

Territorio

Bio in Sicily 2026, il bilancio finale: 62 aziende coinvolte e un nuovo patto di filiera per il limone della Piana di Bagheria

di: Redazione

26 ottobre 2026



Migliaia visitatori in quattro giorni, 62 aziende siciliane coinvolte nel comparto agroalimentare e nell'indotto Ho.Re.Ca. e turistico, 30 stand di produttori lungo corso Umberto, 18 laboratori dedicati alle eccellenze agricole e casearie dell'Isola e un articolato programma di incontri, seminari, presentazioni di libri e attività divulgative. È questo il bilancio conclusivo di Bio in Sicily 2026, la manifestazione che dal 15 al 18 ottobre ha trasformato Bagheria in un luogo di incontro tra produttori, imprese, istituzioni, mondo della formazione e operatori della ristorazione, con appuntamenti ospitati tra Villa Palagonia e il centro cittadino, nel cuore del Bio Village e della Bio Agorà.

Quattro giornate che hanno messo al centro la biodiversità, la qualità delle produzioni agroalimentari siciliane e il valore delle filiere locali, con l'obiettivo di trasformare la promozione delle eccellenze territoriali in opportunità concrete di sviluppo economico, commerciale e turistico.

Il risultato più significativo è rappresentato dal rafforzamento delle relazioni tra il mondo della produzione agricola e quello della trasformazione artigianale, della ristorazione e della distribuzione. Nel corso della manifestazione sono stati avviati percorsi di collaborazione e stipulati accordi di fornitura tra produttori dei Presidi Slow Food e titolari di ristoranti, pizzerie e altre attività del territorio, confermando la capacità di Bio in Sicily di favorire l'incontro diretto tra domanda e offerta e di creare nuove occasioni di mercato per le produzioni identitarie siciliane.

IL LIMONE DELLA PIANA DI BAGHERIA AL CENTRO DI UN NUOVO PROGETTO DI FILIERA – Tra i risultati di maggiore rilievo figura la sottoscrizione di un protocollo d'intesa finalizzato alla valorizzazione del Limone della Piana di Bagheria, Presidio Slow Food, attraverso il coinvolgimento di produttori agricoli, aziende agroalimentari artigianali e operatori della ristorazione.

L'accordo coinvolge Antonio Fricano, in rappresentanza del Consorzio dei produttori del Limone della Piana di Bagheria, Valerio Barone, presidente della Condotta Slow Food, e un gruppo di imprenditori siciliani attivi in diversi segmenti della filiera del gusto.

Hanno aderito al percorso d'intesa Agata Fiasconaro, per la nota azienda dolciaria Fiasconaro di Castelbuono; Giovanni Tumminello, dell'azienda Tumminello Biscotti di Castelbuono; Giuseppe Buttitta, titolare dell'azienda di conserve artigianali U'Barunieddu; Vito Biundo, per il brand di birre artigianali Bruno Ribadi; Antonio Lo Coco, per l'azienda Blu Ocean di Casteldaccia; Sandra Invidiata, dell'omonima azienda casearia; Gioacchino Gargano, titolare della pizzeria Saccharum; Nino Ferreri, patron-chef del ristorante Limu di Bagheria; e Salvatore Garofalo, titolare della Pasticceria Oriens di Lercara Friddi. Il protocollo intende promuovere un percorso comune per sviluppare e favorire l'utilizzo di limoni e derivati provenienti dalla filiera del Presidio, nel rispetto dei disciplinari applicabili, delle modalità di certificazione e delle regole di tracciabilità. Il percorso prevede inoltre la possibilità di sviluppare nuove ricette e prodotti, valorizzando le caratteristiche aromatiche delle diverse produzioni stagionali, compreso il verdello estivo.

ANTONIO FRICANO: UNA RISORSA AGRICOLA CHE PUÒ GENERARE NUOVO VALORE ECONOMICO

Il presidente del Consorzio dei produttori del Presidio Slow Food del Limone della Piana di Bagheria fornisce i dati e i numeri legati alla produzione e alle prospettive e gli obiettivi del futuro prossimo. "Il patrimonio produttivo interessato si estende per circa 120-150 ettari, – dichiara Antonio Fricano – con una produzione stimata in circa 45.000 quintali per un valore che oscilla tra i 3,5/4 milioni che varia dai prezzi del mercato, a cui si aggiungono ulteriori 2 milioni di euro dell'indotto (trasporti, packaging, confezionamento). Con il Presidio Slow Food contiamo – conclude Fricano – di sviluppare un notevole valore aggiunto con le microfilieri agroalimentare con le attività legate ai settori della pasticceria, gelateria e ristorazione e alla trasformazioni possibili che includono: liquori e distillati, crema di limone, marmellata a pezzetti, olio extravergine aromatizzato per affioramento, polvere di limone Zero Waste, Succhi HPP (High Pressure Processing), granita di pura spremuta. Contiamo, nel breve, di svolgere anche un'azione di sensibilizzazione nei confronti delle istituzioni preposte per assicurare il ripristino della fornitura idrica in alcune contrade della Piana di Bagheria per venire incontro ai tanti limonicoltori che hanno ritrovato la voglia, la passione di coltivare il nostro prodotto identitario."

62 AZIENDE E NUOVE RELAZIONI TRA AGRICOLTURA, ARTIGIANATO E RISTORAZIONE – La dimensione economica di Bio in Sicily 2026 emerge anche dalla partecipazione di 62 aziende siciliane appartenenti al comparto agroalimentare e all'indotto Ho.Re.Ca., con il coinvolgimento di pizzerie, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, osterie, trattorie e attività collegate al turismo.



Il Bio Village, con i suoi 30 stand di produttori distribuiti lungo corso Umberto, ha offerto uno spazio di incontro diretto con il pubblico, favorendo la conoscenza delle produzioni e il contatto tra imprese e consumatori. Parallelamente, le attività della Bio Agorà hanno contribuito ad approfondire temi legati alla qualità, alla sostenibilità, alla cultura alimentare e alle prospettive delle filiere agroalimentari regionali. Gli accordi di fornitura avviati durante la manifestazione e il protocollo dedicato al Limone della Piana di Bagheria indicano una direzione precisa: rafforzare il legame tra agricoltura e mercato, incentivare l'utilizzo delle materie prime siciliane nelle attività di ristorazione e trasformazione e promuovere una maggiore integrazione tra i diversi protagonisti della filiera. Il valore economico dell'iniziativa non si esaurisce, dunque, nelle vendite realizzate durante i quattro giorni. Risiede anche nelle relazioni professionali attivate, nella possibilità di sviluppare collaborazioni continuative, nell'apertura di nuovi canali commerciali e nella capacità di rendere le produzioni locali più riconoscibili e competitive.

FORMAZIONE, SCUOLA E CULTURA DEL CIBO – Bio in Sicily 2026 ha dedicato ampio spazio anche alla formazione e alla trasmissione delle conoscenze, coinvolgendo otto istituti scolastici del comprensorio bagherese, tra istituti comprensivi e scuole tecniche e professionali con indirizzi legati alla ristorazione e all'ospitalità alberghiera.

Il programma ha compreso 18 laboratori di formazione e informazione dedicati ai prodotti agricoli e caseari d'eccellenza della Sicilia, oltre a seminari, talk, approfondimenti e presentazioni di libri. Agli incontri hanno preso parte istituzioni locali, docenti universitari, imprenditori, associazioni di produttori e rappresentanti regionali e nazionali di Slow Food, contribuendo a creare un confronto tra competenze scientifiche, saperi produttivi, cultura gastronomica e prospettive imprenditoriali. Il coinvolgimento delle scuole ha rappresentato un elemento qualificante dell'iniziativa, con l'intento di avvicinare le nuove generazioni alla conoscenza delle produzioni di qualità, alla sostenibilità delle filiere e alle opportunità professionali offerte dal comparto agroalimentare e turistico. Accanto ai contenuti culturali e formativi, il programma ha previsto momenti di intrattenimento per bambini e gruppi musicali itineranti, contribuendo ad animare il centro cittadino e a rendere la manifestazione un'occasione di partecipazione aperta a residenti e visitatori.

BAGHERIA, UN LABORATORIO DI MARKETING TERRITORIALE.

La notevole affluenza di visitatori nei quattro giorni della manifestazione, con una presenza qualificata di operatori di settore, testimonia la capacità di Bio in Sicily di richiamare pubblico e di mettere in relazione la promozione delle eccellenze agroalimentari con la fruizione degli spazi urbani e del patrimonio culturale.

Il collegamento tra Villa Palagonia, corso Umberto, il Bio Village e la Bio Agorà ha contribuito a costruire un'esperienza che unisce prodotto, cultura, formazione, impresa e territorio. In questa prospettiva, la manifestazione si configura come uno strumento di marketing territoriale e turistico: un'occasione per promuovere Bagheria e il suo comprensorio attraverso le produzioni locali, la ristorazione, l'artigianato alimentare e le tradizioni che rendono riconoscibile la Sicilia.



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E BIODIVERSITÀ. Bio in Sicily 2026 ha valorizzato la sostenibilità ambientale e la tutela della biodiversità come pilastri dello sviluppo sostenibile della Sicilia. La manifestazione ha promosso le produzioni agroalimentari locali, espressione della ricchezza naturale, agricola e culturale dell'Isola. Il coinvolgimento di 62 aziende ha rafforzato il ruolo delle filiere territoriali e delle pratiche produttive attente all'ambiente. I 18 laboratori e le attività divulgative hanno favorito la conoscenza delle eccellenze agricole e casearie e del patrimonio di biodiversità siciliano. Il dialogo tra produttori, istituzioni, formazione e operatori turistici ha sostenuto un modello di economia circolare, responsabile e radicato nel territorio. Bio in Sicily 2026 si conferma così un'importante occasione per coniugare salvaguardia degli ecosistemi, valorizzazione delle risorse locali e crescita economica sostenibile.

Il rafforzamento delle relazioni tra produttori, operatori economici e sistema turistico può favorire nuove opportunità per le imprese, incentivare la permanenza dei visitatori e contribuire a distribuire il valore generato dagli eventi sul tessuto economico locale.

