

Le stagioni d'oro del Limone di Siracusa Igp, pronto per il debutto al Cibus di Parma

Il Limone di Siracusa Igp vola al Cibus di Parma. Al salone internazionale dell'alimentazione sarà in compagnia di altri 1.000 altri nuovi prodotti al loro esordio nella 19.a edizione di Cibus. Ospite del Distretto degli agrumi di Sicilia – Padiglione 8, Stand E013-68, in seno alla Collettiva della Regione Sicilia – il Consorzio presenterà il “Bianchetto”, fioritura primaverile del Limone di Siracusa Igp, quella cultivar Femminello produttiva e generosa che rifiorendo tutto l'anno offre frutti sempre di stagione.

In apertura, lunedì 7, presso lo stand del Distretto sarà servito un menu agli agrumi di Sicilia firmato da Marco Rossi, cuoco del ristorante Al Rustico di Clusone; fra le pietanze in degustazione anche un Martini cocktail con Taleggio DOP e Limone di Siracusa IGP, e uno Zola di capra con marmellata di Limone di Siracusa IGP e mais nero. Sempre lunedì, alle 16.30 sarà la volta del cremonese Gianfranco Dainotti, che presenterà una mousse di mortadella d'asina con croccante alla Nocciola Piemonte IGP e Limone di Siracusa IGP presso l'area show cooking del Padiglione 8 – Collettiva Regione Sicilia.

“È la nostra prima volta a Parma, con due grandi appuntamenti – spiega Michele Salvatore Lonzi, presidente del Consorzio – Prenderemo parte a Origo Global Forum, il summit mondiale delle indicazioni geografiche che si tiene a Palazzo Soragna martedì 8 mattina, dove si tenterà di riprendere il negoziato sul commercio internazionale multilaterale, attualmente in una fase di stallo, con partecipazioni importanti, come quella del commissario europeo all'agricoltura Phil Hogan, e di Paolo De Castro, vice presidente della Commissione agricoltura e sviluppo rurale del Parlamento europeo; e saremo ovviamente presenti presso lo stand del Distretto in ciascuno dei giorni

di Cibus 2018, che con oltre 3.000 espositori, 80.000 visitatori professionisti e, soprattutto, oltre 1.000 giornalisti e 400 buyer è un'occasione imperdibile per promuovere il prodotto e trovare nuovi sbocchi di mercato per la platea dei nostri soci".

Soci che continuano a crescere, come gli iscritti all'autorità pubblica di controllo per il Limone di Siracusa IGP, ormai oltre quota 250 (misura decuplicatasi dalla fondazione del Consorzio) e ai volumi di prodotto, guidati da una domanda di mercato sempre meno anelastica. "Dal riconoscimento comunitario l'aumento è continuo: 1.600 tonnellate nel 2011/2012 e 2012/2013, oltre 2.000 nel 2013/2014, 3.600 nel 2014/2015, 5.700 nel 2015/2016, 6.800 nel 2016/2017, già oltre 5.500 nei primi quattro mesi della campagna 2017/2018, e siamo ancora a una minima parte del potenziale della produzione siracusana. Le quotazioni al chilogrammo del frutto pendente sono rimaste costantemente sopra 1 euro a inizio campagna e sopra 50 centesimi nel periodo attuale; prezzi straordinari, che giustificano almeno in parte i crescenti investimenti in limonicoltura di questi ultimi anni nel nostro areale di produzione".

Oltre al prodotto fresco, a Cibus il Consorzio presenterà per tutti i giorni della fiera una fragranza "100% Limone di Siracusa IGP" firmata da una delle più antiche e importanti industrie agrumarie dell'isola, la Simone Gatto di San Pier Niceto, nel messinese, habitué di questa biennale parmigiana presente con un proprio spazio allestito nella sezione Food&Beverage (Padiglione 04 – Stand C013) e dedicato ai nuovi succhi puri al 100%.

Lo stesso Limone di Siracusa IGP sarà inoltre presente in più punti dei 135.000 metri quadri destinati ad area fieristica per Cibus 2018, in una molteplicità di forme, come prodotto trasformato, fenomeno anch'esso in forte crescita. Merito degli elevatissimi standard qualitativi e della purezza della buccia, sempre commestibile secondo Disciplinare di produzione; ma soprattutto grazie all'enorme disponibilità di prodotto, coltivato su quasi seimila ettari di superficie –

oggi il più grande giardino di limoni d'Europa – che permette al comparto di Siracusa di offrire garanzie sotto il profilo dell'offerta di prodotto per grandi realtà come Polenghi, GROM, Ferrero, Stock, e di fare la differenza per le produzioni artigianali di una moltitudine di attori del territorio, diversi dei quali presenti quest'anno in fiera, come Campisi Citrus (Padiglione 4.1 – Stand C061), Eurofood (Padiglione 8 – Stand C013 – 38), Polara (Padiglione 8, Stand C013 – 30), Sicilsapori (Padiglione 8, Stand Collettivo E013). “La crescente fortuna del Limone di Siracusa IGP nella produzione di caramelle, gelati, prodotti da forno, succhi, bevande analcoliche, birre, conserve e liquori – chiosa Lonzi – rende definitivamente giustizia a tutti quei frutti impropriamente definiti scarto solo per via di piccole imperfezioni estetiche o di lievi graffi sulla buccia, magari dovuti a un soffio di vento. Limoni in tutto e per tutto equivalenti sotto il profilo qualitativo e organolettico ai frutti più perfetti, gli uni come gli altri figli delle stesse piante. Il Limone di Siracusa IGP destinato alla trasformazione sta reggendo un prezzo medio di € 0,50 al chilogrammo, una quotazione impensabile fino a pochissimi anni fa. Davanti a noi ci sono ancora sei settimane circa di commercializzazione a ritmi sostenuti, in un contesto di ottima salute per la limonicoltura siracusana e prospettive commerciali particolarmente ottimistiche”.