di Agrigento, **Peppe Pasciuta**, Presidente del Consorzio di Tutela dell'Arancia di Ribera e **Martino Ragusa**, enogastronomo e scrittore nonchè collaboratore di trasmissioni televisive RAI. **Peppe Pasciuta**, grazie al Consorzio di Tutela, è riuscito a realizzare uno dei pochi progetti di associativismo virtuoso di Sicilia, mettendo assieme ben 80 aziende produttrici in rappresentanza di alcune centinaia di piccoli agrumicoltori, egli è riuscito così a contrattare migliori condizioni economiche per gli associati, unica soluzione se si vuole affrontare la globalizzazione dei mercati agroalimentari senza paura, cavalcandola e non subendola. Il Consorzio è molto impegnato nella promozione, è infatti in fase di conclusione un progetto sviluppato e realizzato insieme a **Martino Ragusa**, tra l'altro originario di Ribera, che prevede cene itineranti e ricette a base di arance lungo tutta la penisola, oltre alle periodiche partecipazioni ad eventi e fiere di settore. Questo duro lavoro che perdura da alcuni anni ha consentito la vendita del prodotto ottenendo una buona remunerazione del lavoro svolto dagli agricolatori e

per la prima volta, nella stagione di produzione 2012-2013 il suo totale esaurimento. Al termine del convegno è stato allestito un buffet con numerose preparazioni comprendenti l'**Arancia di Ribera** come ingrediente, movimentato da un piccolo cooking show con gli chef **Salvatore Bacchi** e **Antonino D'Anna**, condotto da **Giuseppe Moscato** per le telecamere di **Tele Video Agrigento**, durante il quale è stato realizzato un'ottimo risotto profumato, ovviamente, all'arancia.



Il **14 Aprile** è stata la volta dell'**Uva Italia di Canicattì IGP**, coltivata in un vasto territorio dell'agrigentino, comprendente ben 20 comuni e che si estende per un quarto della sua superfice fino alla provincia nissena, essa è nata da un felice incrocio tra due varietà, generando così un'uva da tavola ideale, dagli acini grandi e belli da vedere, in grado di ben figurare sulle tavole dei consumatori di tutto il mondo. L'Uva Italia è particolarmente ricca di zuccheri ma è pur sempre composta dall'80% di liquidi che ne accentuano la sua proprietà diuretica. La coltivazione dell'**Uva Italia**, sviluppatasi negli anni '70 ad opera di diverse figure imprenditoriale, ha progressivamente cambiato le colture della zona, aumentando il reddito pro-capite degli agricoltori purtroppo a discapito delle antiche coltivazioni di cereali, legumi, e mandorlo praticate fino ad allora. Il rigido disciplinare di produzione, che stabilisce persino i limiti di peso dei singli acini, ha permesso di ottenere, oltre alla IGP, anche il **Marchio UE**, accedendo alla serie di positive prerogative comuni agli altri prodotti dell'agralimentare certificato della provincia di **Agrigento**.

moocasa_albumid=5866637766501485601