

Turismo

L'Etna e la Sicilia puntano sull'internazionalizzazione dei prodotti d'eccellenza

di: Redazione

2 febbraio 2025



Il futuro delle aziende agricole e vitivinicole siciliane, punta sul coinvolgimento del territorio ed esperienze immersive in aziende che valorizzano produzioni di nicchia e di qualità, caratteristiche sempre più apprezzate e ricercate dal mercato. Se ne è discusso a "Sicilian Excellence – Tradizione e Innovazione per i mercati internazionali", evento ospitato da Cantine Patria, una delle più antiche e prestigiose cantine siciliane a Castiglione di Sicilia ed organizzato dall'associazione Jean Monnet, e Trinacria Consulting che ha permesso a buyer esteri di conoscere ed apprezzare tante pregiate produzioni siciliane.

I piccoli Comuni siciliani, spesso tra i Borghi più belli d'Italia, si fanno interpreti di valorizzare le singole eccellenze del territorio, candidandosi a portavoce delle eccellenze culturali ed enogastronomiche. E' il caso di Sant'Alfio con la nocciola dell'Etna, il cui futuro è tracciato dai Comuni e dal Comitato promotore del riconoscimento della Dop "Nocciola" dell'Etna, – "Da Linguaglossa a Zafferana Etnea, passando da Milo e Castiglione di Sicilia, con Mascali e Piedimonte Etneo, e con Sant'Alfio Comune capofila, tutti siamo impegnati a valorizzare gli attuali 150 ettari di produzione della nostra nocciola che ha tutti i crismi per ricevere un riconoscimento di questo livello", ha dichiarato il sindaco Alfio La Spina. Presente anche Gaetano Aprile, già direttore dell'Istituto regionale del vino e dell'olio, e produttore di nocciola.

Sinergia tra pubblico e privato testimoniata, tra gli altri, dalla presenza dell'organizzazione dei produttori di nocciola, della ciliegia dell'Etna dop, e del limone dell'Etna igp. Dopo l'annuncio al G7 di Siracusa, e la première alle Piazze del Gusto di Linguaglossa, si è potuto anche degustare il cioccolato di Modica Igp con le nocciole dell'Etna, uniti per valorizzare i prodotti made in Sicily. Ampio spazio ai Presidi Slow Food quali il pistacchio verde di Bronte e la salsiccia di Palazzolo Acreide, il limone igp dell'Etna e quello di Siracusa, tanto per citarne alcuni.

Grande attenzione dei buyer internazionali presenti al primo spumante analcolico siciliano il "Patria Zero", un prodotto innovativo nato dalla ricerca condotta in collaborazione con l'Università di Catania. Prodotto ideato per i mercati arabi, vista la crescente domanda globale di bevande analcoliche di qualità. Le produzioni d'eccellenza, quali formaggi e pasta artigianali, conserve, succhi e prodotti freschi, sono stati i protagonisti dello show cooking di chef Alessandro Miceli e Ivan Mitelli ambasciatori della cucina italiana a Dubai e non solo, che hanno raccontato e valorizzato i prodotti siciliani attraverso creazioni culinarie esclusive. Fondamentale il supporto dell'Istituto Alberghiero IPSSEO "G. Falcone" di Giarre, partner dell'iniziativa, che ha messo in luce la professionalità e la qualità delle nuove generazioni nel settore enogastronomico.

Gli ospiti e buyer internazionali hanno vissuto un'esperienza autentica di Sicilia, supportati da interpreti e tecnologi alimentari per garantire una perfetta comprensione delle peculiarità dei prodotti. Gli amministratori dei Comuni etnei ed i produttori siciliani presenti hanno confermato l'importanza di eventi come "Sicilian Excellence" da dedicare all'internazionalizzazione delle imprese locali. "Incontri B2B con buyer di mercati strategici, creano quel ponte tra tradizione siciliana ed esigenze delle economie globali, attraverso un percorso che unisce la qualità artigianale alla valorizzazione dei sapori autentici del territorio", ha dichiarato Franco Di Miceli patron di Cantine Patria. L'entusiasmo e le opportunità generate da questo primo appuntamento pongono le basi per futuri incontri e collaborazioni, con l'obiettivo di rendere il made in Sicily sempre più protagonista nei mercati internazionali.