

Più tropicali da bere in Sicilia grazie all'UNIPA

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 27 Luglio 2024 08:41



Grazie ad una misura del **PSR Sicilia**, il **Dipartimento SAAF** Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università di Palermo, ha potuto realizzare un'attività di ricerca e divulgazione sulle piante tropicali con impianto siciliano. Conduttore del progetto non poteva che essere il Prof. **Vittorio Farina**, da molti anni impegnato nello studio delle colture arboree tropicali e docente delle stesse. Chi si è minimamente occupato di questo argomento sa bene che i frutti tropicali coltivati in **Sicilia** hanno delle peculiarità interessanti per il consumatore e per la società, infatti essendo il prodotto principalmente distribuito in Italia ed Europa, ci si può permettere di raccogliarlo molto prossimo alla maturazione o addirittura già maturo, con grande beneficio di profumi, sapori e caratteristiche nutrizionali, perché dobbiamo ricordare che alcune varietà di questa frutta sono considerate super-food soprattutto grazie al contenuto di antiossidanti. Lo stesso non è possibile per la frutta proveniente dai paesi di origine poiché, in quanto troppo lontani dai nostri mercati, essa viene raccolta ancora verde, in previsione di affrontare il lungo ma più economico viaggio in nave che la porterà in Europa, per via aerea avrebbe infatti costi eccessivi. Un altro aspetto che riguarda noi tutti è quello dell'impronta di carbonio, è chiaro come i tempi e le distanze di trasporto ridotti riducano anche le emissioni inquinanti e di CO2. Infine, c'è da aggiungere il positivo aspetto economico della produzione, infatti il prezzo di vendita di queste varietà di frutta è particolarmente remunerativo per il coltivatore, grazie alla vendita diretta, ma anche per l'elevata richiesta sui mercati di riferimento. Insomma, le piante tropicali si stanno sempre di più affermando in **Sicilia**, diventando un'interessante fonte di reddito per coloro che hanno un appezzamento di terra, contadini, ma anche neofiti della coltivazione, e proprio di questi casi ce ne sono sempre di più.

L'aspetto divulgativo e degustativo del progetto si è quindi concretizzato con una serie di tre incontri intitolati "**Tropicali da bere**", programmati nel mese di **Giugno 2024** presso l'enofood **Mondrian** di **Palermo** dei fratelli **Giosuè e Italo Consiglio**, incentrati principalmente su mango, avocado, papaya, annona, litchi, guava, passiflora. Importante è stata la collaborazione dell'Istituto **Idimed** per la Dieta Mediterranea, tramite la sua rappresentante **Francesca Cerami**, la quale ha coinvolto una serie di professionisti del settore food siciliano, tra cui, oltre a **Antonino Barbalà**, Presidente dell'**ABS**, Associazione Barman Siciliani, di stanza al **Mondrian**, hanno sfilato anche i formaggi caprini di **Capralat** di Francesco Giunta di **Nicosia** (EN), **Vincenzo Sardisco** di **Sardisco ICE Bakery** di **Palermo**, ed infine, non programmato, anche del produttore **Giuseppe Imbrunone** del **Filo Tropicale**, con il suo **Amaro Elimo**, al gusto di mango, un'evoluzione della sua piantagione di **Balestrate** (PA).

Questi ed altri sono stati gli argomenti che ho affrontato insieme al Prof. **Vittorio Farina** nel seguente breve video.

{youtube}sWgm3XpLxaU{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del [Bicamificio La Nuova](#) di Palermo



[ALBUM E DOWNLOAD FOTO](#)