

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Distretto Agrumi di Sicilia			
24	Italia Oggi	13/06/2018	<i>GLI AGRUMI DI SICILIA TRACCIABILI</i>	2
	Italiafruit.net	12/06/2018	<i>AGRUMI DI SICILIA: «FARE FILIERA E NORMATIVA PIU' CHIARA»</i>	3
	Corriereortofrutticolo.it	11/06/2018	<i>DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA: "CHIUDERE ACCORDO DI FILIERA E NORME CHIARE SU TRACCIABILITA'"</i>	5
2	MF Sicilia (MF)	07/06/2018	<i>SI PUNTA SULLA FILIERA (C.Lo Re)</i>	8

TRASFORMATO***Gli agrumi di Sicilia tracciabili***

«Fare» filiera per conquistare nuovi sbocchi di mercato dei prodotti agrumicoli trasformati. Obiettivo è favorire la propensione degli agricoltori alla partecipazione alle filiere agro-alimentari per promuovere innovazioni, di processo e di prodotto, che assicurino sbocchi di mercato locali ed esteri per le produzioni regionali. È quando detto al seminario «Etichettatura dei prodotti agrumicoli freschi e trasformati ed accordi di filiera» organizzato dal Distretto Agrumi di Sicilia. «Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana destinata alla trasformazione, oltre a una chiara normativa sulla tracciabilità è necessario anche chiudere un accordo di filiera fra produttori e industriali per le arance prodotte in Sicilia», commenta Federica Argentati, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia.

24 **TECNOLOGIA & INNOVAZIONI** **ItaliaOggi**

Le strade del progresso. Modelli e percorsi innovativi. Agri e colture più sostenibili.

Solo grano ecosostenibile
Varietà resilienti. Meno pesticidi e fertilizzanti

Due imprenditori coltiva il grano duro in Sicilia

Tutti i Mercoledì su ItaliaOggi

AgricolturaOggi

Il mensile che racconta le novità del mondo agricolo e del cibo.

CON L'ABBONAMENTO UN ANNO A SOLI
€ 43,00
anziché € 104,00

Sconto del **59%** su 33 numeri

WWW.CLASSABBONAMENTI.COM

come si coltiva
un'amicizia.



ITALIAFRUIT NEWS

IL PRIMO NETWORK
PER I PROFESSIONISTI
DELL'ORTOFRUTTA



✉ ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



MERCATI & IMPRESE





Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Data 11-06-2018

Pagina

Foglio 1 / 3

PROTAGONISTI
DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA
Venezia, Hilton Molino Stucky
18 gennaio 2019
Save The Date

CORRIERE ORTOFRUTTICOLO

THE FIRST ITALIAN MONTHLY ON FRUIT AND VEGETABLE MARKET

PROTAGONISTI
DELL'ORTOFRUTTA ITALIANA
Venezia, Hilton Molino Stucky
18 gennaio 2019
Save The Date



email:therometable@omnibuscomunicazione.net

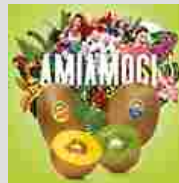
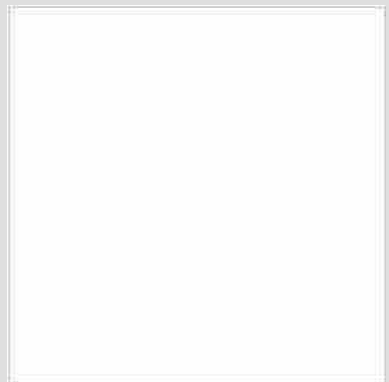
6 - 7 novembre 2018

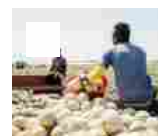
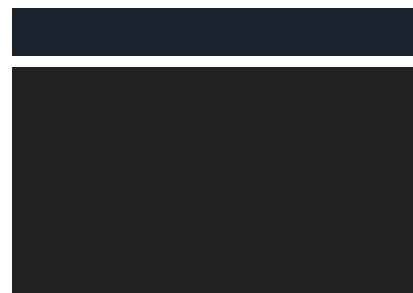
**Hotel Parco dei
Principi - Roma**



SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

Parigi
21-25 OTT 2018





A MESSINA SEMINARIO SULL'ETICHETTATURA DEGLI AGRUMI TRASFORMATI

Si punta sulla filiera

Il Distretto che cura gli interessi dei produttori siciliani chiede una legislazione chiara sulla tracciatura. Gli imprenditori non possono più ragionare in termini di singola impresa, ma di sistema. Il futuro è nel social farming

DI CARLO LO RE

«**F**are filiera» per conquistare nuovi sbocchi di mercato dei prodotti agricoli trasformati. Su questo fil rouge si è svolto a Messina il seminario su «Etichettatura dei prodotti agricoli freschi e trasformati ed accordi di filiera». Il seminario, che rientra tra quelli previsti dal più complesso progetto «Social Farming. Agricoltura sociale per la filiera agrumicola siciliana 2.0», realizzato dal Distretto agrumi di Sicilia e dall'Alta Scuola Arces, con il contributo non condizionato di The Coca-Cola Foundation, ha affrontato un tema attualissimo, con l'intento di favorire la propensione (in Italia e soprattutto in Sicilia non naturale, è giusto ricordarlo) degli agricoltori alla partecipazione alle filiere agro-alimentari per promuovere innovazioni organizzative, di processo e di prodotto, che assicurino sbocchi di mercato locali e/o esteri per le produzioni regionali, in particolare per le produzioni di qualità. Il solito discorso, insomma, da anni al centro del dibattito: in ogni campo, anche nel comparto agrario, o gli imprenditori imparano a fare sistema e a proporre al mercato intere filiere o il fal-

limento è dietro l'angolo. «Per valorizzare la produzione agrumicola siciliana destinata alla trasformazione», ha spiegato a *MF Sicilia* Federica Argentati, presidente del Distretto, «oltre a una chiara normativa sulla tracciabilità è necessario anche chiudere un accordo di filiera condiviso fra produttori e industriali, dando vita a un monitoraggio serio e preciso della produzione che può essere conferita per la realizzazione di succo, non solo dalle produzioni d'eccellenza (dop, igr e bio), ma anche da quelle non certificate comunque prodotte in Sicilia. Solo così potremo garantire un rapporto più equilibrato tra produttori e trasformatori sulla base delle reciproche esigenze».

«In realtà», ha aggiunto la Argentati, «nel 2014, sulla base della normativa regionale, il Distretto, con l'Assessorato regionale all'Agricoltura e insieme a produttori e trasformatori, era già riuscito a siglare un accordo quadro, chiamato «Prodotto trasformato», al quale era allegata una bozza di contratto dove gli imprenditori avrebbero dovuto indicare la qualità, le quantità e i prezzi concordati reciprocamente. Quel tentativo, purtroppo, non è andato mai avanti, ma è sicuramente la strada da seguire, tanto che in questi giorni si sta conti-

nando a lavorare all'interno della base sociale del Distretto per facilitare accordi tra produttori e industriali».

Al seminario tenutosi a Messina, moderato da Attilio Interdonato, presidente del Consorzio di tutela del limone Interdonato e consigliere d'amministrazione del Distretto agrumi di Sicilia, sono intervenuti Cristiano Motta, esperto di marketing e commercializzazione di prodotti tipici e Giuseppa Bonasera (La Dispensa dei golosi, Saponara), oltre a molti operatori del settore e a rappresentanti di enti di certificazione. «Sul tema dell'etichettatura e sul fare filiera ci sono ancora molti progressi da fare», ha evidenziato Interdonato, consapevole delle ancora non poche resistenze da parte dei coltivatori.

Nel corso del seminario e del dibattito che ne è seguito se ne è parlato a 360 gradi, puntando il dito innanzitutto sulle mancanze del legislatore in capo alla normativa sui prodotti a marchio di qualità (che lascia troppi spiragli in cui si incunea chi vuol fare truffe o ingannare il consumatore). Nel settore servono dunque controlli più serrati, per garantire tutti gli attori della filiera, dal produttore alla grande distribuzione organizzata cui un'alta percentuale di prodotto finale è destinata.

In un contesto in cui è stato

molto apprezzato l'impegno del Distretto per l'agrumicoltura siciliana e per organizzare appunto la filiera, è stato affrontato anche l'argomento etichettatura dei succhi. «Anche in questo caso», ha aggiunto Interdonato, riteniamo necessario che per legge sia obbligatorio indicare la provenienza di tutto il prodotto utilizzato, non solo di una parte di esso». Gli ha fatto eco Salvatore Imbesi, titolare di Agrumi-Gel e anche lui consigliere d'amministrazione del Distretto, che ha evidenziato come «proprio il Distretto, in tutte le sedi istituzionali, insiste da tempo sull'importanza di una chiara tracciabilità in etichetta per i succhi. Perché solamente una tracciabilità chiara consentirà di valorizzare il prodotto siciliano e per farlo è certamente necessario cambiare la normativa di riferimento che, a oggi, non prevede l'obbligo di citare la provenienza, ma solo quello della percentuale di succo. Percentuale che, seppure recentemente innalzata, non garantisce il consumatore sulla provenienza del prodotto». Avere la certezza che si sta comprando un succo interamente «made in Sicily» sarebbe una garanzia per il consumatore e, giocoforza, una vera marcia in più globale per i produttori d'eccellenza (riproduzione riservata)

