



## IL PROGRAMMA

Il calendario della settimana in Expo del Distretto Agrumi di Sicilia è scandito da una serie di appuntamenti ciclici [Colazione Siciliana/Merenda della Nonna/Aperitivo Made in Sicily] e altri a tema [food/energia/editoria/ricerca/viaggi/gioco] che impegneranno tutti gli operatori della filiera agrumicola. Una sezione specifica di eventi, intitolata appunto “People of Sicily”, prevede incontri a tu per tu fra il pubblico di Expo e gli imprenditori della filiera (produttori, commercianti e trasformatori) per conoscere da vicino chi coltiva, raccoglie, distribuisce e trasforma i prodotti che poi arrivano sulla nostra tavola.

## TUTTI I GIORNI

### [Colazione Siciliana - Merenda semplice – Aperitivo Made in Sicily]

**Dalle 11 alle 13, “Colazione siciliana”** con i freschi e genuini succhi di arancia rossa di Sicilia e di Ribera (AgrumiGel e Oranfrizer), marmellate di limoni e mandarini (Consorti Messina Interdonato e Tardivo di Ciaculli) e le frizzanti aranciate, limonate e chinotti in bottiglie di vetro a cura di Tomarchio Bibite. Spazio alla tecnologia con le spremiagrumi brevettate da Oranfresh ed esportate in tutto il mondo. Per i piccoli visitatori, il gioco interattivo **“Adotta un albero di Agrumi”**, dove imparare a prendersi cura del proprio alberello in attesa di gustarne i frutti maturati al sole. Per chi è alla ricerca di suggestioni di viaggio nell’isola più grande del Mediterraneo – terra di straordinaria biodiversità con ben quattro agrumi Igp e Dop - ecco gli itinerari tra antiche masserie, aziende agricole, siti d’arte e riserve naturali e paesaggistiche delle **“Vie della Zagara”** di Gusto di Campagna, progetto del Distretto in collaborazione con **ICE** (Istituto Commercio Estero). Il gioco e gli itinerari torneranno anche nel pomeriggio

**Dalle 16 alle 18 “Merenda semplice”**: ecco il pane di grano duro (Distretto dei Cereali) impastato con il lievito madre e marmellata (Consorti Messina Interdonato e Tardivo di Ciaculli) e ancora succhi freschi (AgrumiGel e Oranfrizer). E poi il gioco e gli itinerari di viaggio “Vie della Zagara”.

**Dalle 19 alle 21 “L’Aperitivo Made in Sicily”**, con i succhi di arancia rossa di Sicilia e di Ribera (AgrumiGel e Oranfrizer), le bibite Tomarchio saranno i prodotti del Consorzio Mandarino di Ciaculli e dei Distretti Agroalimentari (formaggi, ficodindia, uova, acciughe e dolci).

## ALTRI EVENTI

### [food – editoria – ricerca – energia]

**Sabato 17 (12.30) e domenica 18** (ore 17 con il gelato) l’associazione Limone dell’Etna proporrà una spettacolare degustazione della tipica **granita siciliana** realizzata con limoni freschissimi raccolti in questi giorni alle pendici del vulcano. Nel pomeriggio (Piazzetta Sicilia, ore 18) talk interattivo “Gli Agrumicoltori siciliani si raccontano”: workshop in forma di dibattito fra gli operatori e il pubblico di Expo in visita allo Spazio Convivio 2 dove alle 18 comincia l’aperitivo Made in Sicily.

**Da lunedì 19 a giovedì 22, ogni mattina dalle 11 alle 12.30** l’appuntamento con “Un viaggio in Sicilia alla scoperta del giardino delle arance” a cura di Oranfrizer ed ispirato alla campagna didattica realizzata con Giunti Progetti Educativi. Sette coloratissime clip raccontano il lavoro e le cure del contadino per far crescere l’arancia rossa, il più sano dei simboli della Sicilia nel mondo. Conduce Egle Zapparrata. Sempre lunedì (Cluster Cacao e Cioccolato, dalle 11 alle 12) il maestro cioccolatiere Pietro Celeste, celebrerà la straordinaria unione fra il cioccolato dell’antica tradizione azteca – che si perpetua ancora a Modica (Rg) – e gli agrumi di Sicilia. Dalle 15 prove tecniche delle spremiagrumi Oranfresh. Nel pomeriggio il focus del Distretto Agrumi di Sicilia con la presidente Federica Argentati che, insieme ai partner Università di Catania e Cooperativa Empedocle, riferirà del progetto “**Energia dagli agrumi**”, per il recupero in chiave energetica del pastazzo di agrumi, finanziato da **The Coca-Cola Foundation**. Per i piccoli il gioco interattivo sia al mattino che al pomeriggio, quando alle 16 tornerà la merenda con pane e marmellata. Mentre alle 19 spazio all’editoria con la chef Lucia Mazzullo e il suo libro “Ciuzz the Book. Quattro stagioni di cucina siciliana”, viaggio attraverso le ricette siciliane con assaggi finali di leccornie sicule.

**Martedì 20**, dopo la mattina dedicata ai piccoli con Oranfrizer (11-12.30), dalle 13 il Distretto della Pesca farà conoscere i suoi prodotti confezionati. Alle 17 incontro con lo scrittore Paolo Sidoti, autore di “Pietra Lavica”, thriller ambientato nel centro storico della città di Catania. Al termine degustazione di prodotti della filiera agrumicola e degli altri distretti. Alle 19, negli spazi del Cluster Bio-Mediterraneo, show cooking dello chef Pietro Parisi autore di “Un cuoco contadino, i volti della sua terra”, racconti e memorie di una cucina che, tra gli ingredienti, predilige prodotti a chilometro zero. Anche qui di scena le produzioni della filiera agrumicola e degli altri distretti ospiti. Gli incontri saranno presentati dalle giornaliste Antonella Guglielmino e Giuliana Avila Di Stefano.

**Mercoledì 21**, dopo la mattina dedicata ai piccoli con Oranfrizer (11-12.30) e il gioco interattivo “Adotta un albero di Agrumi”, alle 12.30 con i ricercatori del **CREA** di Acireale (Consiglio Ricerca Agricoltura e Economia Agraria) e del **PST** (Parco Scientifico e Tecnologico di Catania) tra ampolle e fiale si andrà alla scoperta delle colture in vitro, di essenze, compost, pastazzo essiccato e farina di agrumi. Coordina i lavori dott. Paolo Rapisarda (Crea).

**Giovedì 22**, dopo la mattina dedicata ai piccoli con Oranfrizer (11-12.30), ancora prove tecniche con la spremiagrumi automatica di Oranfresh.

## **PEOPLE OF SICILY, la filiera si racconta: a tu per tu con i produttori e le imprese**

**Venerdì 16** (Spazio Convivio 2, ore 18), l'imprenditore agrumicolo Pascal Giuliano parlerà dell'importanza della **certificazione di filiera** per conto dell'O.P. **Bella Rossa**, organizzazione di produttori specializzata nelle colture Igp di Limone di Siracusa e delle Arance rosse di Sicilia (varietà tarocco, moro e sanguinello).

**Sabato 17/Martedì 20/Mercoledì 21** (Spazio Convivio 2, sempre alle ore 15) sarà la volta di **"Rosaria, una storia siciliana di successo"**. La famiglia Pannitteri, da tre generazioni agrumicoltori della provincia di Catania, racconta la propria avventura imprenditoriale a dieci anni dal lancio del marchio "Rosaria", popolarissimo brand in Italia – in procinto di sbarcare all'estero - grazie a un'efficace campagna di comunicazione dedicata a frutti e succhi di arancia rossa di Sicilia.

**Domenica 18/Lunedì 19** (Spazio Convivio 2, ore 18/ ore 17) **Salvatore Imbesi** di **AgrumiGel**, azienda della provincia di Messina leader nella trasformazione agrumicola, esporrà l'esperienza del comparto – impegnato nell'estrazione di succhi e olii essenziali dagli agrumi siciliani per l'industria alimentare, cosmetica e farmaceutica – per valorizzare sui mercati italiani ed esteri il prodotti trasformati Made in Sicily.

**Mercoledì 21** (Spazio Convivio 2, ore 19) la **Cooperativa La Normanna**, che produce e commercializza agrumi provenienti dai territori di Catania e Siracusa, riferirà l'esperienza del proprio gruppo di operatori impegnati a rinnovare le colture nella direzione delle cultivar più all'avanguardia, garantendo al consumatore l'origine "Made in Sicily" con il marchio Igp.