

Territorio

Grani Antichi Siciliani, nasce la Rete per l'IGP: una filiera da 200 milioni che punta al miliardo

di: Redazione

22 settembre 2026



Oltre 70 produttori riuniti a Serradifalco, circa 50 manifestazioni di interesse già raccolte e nuove adesioni attese nei prossimi giorni. Parte da questi numeri la **Rete d'Impresa per la tutela dei Grani Antichi Siciliani**. Entro il **15 novembre** i promotori puntano alla costituzione notarile della Rete, con un direttivo composto da cinque a sette componenti. Da quel momento prenderà avvio l'iter nazionale ed europeo per il riconoscimento dell'IGP, stimato in due-tre anni, al quale seguirà la costituzione del **Consorzio di Tutela**.

Un progetto che parte da un comparto che oggi coinvolge quasi mille aziende agricole e circa 10mila ettari seminati, genera un valore stimato intorno ai 200 milioni di euro e, secondo le proiezioni della filiera, può raggiungere, a regime, gli 800 milioni-un miliardo di euro.

L'assemblea pubblica, promossa da **Unimpresa Sicilia, Confcommercio Catania e Unione Coltivatori Italiani (UCI)**, si è svolta nella sala "Era Ora" del **Molino F.lli Ferrara di Serradifalco (CL)**, che aderisce alla Rete e rappresenta uno degli operatori della filiera coinvolti nel progetto. A fare gli onori di casa **Alessandro Ferrara**, titolare del Molino, insieme a **Giuseppe Spadafora**, presidente di **Unimpresa Sicilia** e vicepresidente nazionale **Unimpresa**, **Antonino Bongiovanni**, presidente di **UCI Sicilia**, e all'avv. **Carola Parano**, in rappresentanza di **Confcommercio Catania**.

Ai lavori, moderati da **Pierluigi Reale**, responsabile **Agricoltura, Pesca e Foreste di Unimpresa Sicilia**, è intervenuto il **Dr. Ignazio Mannino**, commissario straordinario dell'Istituto Incremento Ippico per la Sicilia, che ha portato i saluti dell'assessore **Luca Sammartino** e confermato la disponibilità dell'ente ad accompagnare il progetto, auspicando anche l'apertura di un tavolo tecnico. Al tavolo dei relatori anche **Manlio La Duca**, consigliere nazionale e componente del Comitato di Presidenza di **Unimpresa**, che ha illustrato caratteristiche e funzionamento della Rete d'Impresa.

«La Rete rappresenta un'occasione unica per la crescita del settore cerealicolo siciliano – dichiara **Giuseppe Spadafora** –. La Sicilia vanta una tradizione millenaria nella coltivazione del grano, ma in cento anni siamo passati da oltre 800 mila ettari seminati a grano ai circa 270 mila di oggi. L'IGP dei Grani Antichi Siciliani rappresenta lo strumento per salvaguardare questa tradizione e trasformarla in un'opportunità di crescita. Non siamo competitor della grande distribuzione, siamo complementari al retail tradizionale».

«Il disciplinare rappresenta il punto di partenza del percorso verso il riconoscimento IGP e dovrà consentirci di definire regole chiare per la filiera – prosegue **Spadafora** –. Vogliamo che il percorso sia riservato alle aziende agricole e ai coltivatori che svolgono come attività principale la conduzione di aziende agricole o fondi. È un passaggio fondamentale perché consentirà di escludere una serie di attori che oggi coltivano soltanto per accedere a ristori e fondi pubblici. Siamo qui perché vogliamo far crescere questo settore e per questo vogliamo al nostro fianco le istituzioni e i player della filiera. Solo così possiamo creare un asset strategico nazionale e internazionale».

Per **Antonino Bongiovanni**, presidente di **UCI Sicilia**, quella di **Serradifalco** è stata «una giornata storica», che segna l'avvio di un percorso capace di restituire valore alle produzioni e offrire una prospettiva anche alle aree interne della Sicilia, alle prese con il progressivo spopolamento.

Dal seme al prodotto finito, tutto in Sicilia

Uno degli elementi centrali dell'assemblea è stata la presentazione del disciplinare per il riconoscimento IGP, elaborato dall'Osservatorio Permanente per l'Agricoltura di **Unimpresa**. Il progetto punta a mantenere in **Sicilia l'intera filiera**, dalla semina alla trasformazione, e prevede un sistema di tracciabilità che, partendo dalla semente certificata, consentirà di risalire dal prodotto finito fino all'azienda agricola di origine.

«Il principio è semplice: la tracciabilità deve partire dal seme – spiega **Pierluigi Reale** –. Vogliamo costruire una filiera nella quale sia possibile seguire ogni passaggio, dalla semente certificata alla coltivazione, dalla molitura alla trasformazione fino al prodotto destinato al consumatore. L'IGP deve dare tutela a questa identità e, allo stesso tempo, valore economico a chi produce e trasforma in Sicilia, ma soprattutto ridare centralità alla figura dell'agricoltore chiamato dal nuovo disciplinare ad essere garante della biodiversità».

Una filiera da 200 mila quintali l'anno

La base produttiva dalla quale parte il progetto coinvolge oggi quasi mille aziende agricole, con una forte propensione al biologico, e interessa circa 10 mila ettari di territorio siciliano, con una produzione di circa 200 mila quintali l'anno.



Secondo le stime raccolte tra i produttori, la filiera genera attualmente un valore compreso tra 190 e 210 milioni di euro. Con il rafforzamento della filiera, l'ingresso di nuove aziende, lo sviluppo dell'export e la futura valorizzazione attraverso l'IGP, il potenziale stimato a regime sale a 800 milioni-un miliardo di euro.

Sul fronte della sostenibilità, il disciplinare esclude fitosanitari e fertilizzanti chimici di sintesi, prevede la rotazione delle colture e vieta l'impiego di pesticidi di sintesi durante lo stoccaggio.

A riportare il confronto alla prospettiva degli agricoltori è stato **Marco Romano, agricoltore custode**, che ha sottolineato le difficoltà vissute dal comparto e la necessità che i produttori tornino protagonisti del mercato: «Non siamo stati capaci di comunicare ai consumatori il valore e le caratteristiche dei nostri prodotti. Dobbiamo tornare a essere protagonisti di una filiera nella quale chi produce possa partecipare anche alla costruzione del valore del prodotto finale».

Sementi e agricoltori custodi, il nodo della crescita

Uno dei temi centrali emersi dal confronto riguarda la **disponibilità delle sementi**. La crescita della filiera passa dalla capacità di conservare e moltiplicare il seme delle varietà antiche siciliane, aumentando il numero degli agricoltori custodi ma anche mettendo nelle condizioni di operare quelli già riconosciuti.

A fotografare la situazione è stato **Mauro Vaccarella, direttore CREA DC Palermo – Centro di ricerca Difesa e Certificazione**: in Sicilia si contano **68 agricoltori custodi**, ma soltanto sei hanno presentato richiesta di controllo in campo; nel 2026 risultano approvate superfici per **81,7 ettari**. Sono inoltre **24 le varietà siciliane di conservazione sulle 31 iscritte nel Registro nazionale**.

Paolo Caruso, agronomo e fondatore di Foodiverso, ha indicato proprio nella disponibilità delle sementi una delle principali criticità: con quelle attualmente disponibili si potrebbe arrivare al massimo a **400-450 ettari**. **Paolo Guarnaccia, docente dell'Università degli Studi di Catania**, ha richiamato la necessità di organizzare la produzione del seme attraverso una maggiore sinergia tra produttori e strutture di controllo, mentre **Giovanni Dara Guccione, ricercatore del CREA PB**, ha indicato nell'origine e nella tracciabilità del seme il presupposto per una filiera credibile. **Salvatore Bordonaro, docente dell'Università degli Studi di Catania**, ha posto invece l'accento sulla necessità di rendere operativi più agricoltori custodi.

La ricerca guarda anche a nuove possibilità di trasformazione. **Vincenzo Battaglia del CREA DC** ha anticipato: «Stiamo lavorando sulla marchiatura dei grani antichi per fare la birra».