

Limone Igp di Siracusa, sempre più superstar

Un limone superstar, che conquista proprio tutti: la nuova campagna è appena iniziata e il Consorzio di tutela del "Limone di Siracusa IGP" tira già le prime somme, lanciandosi ormai verso quota 250 associati (+1.000% dalla fondazione), con superfici in netto rialzo e parecchi nuovi investimenti in nuovi giardini in tutto l'aerale.

"L'indicazione geografica protetta è un bene inestinguibile per il territorio, che rimarrà per sempre – dichiara Michele Salvatore Lonzi, presidente del Consorzio dallo scorso febbraio – e personalmente non posso che ritenermi felice di proseguire il grande lavoro di professionisti di larghe vedute come Susanna Corvaja e Fabio Moschella, che hanno retto il Consorzio prima di me, e di Silvana Torrini, che ha gestito con impagabile dedizione la tesoreria consortile per ben 17 anni. I frutti di oggi sono la conseguenza di anni di semina: un esempio per la nostra storia siracusana, un raro modello di cooperazione virtuosa cui tutti guardano con sincera ammirazione. Un bene prezioso, il Consorzio, che fa da tetto a un altro bene prezioso, il suo prodotto da tutelare sempre di più, soprattutto incrementando i controlli, che abbiamo scelto di aumentare del 100%."

I dati parlano di 8 milioni di chilogrammi certificati IGP nella campagna appena conclusa, ancora in rialzo e con stime di ulteriore crescita. Il comparto riunito sotto l'ombrello del Consorzio raggruppa, inoltre, alcune fra le più importanti realtà ortofrutticole del panorama nazionale, vere e proprie eccellenze imprenditoriali sia nel ramo della produzione agricola sia del confezionamento.

Per il Consorzio, intanto, si affacciano all'orizzonte nuove importanti intese: il Limone di Siracusa IGP sarà in degustazione presso gli spazi allestiti dall'Istituto Commercio Estero al Padiglione italiano (Hall 1) del SIAL, la

biennale di Parigi sull'alimentazione in programma a fine mese; con il gruppo Polenghi è al vaglio una proposta che coinvolge i produttori agricoli iscritti al Consorzio per la realizzazione di un prodotto leader di mercato in Francia e ancora il gruppo Stock, lo storico marchio triestino oggi divenuto un punto di riferimento globale nel settore dei liquori, ha annunciato una iniziativa di co-marketing con il Consorzio fra Milano, Roma e Taormina per "Syramusa", premium selection di Limoncè con Limone di Siracusa IGP 100%. "Syramusa sarà uno dei protagonisti indiscussi della prossima edizione di Taormina Gourmet, e saremo al fianco di Stock a testimoniare l'assoluta qualità di questo prodotto", aggiunge Lonzi. "Syramusa chiuderà le presentazioni di cuochi di primissimo piano come il colombiano Roy Caceres del ristorante stellato Metamorfosi di Roma, Armando Codispoti, da tre anni chef del Gavi di Beirut, e Pasquale Caliri del Marina del Nettuno Yachting Club di Messina, mentre il nostro limone fresco, la cui buccia è sempre commestibile, sarà al centro delle preparazioni dello stesso Codispoti – un omaggio al gambero rosso – e di Sfrigola, realtà palermitana di grande rilievo nel panorama della rosticceria siciliana di alta qualità." L'appuntamento con Taormina Gourmet è in calendario dal 27 al 29 ottobre prossimi all'hotel Villa Diodoro di Taormina.