

# Sommario Rassegna Stampa

<b>Pagina</b>	<b>Testata</b>	<b>Data</b>	<b>Titolo</b>	<b>Pag.</b>
	<b>Rubrica</b>			
	<b>Distretto Agrumi di Sicilia</b>			
1	Il Quotidiano di Sicilia	11/05/2018	<i>CIBUS 2018 DI PARMA RIFLETTORI SUL LIMONE</i>	2
	Italiafruit.net	11/05/2018	<i>IL TARDIVO DI CIACULLI IN VETRINA A PARMA</i>	3
	Agricolae.eu	10/05/2018	<i>CIBUS, IN AREA DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA FOCUS SU TARDIVO DI CIACULLI -3-</i>	4
	Italiafruit.net	10/05/2018	<i>L'ARANCIA DI RIBERA SI FA UN «GIRO» AL CIBUS</i>	5
2	MF Sicilia (MF)	10/05/2018	<i>CONCA D'ORO AL CIBUS (C.Lo Re)</i>	7
	Agricolae.eu	09/05/2018	<i>CIBUS, L'ARANCIA DI RIBERA DOP PROTAGONISTA NELLO STAND DEL DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA -2-</i>	8
	Agricolae.eu	07/05/2018	<i>CIBUS 2018, AGRUMI SICILIANI PROTAGONISTI NEL MENU DEGUSTAZIONE DELLO CHEF MARCO ROSSI</i>	9
	Cataniatoday.it	07/05/2018	<i>CIBUS 2018, AGRUMI SICILIANI PROTAGONISTI NEL MENU DEGUSTAZIONE DELLO CHEF MARCO ROSSI</i>	11



Veroconsumo

**Cibus 2018 di Parma  
riflettori sul limone**

Servizio a pagina 5

**Veroconsumo** Il presidente del Consorzio Lonzi: "La produzione aumenta"

# Cibus 2018, riflettori sul limone Bontà ed eccellenza in vetrina

Le varietà presenti: Siracusa Igp, Interdonato Igp e il tipico dell'Etna

PARMA - Tutta la bontà e l'eccellenza dei limoni siciliani in vetrina nei giorni scorsi al Cibus 2018, nello stand del Distretto agrumi di Sicilia, all'interno dell'area espositiva della Regione siciliana.

Riflettori puntati sul limone di Siracusa Igp, sul limone Interdonato Igp e sul limone dell'Etna, in attesa di riconoscimento Igp.

"È stata la nostra prima volta a Parma" - ha spiegato il presidente del Consorzio limone di Siracusa Igp, Michele Salvatore Lonzi - "Dal riconoscimento comunitario l'aumento di produzione del limone di Siracusa Igp è continuo: dalle 1.600 tonnellate nel 2011/2012 alle 6.800 nel 2016/2017, sino a già oltre 5.500 nei primi quattro mesi della campagna 2017/2018. E siamo ancora a una minima parte del potenziale della produzione siracusana" - e ha concluso - "Le quotazioni al chilogrammo del frutto pendente sono rimaste costantemente sopra € 1 a inizio campagna e sopra € 0,50 nel periodo attuale; prezzi straordinari, che giustificano almeno in parte i crescenti investimenti in limonicoltura di questi ultimi anni nel nostro areale di produzione".

A far assaggiare il limone dell'Etna, fresco o trasformato, ad av-



ventori e operatori di Cibus è stata invece l'azienda agricola Giuseppe Russo, che aderisce all'associazione Limone dell'Etna la quale si è presa la briga di chiedere il riconoscimento Igp.

"Sul riconoscimento Igp - afferma Renato Maugeri, presidente dell'associazione Limone dell'Etna - siamo a buon punto, abbiamo ottenuto parere favorevole dalla Regione e adesso stiamo attivamente interloquendo con il ministero per portare a termine l'iter".

"La partecipazione a Cibus, fortemente voluta dal Distretto, ci sta permettendo di valorizzare i nostri eccezionali prodotti in un contesto

davvero importante, frequentato da 80 mila visitatori, in gran parte operatori del settore e buyer - spiega Federica Argentati, presidente del Distretto agrumi di Sicilia - Il nostro obiettivo è fare emergere la grande qualità che la filiera agrumicola siciliana riesce a offrire, qualità su cui è obbligatorio puntare per essere competitivi sui mercati nazionali e internazionali".

Nello stand del Distretto, riflettori puntati anche sull'arancia di Ribera Dop, unica produzione agrumicola a Denominazione d'origine protetta, arancia bionda coltivata nell'area di Ribera, nell'agrigentino.



Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto

Patrimonio  
agricolo  
trentino.

**ITALIAFRUIT**  
IL PRIMO NETWORK  
PER I PROFESSIONISTI  
DELL'ORTOFRUTTA **NEWS**



Venerdì 11 Maggio 2018 | Home | Chi siamo | Pubblicità | Contatti | Multimedia | Cerca nel sito

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



home / Mercati e Imprese / Il Tardivo di Ciaculli in vetrina a Parma



Venerdì 11 Maggio 2018

MERCATI & IMPRESE

## Il Tardivo di Ciaculli in vetrina a Parma

Si fa presto a dire **mandarino**. Perché spesso dietro questo termine si celano molte varietà di agrumi che precisamente mandarino non sono. Ce n'è uno, invece, che mandarino lo è nel Dna: il **tardivo di Ciaculli**, già Presidio Slow Food e per il quale è in corso la pratica di riconoscimento Igp, ha caratteristiche uniche sia dal punto organolettico sia da quello territoriale, essendo coltivato sostanzialmente in quel che resta

dell'antica Conca d'oro, a Palermo. Questa eccezionale specificità è stata al centro dei riflettori dello stand del **Distretto Agrumi di Sicilia** nell'ultimo giorno di **Cibus**, il Salone internazionale dell'alimentazione che si chiude oggi a Parma e che ha visto protagonisti tutti gli agrumi d'eccellenza siciliani, Dop, Igp e Bio.

Il Distretto Agrumi di Sicilia, infatti - in collaborazione con Consorzi di tutela (Arancia Rossa di Sicilia Igp, Limone di Siracusa Igp, Limone Interdonato Igp, Arancia di Ribera Dop, associazioni del Limone dell'Etna e Tardivo di Ciaculli, entrambe in attesa di riconoscimento, produzioni Biologiche) e singole aziende della filiera - ha voluto portare il meglio della produzione agrumicola siciliana alla ribalta nazionale e internazionale in una manifestazione con 80mila visitatori, per la gran parte operatori di settore e buyer.

"Si chiude un'esperienza eccezionale che ci ha permesso di fare conoscere le nostre produzioni a un pubblico attento e sempre più ampio - spiega **Federica Argentati**, presidente del Distretto Agrumi di Sicilia -. Sappiamo che gli agrumi siciliani hanno una qualità eccezionale, sono coltivati nel rispetto e con tutte le tutele verso il consumatore finale e presentano una biodiversità invidiabile, unica al mondo. Siamo venuti a "Cibus", su richiesta della nostra base associativa, per mostrare a operatori e mercati il "tesoro" di cui dispone la nostra Isola, consci che non possiamo forse essere estremamente competitivi sui costi, ma di certo possiamo essere vincenti sul piano della qualità. E' questa la nostra forza e non ci stancheremo mai di promuoverla. Cibus, inoltre - aggiunge Argentati - è stata anche un'occasione per affermare il principio che lavorare in sinergia premia e che la strada per far crescere il comparto è quella dell'aggregazione e del fare sistema, pur valorizzando le specificità di ciascuna produzione".

Ieri è stato il caso del mandarino Tardivo di Ciaculli, prodotto in una ristretta area del Comune di Palermo, da un attivo consorzio di produttori che ne preserva il territorio e ne esalta le grandi qualità organolettiche, sia per quanto riguarda il prodotto fresco sia per quello trasformato, tra marmellate e rosoli di grande pregio. "Il Consorzio è l'unico ente a tutela del presidio Slow Food del mandarino Tardivo di Ciaculli ed è l'unico a garantirvi rigidi controlli sul prodotto nel rispetto dello specifico disciplinare di produzione - spiega **Giovanni D'Agati**, presidente del Consorzio Il Tardivo di Ciaculli - Il nostro mandarino deve il suo nome sia alla borgata di Palermo in cui è stato scoperto sia al periodo di maturazione, posteriore rispetto alle varietà più comuni. Le sue origini sono assolutamente naturali, il forte aroma, il contenuto zuccherino, la buccia sottile, la presenza del seme, fanno del Tardivo di Ciaculli un mandarino unico e inconfondibile".

Fonte: ufficio stampa Distretto Agrumi di Sicilia

Leggi altri articoli su:

[Mandarini](#) [Parma](#)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

**CIBUS, IN AREA DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA FOCUS SU TARDIVO DI CIACULLI -3-**

Oggi è stato il caso del mandarino Tardivo di Ciaculli, prodotto in una ristretta area del Comune di Palermo, da un attivo consorzio di produttori che ne preserva il territorio e ne esalta le grandi qualità organolettiche, sia per quanto riguarda il prodotto fresco sia per quello trasformato, tra marmellate e rosoli di grande pregio. «Il Consorzio è l'unico ente a tutela del presidio Slow Food del mandarino Tardivo di Ciaculli ed è l'unico a garantirvi rigidi controlli sul prodotto nel rispetto dello specifico disciplinare di produzione - spiega Giovanni D'Agati, presidente del Consorzio Il Tardivo di Ciaculli -. Il nostro mandarino deve il suo nome sia alla borgata di Palermo in cui è stato scoperto sia al periodo di maturazione, posteriore rispetto alle varietà più comuni. Le sue origini sono assolutamente naturali, il forte aroma, il contenuto zuccherino, la buccia sottile, la presenza del seme, fanno del Tardivo di Ciaculli un mandarino unico e inconfondibile».

L'articolo CIBUS, IN AREA DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA FOCUS SU TARDIVO DI CIACULLI proviene da Agricolae.

Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto

Patrimonio  
agricolo  
trentino.

**ITALIAFRUIT**  
IL PRIMO NETWORK  
PER I PROFESSIONISTI  
DELL'ORTOFRUTTA **NEWS**



Giovedì 10 Maggio 2018 | Home | Chi siamo | Pubblicità | Contatti | Multimedia | Cerca nel sito

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

LA LINEA VERDE  
TI ASPETTA A

**CIBUS**  
AN SALONE INTERNAZIONALE  
PARMA 7-10 MAGGIO 2018  
PAD 3 - STAND F 014

**MACFRUT**  
RIMINI 9-11 MAGGIO 2018  
PAD D5 - STAND 078

home / Mercati e Imprese / L'arancia di Ribera si fa un «Giro» al Cibus



Giovedì 10 Maggio 2018

MERCATI & IMPRESE

## L'arancia di Ribera si fa un «Giro» al Cibus

La "bionda" a denominazione d'origine protetta, l'**arancia di Ribera Dop**, l'unica arancia Dop italiana, è stata la grande protagonista di oggi, nello stand del Distretto Agrumi di Sicilia al Cibus 2018. Al Salone internazionale dell'Alimentazione il Distretto Agrumi di Sicilia, con la collaborazione di **Consorzi di tutela** (Arancia Rossa di Sicilia Igp, Limone di Siracusa Igp, Limone Interdonato Igp, Arancia di Ribera Dop, associazioni del Limone

dell'Etna e Tardivo di Ciaculli, entrambe in attesa di riconoscimento, e produzioni Biologiche) e singole aziende della filiera, ha portato le eccellenze agrumicole dell'Isola, Dop, Igp e Bio. Dopo l'insalata di arancia bionda di Ribera Dop con cipolla, acciughe e finocchietto presentata ieri dallo chef Gianfranco Dainotti nell'area show cooking della **Collettiva Sicilia**, oggi ancora degustazioni di arancia di Ribera Dop, sia fresca che trasformata, nello stand del Distretto. A cominciare dal cous cous con arance di Ribera Dop e verdure, preparato dalla mani sapienti dello chef **Gianfranco Dainotti**.



"Cibus rappresenta per l'Arancia di Ribera Dop un evento internazionale di riferimento per la promozione dei propri prodotti ed un valido strumento per migliorare il proprio export – spiega **Giuseppe Pasciuta**, presidente del Consorzio di tutela dell'arancia di Ribera Dop e vice presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - Oggi l'arancia bionda coltivata nell'areale di Ribera è stata al centro dei riflettori della prestigiosa manifestazione attraverso la giornata dedicata a questa eccellenza alimentare siciliana. Un'ottima opportunità per far conoscere ai numerosissimi visitatori del Cibus le eccellenti qualità organolettiche del frutto, ma anche per raccontare e far vivere le meraviglie del territorio in cui è coltivata l'arancia di Ribera Dop, caratterizzato da altipiani ed ampie vallate accarezzate dal tiepido vento africano, che dall'azzurro mare Mediterraneo attraversa vaste distese di aranci che rinverdiscono il paesaggio mitico e ricco di storia e diffonde nell'aria il delicato profumo di zagara. E che proprio oggi è stata attraversata dalla carovana del **Giro d'Italia**, in special modo nella valle del Verdura con i suoi agrumeti in fiore".

Originaria di Ribera (Agrigento), la coltivazione dell'arancia di Ribera Dop si estende nei territori di 14 comuni della provincia agrigentina. La sua produzione inizia nella prima decade di novembre con la varietà Navelina e prosegue, da dicembre fino a fine maggio, con la varietà Brasiliano e Washington Navel. L'arancia di Ribera, dal gusto gradevolissimo, è a polpa bionda e senza semi. Contiene vitamina A, B1, B2, vitamina C, sali minerali e zuccheri. Possiede componenti nutrizionali ben equilibrati, di pronta assimilazione e di facile digeribilità.

**La Costiera**  
di Ferdinando Vismara

Sulle vostre tavole  
il piacere del limone  
tutto l'anno.

**Biochim**

**FOLICIST**

FAVORISCE  
L'ALLEGAGIONE

**Leni's**  
FOODSAL TRADING

Apple Snacks ...

**Seminis**

DAL 9 ALL'11  
MAGGIO  
VIENI ALLO  
STAND 158  
HALL D7

**MACFRUT**

RIMINI EXPO  
CENTER

**ce-di-or**

Monterosa



Oggi, ultimo giorno di Salone, protagonista sarà il **mandarino** e in particolare il Tardivo di Ciaculli, prodotto in una ristretta area del Comune di Palermo, da un attivo Consorzio di produttori che ne preserva il territorio e ne esalta le grandi qualità organolettiche, sia sul prodotto fresco sia in quello trasformato tra marmellate.

Fonte: Ufficio stampa Distretto agrumi

Leggi altri articoli su:

[Arance](#) [Sicilia](#)  
[Ribera](#) [Dop](#) [Cibus](#)

10 YEARS AFTER...  
 WHERE FRESH PRODUCTS & INNOVATION MEET

1,600 exhibitors  
 70,000 trade participants  
 120 countries

**Altri articoli che potrebbero interessarti:**




A PARMA GRANDE SPAZIO PER LA PRODUZIONE AGRUMICOLA ISOLANA

# Conca d'Oro al Cibus

*Lo stand del Distretto all'interno dell'area espositiva della Regione Siciliana  
I riflettori restano puntati sui limoni già igp o in attesa di riconoscimento  
Fra degustazioni e colloqui, si prova a fare il salto di qualità nel marketing*

DI CARLO LO RE

**G**li agrumi siciliani in grande spolvero al Cibus, l'annuale kermesse internazionale enogastronomica giunta alla sua 19ª edizione. Le eccellenze isolate sono tutte in vetrina a Parma e lo stand del Distretto Agrumi di Sicilia, all'interno dell'area espositiva voluta dalla Regione, è una sorta di super star, con tanto di Limone di Sicilia Day: riflettori puntati sul Limone di Siracusa igp, sul Limone Interdonato igp e sul Limone dell'Etna, in attesa di riconoscimento. Prodotti della terra che ai siciliani possono anche sembrare banali e scontati, ma che fuori dall'Isola vengono considerati quali assolute bontà e venduti a prezzi considerevoli nei canali della grande distribuzione e negli store specializzati.

Un appuntamento sicuramente da non mancare il salone dell'alimentazione di Parma, una grande occasione di visibilità per gli agrumi siciliani, quei prodotti igp, dop e bio, portati in Emilia dal Distretto presieduto da Federica Argentati con la collaborazione dei consorzi di tutela (Arancia Rossa di Sicilia igp, Arancia di Ribera dop, limone Tar-

divo di Ciaculli, produzioni biologiche varie, oltre ai già citati Limone di Siracusa igp, Limone Interdonato igp e limone dell'Etna) e di alcune singole aziende della filiera. «La partecipazione a Cibus, fortemente voluta dal Distretto, ci sta permettendo di valorizzare i nostri eccezionali prodotti in un contesto davvero importante, frequentato da 80 mila visitatori, in gran parte operatori del settore e buyer», ha spiegato Federica Argentati, «il nostro obiettivo è fare emergere la grande qualità che la filiera agrumicola siciliana riesce ad offrire, qualità su cui è obbligatorio puntare per essere competitivi sui mercati nazionali e internazionali».

A Parma, il limone di Siracusa igp è stato lavorato prima dallo chef Marco Rossi in abbinata ai formaggi lombardi, poi lo chef Gianfranco Dainotti, nell'area show cooking della collettiva Sicilia, ha abbinato il limone siracusano a un primo sale, tutti prodotti di peso per l'export agroalimentare siciliano. Nello stand del Distretto, inoltre, il consorzio è presente con il Bianchetto, fioritura primaverile del Limone aretuseo e con diversi prodotti trasformati, tra rosoli e conserve. «È la nostra prima volta a Parma», ha dichiarato il presidente del Consorzio

Limone di Siracusa igp, Michele Salvatore Lonzi, «dal riconoscimento comunitario l'aumento di produzione del Limone di Siracusa Igp è continuo: dalle 1.600 tonnellate nel 2011-2012 alle 6.800 nel 2016-2017, sino a già oltre 5.500 nei primi quattro mesi della campagna 2017-2018. E siamo ancora a una minima parte del potenziale della produzione siracusana». Le quotazioni al chilo sono rimaste costantemente sopra un euro a inizio campagna e sopra i cinquanta centesimi nel periodo attuale. Dei prezzi si può dire straordinari, che certo giustificano, almeno in parte, i crescenti investimenti in limonicoltura di questi ultimi anni nella provincia siracusana.

A far assaggiare agli operatori il Limone dell'Etna, fresco o trasformato che sia, è invece l'azienda agricola Giuseppe Russo, che aderisce all'associazione che ha voluto cominciare la trafila per il riconoscimento igp. «Al Cibus abbiamo mandato centinaia di limoni perché lo riteniamo un vetrina importante per il nostro prodotto, grazie all'opportunità che il Distretto ci ha dato», ha sottolineato Renato Maugeri, presidente dell'associazione Limone dell'Etna, «sul riconoscimento igp siamo a buon punto, abbiamo ottenuto pa-

rere favorevole dalla Regione e adesso stiamo attivamente interloquendo con il ministero per portare a termine l'iter».

Il limone dell'Etna, coltivato su un'area estesa circa 2 mila ettari, è caratterizzato da una forte acidità: ne basta quindi poco per sprigionare sapore e odore. Una qualità «garantita» dai terreni di origine vulcanica su cui è coltivato, terreni che consentono anche la produzione del celebre verdello tramite l'antica tecnica della «secca». «Lavorando con questa tecnica sulla fioritura estiva», ha aggiunto Maugeri, «otteniamo un prodotto unico che comincia a essere molto apprezzato dai mercati e soprattutto è competitivo con i limoni provenienti dall'estero nel periodo estivo, spesso molto trattati. Economicamente è anche redditizio, si vende tra 60 centesimi e un euro, con punte di 1,50».

Ieri allo stand del Distretto, riflettori puntati sull'arancia di Ribera dop, unica produzione agrumicola a denominazione d'origine protetta, arancia bionda coltivata nell'area di Ribera, nell'Agrigentino. Oggi, giorno di chiusura del Cibus, protagonista sarà il mandarino e, in particolare, il Tardivo di Ciaculli, prodotto in una ristretta area del Comune di Palermo. (riproduzione riservata)



**CIBUS, L'ARANCIA DI RIBERA DOP PROTAGONISTA NELLO STAND DEL DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA -2-**

Originaria di Ribera (Agrigento), la coltivazione dell'arancia di Ribera Dop si estende nei territori di 14 comuni della provincia agrigentina. La sua produzione inizia nella prima decade di novembre con la varietà Navelina e prosegue, da dicembre fino a fine maggio, con la varietà Brasiliano e Washington Navel. L'arancia di Ribera, dal gusto gradevolissimo, è a polpa bionda e senza semi. Contiene vitamina A, B1, B2, vitamina C, sali minerali e zuccheri. Possiede componenti nutrizionali ben equilibrati, di pronta assimilazione e di facile digeribilità.

Domani, giovedì 10 maggio, ultimo giorno di Salone, protagonista sarà il mandarino e in particolare il Tardivo di Ciaculli, prodotto in una ristretta area del Comune di Palermo, da un attivo Consorzio di produttori che ne preserva il territorio e ne esalta le grandi qualità organolettiche, sia sul prodotto fresco sia in quello trasformato tra marmellate.

L'articolo CIBUS, L'ARANCIA DI RIBERA DOP PROTAGONISTA NELLO STAND DEL DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA proviene da Agricolae.

## CIBUS 2018, AGRUMI SICILIANI PROTAGONISTI NEL MENU DEGUSTAZIONE DELLO CHEF MARCO ROSSI

Zola di capra e marmellata amara d'arancia rossa di Sicilia Igp; crescita, tonno e scorza essiccata d'arancia rossa di Sicilia Igp; ricotta, scaglie di cioccolato e arancia rossa di Sicilia Igp; primo sale di capra, arancia rossa di Sicilia Igp e gambero rosso; Martini cocktail con taleggio Dop e limone di Siracusa Igp; Zola di capra, chips di mais e barbabietola e marmellata di Limone di Siracusa Igp. Questo il menu degustazione a base di formaggi e agrumi siciliani curato e "raccontato" dallo chef Marco Rossi del ristorante Al Rustico di Lambrugo (Como), nella prima giornata di "Cibus" 2018, il Salone internazionale dell'alimentazione, che si svolge a Parma sino al 10 maggio. A portare al Salone il meglio della produzione agrumicola isolana Dop, Igp e Bio è il Distretto Agrumi di Sicilia con la collaborazione di Consorzi di tutela (Arancia Rossa di Sicilia Igp, Limone di Siracusa Igp, Limone Interdonato Igp, Arancia di Ribera Dop, associazioni del Limone dell'Etna e Tardivo di Ciaculli, entrambe in attesa di riconoscimento, e produzioni Biologiche) e singole aziende della filiera. Nello spazio del Distretto Agrumi di Sicilia, allestito all'interno dell'area espositiva della Regione Sicilia (Padiglione 8, Stand E01368), oggi si è "celebrata" la giornata dedicata all'Arancia Rossa di Sicilia, l'arancia Igp tipica dell'area etnea, le cui grandi qualità organolettiche e salutistiche sono state esaltate nelle preparazioni curate con grande passione dallo chef Marco Rossi. Lo chef lombardo, volto noto al grande pubblico ed esperto in preparazioni senza glutine, ha abbinato alle sue preparazioni agli agrumi siciliani in un'ottica di "sinergia di sapore, gusto e informazione".

«Non possiamo che ringraziare lo chef Marco Rossi che ha voluto creare un menu con i nostri preziosi agrumi unendo due regioni lontane come la Sicilia e la Lombardia - afferma Giovanni Selvaggi, presidente del Consorzio arancia rossa di Sicilia Igp. E siamo decisamente orgogliosi di partecipare al Cibus, grazie alla sinergia creata dal Distretto Agrumi di Sicilia che giorno per giorno, qui al Cibus, punta i riflettori sulle produzioni agrumicole d'eccellenza della nostra Isola. L'arancia rossa, con le sue incredibili caratteristiche nutraceutiche, dovute alla maggiore quantità di vitamina C rispetto alle varietà bionde e alle antocianine, preziosi antiossidanti naturali, oggi è stata protagonista nello stand del Distretto, dove avventori e operatori di settore hanno potuto informarsi e apprezzare il prodotto fresco e il succo delle nostre arance appena spremute. Il Cibus 2018 sarà per gli agrumi di Sicilia e in particolare per la nostra arancia rossa, un'occasione per stringere alleanze strategiche».

«Abbiamo fortemente voluto coinvolgere la filiera in una manifestazione importante come "Cibus" - spiega Federica Argentati, Presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - perché si tratta di una vetrina di primo piano, per la qualità dei partecipanti e degli avventori, operatori del settore da tutto il mondo. Il nostro obiettivo è fare emergere la grande qualità che la filiera agrumicola siciliana riesce ad offrire, qualità su cui è obbligatorio puntare per essere competitivi sui mercati nazionali e internazionali».

Oggi pomeriggio, intanto, agrumi ancora protagonisti nell'area show cooking del Padiglione 8 Collettiva Regione Sicilia: lo chef Gianfranco Dainotti ha presentato un finger food di primo sale, limone di Siracusa e limoncello Igp.

Un primo assaggio della giornata di domani, martedì 8 maggio, che il Distretto dedica ai limoni siciliani, in particolare al Limone di Siracusa Igp, al limone Interdonato Igp e al Limone dell'Etna, in attesa di riconoscimento Igp. Prodotto fresco e trasformato saranno al centro dei riflettori.

Tra gli appuntamenti di degustazione, domani mattina alle ore 11,30, all'interno dell'area show cooking della Collettiva Sicilia, sarà protagonista l'insalata di arance di Sicilia (arancia rossa di Sicilia Igp e arancia di Ribera Dop) preparata sempre dallo chef Dainotti.

Il Distretto, inoltre, prenderà parte anche ad Origo, il Forum mondiale dei prodotti d'eccellenza Dop e Igp, che si svolgerà proprio a Parma alla presenza del commissario europeo per l'Agricoltura Phil Hogan».

Mercoledì 9 maggio riflettori puntati sull'Arancia di Ribera Dop, unica produzione agrumicola a Denominazione d'origine protetta, arancia bionda coltivata nell'area di Ribera, nell'Agrigentino.

Infine, giovedì 10 maggio sarà protagonista sarà il mandarino e in particolare il Tardivo di Ciaculli, prodotto in una ristretta area del Comune di Palermo, da un attivo Consorzio di produttori che ne preserva il territorio e ne esalta le grandi qualità organolettiche, sia sul prodotto fresco sia in quello trasformato tra marmellate

Al Cibus sono inoltre presenti autonomamente anche aziende della filiera agrumicola associate al Distretto, come la Bibite Tomarchio (Pad. 04 Stand D 034) che porta al Salone anche la Linea "Bio", primo progetto di filiera che garantisce succhi di agrumi provenienti interamente tracciabile grazie a una collaborazione con il Distretto produttivo Agrumi di Sicilia e i Consorzi di tutela Arancia Rossa di Sicilia Igp, Limone di Siracusa Igp e Arancia di Ribera Dop.

L'articolo CIBUS 2018, AGRUMI SICILIANI PROTAGONISTI NEL MENU DEGUSTAZIONE DELLO CHEF MARCO ROSSI proviene da Agricolae.

Eventi

## Cibus 2018, agrumi siciliani protagonisti nel menu degustazione dello chef Marco Rossi

Redazione

07 MAGGIO 2018 18:54



**Nota** - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di CataniaToday



Zola di capra e marmellata amara d'arancia rossa di Sicilia Igp; crescita, tonno e scorza essiccata d'arancia rossa di Sicilia Igp; ricotta, scaglie di cioccolato e arancia rossa di Sicilia Igp; primo sale di capra, arancia rossa di Sicilia Igp e gambero rosso; Martini cocktail con taleggio Dop e limone di Siracusa Igp; Zola di capra, chips di mais e barbabietola e marmellata di Limone di Siracusa Igp. Questo il menu degustazione a base di formaggi e agrumi siciliani curato e "raccontato" dallo chef Marco Rossi del ristorante Al Rustico di Lambrugo (Como), nella prima giornata di "Cibus" 2018, il Salone internazionale dell'alimentazione, che si svolge a Parma sino al 10 maggio. A portare al Salone il meglio della produzione agrumicola isolana Dop, Igp e Bio è il Distretto Agrumi di Sicilia con la collaborazione di Consorzi di tutela (Arancia Rossa di Sicilia Igp, Limone di Siracusa Igp, Limone Interdonato Igp, Arancia di Ribera Dop, associazioni del Limone dell'Etna e Tardivo di Ciaculli, entrambe in attesa di riconoscimento, e produzioni Biologiche) e singole aziende della filiera. Nello spazio del Distretto Agrumi di Sicilia, allestito all'interno dell'area espositiva della Regione Sicilia (Padiglione 8, Stand E013-68), oggi si

è "celebrata" la giornata dedicata all'Arancia Rossa di Sicilia, l'arancia Igp tipica dell'area etnea, le cui grandi qualità organolettiche e salutistiche sono state esaltate nelle preparazioni curate con grande passione dallo chef Marco Rossi. Lo chef lombardo, volto noto al grande pubblico ed esperto in preparazioni senza glutine, ha abbinato alle sue preparazioni agli agrumi siciliani in un'ottica di "sinergia di sapore, gusto e informazione". «Non possiamo che ringraziare lo chef Marco Rossi che ha voluto creare un menu con i nostri preziosi agrumi unendo due regioni lontane come la Sicilia e la Lombardia - afferma Giovanni Selvaggi, presidente del Consorzio arancia rossa di Sicilia Igp - E siamo decisamente orgogliosi di partecipare al Cibus, grazie alla sinergia creata dal Distretto Agrumi di Sicilia che giorno per giorno, qui al Cibus, punta i riflettori sulle produzioni agrumicole d'eccellenza della nostra Isola. L'arancia rossa, con le sue incredibili caratteristiche nutraceutiche, dovute alla maggiore quantità di vitamina C rispetto alle varietà bionde e alle antocianine, preziosi antiossidanti naturali, oggi è stata protagonista nello stand del Distretto, dove avventori e operatori di settore hanno potuto informarsi e apprezzare il prodotto fresco e il succo delle nostre arance appena spremute. Il Cibus 2018 sarà per gli agrumi di Sicilia e in particolare per la nostra arancia rossa, un'occasione per stringere alleanze strategiche». «Abbiamo fortemente voluto coinvolgere la filiera in una manifestazione importante come "Cibus" - spiega Federica Argentati, Presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - perché si tratta di una vetrina di primo piano, per la qualità dei partecipanti e degli avventori, operatori del settore da tutto il mondo. Il nostro obiettivo è fare emergere la grande qualità che la filiera agrumicola siciliana riesce ad offrire, qualità su cui è obbligatorio puntare per essere competitivi sui mercati nazionali e internazionali». Oggi pomeriggio, intanto, agrumi ancora protagonisti nell'area show cooking del Padiglione 8 - Collettiva Regione Sicilia: lo chef Gianfranco Dainotti ha presentato un finger food di primo sale, limone di Siracusa e limoncello Igp. Un primo assaggio della giornata di domani, martedì 8 maggio, che il Distretto dedica ai limoni siciliani, in particolare al Limone di Siracusa Igp, al limone Interdonato Igp e al Limone dell'Etna, in attesa di riconoscimento Igp. Prodotto fresco e trasformato saranno al centro dei riflettori. Tra gli appuntamenti di degustazione, domani mattina alle ore 11,30, all'interno dell'area show cooking della Collettiva Sicilia, sarà protagonista l'insalata di arance di Sicilia (arancia rossa di Sicilia Igp e arancia di Ribera Dop) preparata sempre dallo chef Dainotti. Il Distretto, inoltre, prenderà parte anche ad Origo, il Forum mondiale dei prodotti d'eccellenza Dop e Igp, che si svolgerà proprio a Parma alla presenza del commissario europeo per l'Agricoltura Phil Hogan». Mercoledì 9 maggio riflettori puntati sull'Arancia di Ribera Dop, unica produzione agrumicola a Denominazione d'origine protetta, arancia bionda coltivata nell'area di Ribera, nell'Agrigentino. Infine, giovedì 10 maggio sarà protagonista sarà il mandarino e in particolare il Tardivo di Ciaculli, prodotto in una ristretta area del Comune di Palermo, da un attivo Consorzio di produttori che ne preserva il territorio e ne esalta le grandi qualità organolettiche, sia sul prodotto fresco sia in quello trasformato tra marmellate Al Cibus sono inoltre presenti autonomamente anche aziende della filiera agrumicola associate al Distretto, come la Bibite Tomarchio (Pad. 04 Stand D 034) che porta al Salone anche la Linea "Bio", primo progetto di filiera che garantisce succhi di agrumi provenienti interamente tracciabile grazie a una collaborazione con il Distretto produttivo Agrumi di Sicilia e i Consorzi di tutela Arancia Rossa di Sicilia Igp, Limone di Siracusa Igp e Arancia di Ribera Dop.

f Condividi

Tweet



## Normative alimentari - Scarica la guida gratuita

Guida gratuita per prendere decisioni informate e conformi. Scaricala subito.  
[mt.com/Normative/alimentari](http://mt.com/Normative/alimentari)



TORNA SU ↑

## Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	<b>Rubrica</b>			
	<b>Distretto Agrumi di Sicilia</b>			
	Sicilydistrict.eu	06/05/2018	<i>SICILY FOOD EXCELLENCE SI PRESENTA IN PARMA CIBUS</i>	2
	TigullioVino.it	06/05/2018	<i>GLI AGRUMI SICILIANI PROTAGONISTI AL "CIBUS" DI PARMA</i>	5
	Agricolae.eu	05/05/2018	<i>CIBUS, DISTRETTO AGRUMI SICILIANI PORTA LE PRODUZIONI DOP, IGP E BIO -6-</i>	8
	Guidasicilia.it	03/05/2018	<i>LE AZIENDE DELLE PROVINCIE DI CATANIA E PALERMO AL CIBUS 2018</i>	9
18	Il Quotidiano di Sicilia	03/05/2018	<i>DAL 7 AL 10 MAGGIO AGRUMI SICILIANI IN VETRINA AL SALONE CIBUS DI PARMA</i>	11
	Agricolae.eu	30/04/2018	<i>CIBUS, DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA CON PRODUZIONI SICILIANE DOP, IGP E BIO -4-</i>	12
	Freshplaza.it	30/04/2018	<i>IL DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA AL CIBUS DI PARMA</i>	13

Servizio ai viaggiatori ESTA vi assistiamo con la vostra domanda ESTA: <https://www.esta-usa-visto.it>

Home >> News >> Bio & Agro >> Sicily food Excellence si presenta in PARMA C...

## Sicily food Excellence si presenta in PARMA CIBUS

Bio & Agro Domenica 6 maggio 2018 | 20:01



SICILIA food Excellence si presenta in PARMA CIBUS 7-10 May 2018

19° salone Internazionale Alimentazione CIBUS 2018 da lunedì 7 a giovedì 10 Maggio 2018.

Distretto agroalimentare di Parma - recentemente insignito del prestigioso riconoscimento di Città creativa della gastronomia Unesco.



- CIBUS PARMA - CIBUS PARMA - CIBUS PARMA -

EMILIA ROMAGNA & SICILIA PERFETTO CONNUBIO

PARMA 7-10 Maggio 2018 stand Sicilia numerosissimi

OPERATORI SICILIANI PRESENTI in Cibus oltre 300

- \*☐♥ - Sicilia in Cibus con numerose aziende.

- \*☐♥ - ☐ Tra le aziende espositrici del Sud Est Sicily:

A' Ricchigia - Alberto Poiatti - Alimenta - Amara - Antica Sicilia - Antichi Sapori Etna - Antonino Caudullo - Arabicaffè - Bacco - Barbarella - Birrifico Etna - Bronte Dolci - Camera Commercio di Catania - Ragusa - Siracusa ossia Sicilia Orientale - Cannolificio Mongibello - Caseificio Il Gaetello - Condorelli - I.D.B. Industria Dolciaria Belpasso - D.T.S Dolciaria - Daidone - Dais - Di Sano Group - Diamante Verde dell'Etna - Distretto Produttivo Agrumi Sicilia - Dolfin - Etna Dolce - Evergreen di Bonaccorso Pietro - Fratellimotta - Mid Dolciaria - Fruits Service di Marullo Mario - Gustibus Alimentari - Veri Sapori Etna - Imakara - In.C.A - Intex - Magiantosa - Nisi Pasticcerie - Pastificio Agricolo Lenato - Poggirosso Siciliano Biologico - Romano Vincenzo - Rossa Società Agricola - Sciarra - Shanaya - Sicily di Rocchella Luana - Terra Siciliae - Torrefazione Ionia - Tradizioni Alimentari - Zappalà.

- \*☐♥ - ☐ Tra le aziende espositrici di Palermo: Az. Agricola Mandranova - Az. Agricola Poggio Castello - Az. Agrobiologica Maia - Azienda Agricola Provenzano Vito - Azienda Agricola Tudia - Beca Box Factory - Biscotti Paolo Forti, Bruno Ribadi birra artigianale, Comal, Consorzio Export First in Sicily, Consorzio Libera Terra Mediterraneo - Consorzio Manna Madonita - Fiasconaro - Flott - Fratelli Contorno - Gustoso Export Promotion Italia, - Le Farine dei nostri sacchi - Manfredi Barbera - Maremonti - Oleificio Terrano - Op Asso-Olivo - Ricocrem Cozzo - Si.For - Terravecchia - To.Da. Caffè.

Az. Agrobiologica MAIA Palermo area Ventimiglia - Pad 08 - Stand D 013  
[www.manzellabio.it](http://www.manzellabio.it)

PARMA CIBUS 2018 - fiera intern. biennale

2a al mondo dopo ANUGA KOLN fa registrare un numero record di espositori, con tante aziende che tornano in fiera dopo anni di assenza ed un gran numero di nuovi prodotti presentati per la 1a volta

3330 Aziende di cui 2700 aziende alimentari italiane a Cibus 2018

- 70mila visitatori attesi, tra cui 15 mila operatori esteri e 2 mila Top buyer da ogni Continente.

PRESENTI Giornalisti di Stampa Agro Alimentare di tutto il mondo

///// Etna East SICILY expo in CIBUS

PARMA expo CIBUS today READ MORE  
[www.cibus.it](http://www.cibus.it)

// AREA SICILIA in CIBUS 2018 - Padiglioni 3 - 5 - 6 - 7 - 8 //

### Calendario eventi in Sicilia & Malta

< Maggio 2018 >

Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab	Dom
30	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10

### In evidenza Piu' letti

- 7 Giorni a Roma Roma Live inaugura 2018 events Art Music Tourism • Roma more 100 Live 2018 Art news Stasera domani sera e dopo ancora . . .
- TOP100 SicilyDistrict.EU cosa fare a Catania in Sicilia in EuroMed ed oltre • 200 Events daily . . .
- Palermo Capitale italiana della Cultura 2018
- milano memo traveller New guide MILANO aperitivo - airport - art - calcio - Duomo - fair - fashion - hotel - meet - Moda - music - opera
- Bologna Fest 900 Years Anniversary • anteprime may - jun - jul - aug 2018. . .

Catania Airport Magazine 2018  
 Utility - mile vol - 1000 events - archeo - art - 100 emotions - exhibition - festival - theatre - wines

Visit Sicily  
 ON THE STRATEGY FOR THE ECONOMIC AND CULTURAL DEVELOPMENT OF THE ISLAND

MEDITERRANEAN

### Gli eventi dei prossimi 10 giorni

- ▶ Agrigento - 7 eventi
- ▶ Caltanissetta - 7 eventi
- ▶ Catania - 50 eventi
- ▶ Enna - 9 eventi
- ▶ Malta - 7 eventi
- ▶ Messina - 25 eventi
- ▶ Palermo - 27 eventi

• AROMATICA SICILIANA Messina srl Pad 08 - Stand B 007  
Luigi Sciliberto - area Regione Sicilia - Ass Attività Produttive  
[www.aromaticasiciliana.com](http://www.aromaticasiciliana.com)

### Aziende Agro - Alimentari ETNEE -

• A RICCHIGIA Azienda Agr Pad 8 - Stand H 012 Coespositor di meridiana

• Alberto POIATTI SPA Pad 6 - Stand D 058

• Amara

• ANTICA SICILIA Pad. 3 - Stand H 070

• ANTONINO Caudullo Pad 8 - Stand C 012 Coespositori di CCIAA Catania

• ARABICAFFE - Bio - caffè Bio - Padiglione 08 - Stand E 013  
area Regione Sicilia - Ass Attività Produttive  
[www.arabicafe.it](http://www.arabicafe.it)

• BACCO srl Pad 6 - Stand F 069 T

• Cannolificio Mongibello Belpasso Etna - Pad 08 - Stand E 013

• DAIDONE Santa Venerina Etna - Pad 8 - Stand D 013 Coespositori di Regione Sicilia  
[www.sicilianexquisiteness.com](http://www.sicilianexquisiteness.com)

DAIS SPA Pad 6 - Stand L 040

• DOLCIARIA La FENICE srl Nebrodi park - Reitano Messina Pad 08-Stand B015  
[www.pasticcerialafenice.it](http://www.pasticcerialafenice.it)

• EVERGREEN di Bonaccorso Pietro Pad 8 - Stand C 012 Coespositori di CCIAA Catania

• - Gustibus Alimentari - Hall 05, Booth C052

[gustibusalimentari.it](http://gustibusalimentari.it)

• GUSTIBUS ALIMENTARI srl Pad 5 - Stand C052

• IL GAETELLO Formaggi Tipici Siciliani Pad 8 - E 013

• MID MOTTA INDUSTRIA DOLCIARIA Pad 8 - Stand C 012

PASTIFICIO AGRICOLO LENATO Pad 08 - Stand E 001

• made in Caltagirone . . . Ci piace dire: SIAMO AGRICOLTORI CHE FANNO PASTA senza trasformare nulla

[www.pastificioagricololenato.com](http://www.pastificioagricololenato.com)

more info: [info@pastificioagricololenato.com](mailto:info@pastificioagricololenato.com)

ROMANO VINCENZO & C. Pad 8 - Stand C 013

• Romano Vincenzo & C. sas BRONTE (Etna Catania Est Sicilia) - biologico, DOP certificazione - organic olive oil, PDO certification

[www.oleificioromanovincenzo.com](http://www.oleificioromanovincenzo.com)

• TERRA SICILIAE srl Catania - Pad 8 Stand E 013

[www.terrasiciliae.com](http://www.terrasiciliae.com)

TORREFAZIONE IONIA spa Pad 6 - Stand D 046

• ZAPPALA' SPA Pad 2 - Stand C 074

Alfio Pizzone

)))))) PARMA expo CIBUS today READ MORE

[www.cibus.it](http://www.cibus.it)

• Orari: Fiera CIBUS OPEN

LUNEDI 7 MAGGIO 2016 h 9:30 - 18

▶ Ragusa - 13 eventi

▶ Siracusa - 11 eventi

▶ Trapani - 7 eventi



### Catania Airport



SAC

▶  Partenze / Departures

▶  Arrivi / Arrivals

▶ Compagnie aeree

)))))) MARTEDI 8 h 9:30 - 18

MERCOLEDI 9 h 9:30 - 18

)))))) GIOVEDI 10 Maggio 2018 h 9:30 - 18

infoline VISITATORI Tel 0521 996 223

## Commenti

Devi eseguire il [Login](#) per pubblicare un commento

Questo articolo non e' ancora stato commentato

### Lascia un commento!

# tigulliovino.it

cultura del vino e comunicazione



## Registrati!

[hai dimenticato la password?](#)

cerca in ▾

PUBBLICITÀ



## Vinix.com

acquisti vini, birre e cose buone  
con gli amici e risparmi fino al 51% reale  
rispetto ai canali tradizionali

[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Food](#)

## Gli Agrumi siciliani protagonisti al "Cibus" di Parma

● Fiera Parma, Parma (PR) - Cibus

● dal 07 maggio 2018 al 10 maggio 2018

di [Mariella Belloni](#)[Tweet](#) [Articolo georeferenziato](#)



**Il distretto porta al Salone di Parma le produzioni di eccellenza Dop, Igp e Bio e partecipa al Forum "Origo"**

*Dal 7 al 10 maggio degustazioni e narrazione del territorio al Salone internazionale dell'Alimentazione, insieme con Consorzi di tutela e aziende della filiera.*

**Lunedì 7 focus sull'arancia rossa di Sicilia Igp, con degustazione**

PUBBLICITÀ

**Mariella Belloni**

 e-mail

Leggi tutto... 

di piatti a base di agrumi siciliani preparati dallo chef Marco

Rossi (Al Rustico di Lambrugo)

Quattro giorni per raccontare le eccellenze degli agrumi siciliani. Arance, limoni, mandarini di Sicilia saranno protagonisti al "Cibus 2018", il salone internazionale dell'alimentazione che si svolgerà a **Parma da lunedì 7 a giovedì 10 maggio**. A portare a Parma il meglio della produzione agrumicola isolana Dop, Igp e Bio è il **Distretto Agrumi di Sicilia** con la collaborazione di Consorzi di tutela (**Arancia Rossa di Sicilia Igp, Limone di Siracusa Igp, Limone Interdonato Igp, Arancia di Ribera Dop, associazioni del Limone dell'Etna e Tardivo di Ciaculli** entrambe in attesa di riconoscimento, e **produzioni Biologiche**) e singole aziende della filiera.

Prodotto fresco e trasformato saranno dunque al centro dell'attenzione nello spazio del Distretto Agrumi di Sicilia, allestito all'interno dell'area espositiva della Regione Sicilia (**Padiglione 8, Stand E013-68**)

«Abbiamo fortemente voluto coinvolgere la filiera in una manifestazione importante come "Cibus" - spiega **Federica Argentati**, Presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - perché si tratta di una vetrina di primo piano, per la qualità dei partecipanti e degli avventori, operatori del settore da tutto il mondo. Il nostro obiettivo è fare emergere la grande qualità che la filiera agrumicola siciliana riesce ad offrire, qualità su cui è obbligatorio puntare per essere competitivi sui mercati nazionali e internazionali. Tra l'altro, il Distretto prenderà parte anche ad Origo, il forum mondiale Forum mondiale dei prodotti d'eccellenza Dop e Igp, che si svolgerà proprio a Parma martedì 8 maggio alla presenza del commissario europeo per l'Agricoltura Phil Hogan».

Durante i giorni di Cibus, agrumi freschi o trasformati saranno oggetto di degustazioni accompagnate dalla "narrazione" del territorio che Distretto, Consorzi di tutela e aziende sapranno fare agli avventori. Una narrazione che ogni giorno di salone approfondirà un prodotto diverso.

Si comincia **lunedì 7 maggio** con l'**Arancia Rossa di Sicilia Igp** l'arancia tipica dell'area etnea, le cui grandi qualità organolettiche e salutistiche saranno esaltate da una conferenza ad hoc che affronterà anche il tema della celiachia e dalla degustazione (intorno alle 12) dei menu preparato dallo **chef Marco Rossi del ristorante Al Rustico di Lambrugo** (Como), con piatti rigorosamente a base di agrumi siciliani. Marco Rossi, esperto in preparazioni senza glutine, essendo lui stesso celiaco, abbinerà oltre l'arancia rossa IGP, tutti gli agrumi di Sicilia presenti nello stand del Distretto Agrumi in un'ottica di "sinergia del sapore, gusto e informazione". Lo chef Marco Rossi, già attivo in televisione e conosciuto al pubblico, con originalità e gusto abbinerà gli agrumi siciliani anche a formaggi e aperitivi. Interverrà anche **Vera Carozzi**, produttrice di formaggi tipici DOP della Valsassina e Lombardia, che è riuscita a coniugare con passione la tradizione casearia al gusto contemporaneo.

«Siamo molto orgogliosi di partecipare al Cibus con uno spazio all'interno dello stand del Distretto Agrumi di Sicilia - afferma **Giovanni Selvaggi, presidente del Consorzio arancia rossa di Sicilia Igp** - Solo creando collaborazione si possono ottenere buoni risultati. La Sicilia con il suo territorio e le sue eccellenze agroalimentari può e deve divenire richiamo turistico dodici mesi l'anno. La nostra Isola dispone di zone vocate dove hanno origine molteplici varietà ortofrutticole, tra queste la straordinaria arancia rossa, con le sue incredibili caratteristiche nutraceutiche, dovute alla maggiore quantità di vitamina C rispetto alle varietà bionde e alle antocianine, preziosi antiossidanti naturali. Anche la scelta di invitare lo chef lombardo Marco Rossi, esperto in celiachia e in preparazioni senza glutine - aggiunge Selvaggi - vuole essere un connubio di due regioni lontane, ma non distanti. Il Cibus 2018 sarà per gli agrumi di Sicilia e in particolare per la nostra arancia rossa, un'occasione per stringere alleanze strategiche».

**Martedì 8 maggio**, fari puntati sui **limoni siciliani**, spazio alle produzioni d'eccellenza Igp, tra Limone di Siracusa e Limone Interdonato, quest'ultimo tipico del Messinese. A queste due produzioni già affermate sui mercati e con volumi di apprezzamento in continua crescita, si affiancheranno anche i Limoni dell'Etna, la cui area di coltivazione è la costa Jonica, al momento in attesa di riconoscimento Igp.

**Mercoledì 9 maggio** sarà riflettori sull'**Arancia di Ribera Dop**, unica produzione agrumicola a Denominazione d'origine protetta, arancia bionda coltivata nell'area di Ribera, nell'Agrigentino.

Infine, **giovedì 10 maggio** sarà protagonista sarà il **mandarino** e in particolare il Tardivo di Ciaculli, prodotto in una ristretta area del Comune di Palermo, da un attivo Consorzio di produttori che ne preserva il territorio e ne esalta le grandi qualità organolettiche, sia sul prodotto fresco sia in quello trasformato tra marmellate

Al Cibus sono inoltre presenti autonomamente anche aziende della filiera agrumicola associate al Distretto, come la Bibite Tomarcho (**Pad. 04 Stand D 034**) che porta al Salone anche la Linea "Bio", primo progetto di filiera che garantisce succhi di agrumi provenienti interamente tracciabile grazie a una collaborazione con il Distretto produttivo Agrumi di Sicilia e i Consorzi di tutela Arancia Rossa di Sicilia Igp, Limone di Siracusa Igp e Arancia di Ribera Dop.

## Archivio

- » Maggio 2018
- » Aprile 2018
- » Marzo 2018
- » Febbraio 2018
- » Gennaio 2018
- » Dicembre 2017
- » Novembre 2017
- » Ottobre 2017
- » Settembre 2017
- » Agosto 2017
- » Luglio 2017
- » Giugno 2017
- » Maggio 2017
- » Aprile 2017
- » Marzo 2017
- » Febbraio 2017
- » Gennaio 2017
- » Dicembre 2016
- » Novembre 2016
- » Ottobre 2016
- » Settembre 2016
- » Agosto 2016
- » Luglio 2016
- » Giugno 2016
- » Maggio 2016
- » Aprile 2016
- » Marzo 2016
- » Febbraio 2016
- » Gennaio 2016
- » Dicembre 2015
- » Novembre 2015
- » Ottobre 2015
- » Settembre 2015
- » Agosto 2015
- » Luglio 2015
- » Giugno 2015
- » Maggio 2015
- » Aprile 2015
- » Marzo 2015
- » Febbraio 2015
- » Gennaio 2015
- » Dicembre 2014
- » Novembre 2014
- » Ottobre 2014
- » Settembre 2014
- » Agosto 2014
- » Luglio 2014
- » Giugno 2014
- » Maggio 2014
- » Aprile 2014
- » Marzo 2014
- » Febbraio 2014
- » Gennaio 2014
- » Dicembre 2013
- » Novembre 2013
- » Ottobre 2013
- » Settembre 2013
- » Agosto 2013
- » Luglio 2013

**CIBUS, DISTRETTO AGRUMI SICILIANI PORTA LE PRODUZIONI DOP, IGP E BIO -6-**

Infine, giovedì 10 maggio sarà protagonista sarà il mandarino e in particolare il Tardivo di Ciaculli, prodotto in una ristretta area del Comune di Palermo, da un attivo Consorzio di produttori che ne preserva il territorio e ne esalta le grandi qualità organolettiche, sia sul prodotto fresco sia in quello trasformato tra marmellate e rosoli.

Al Cibus sono inoltre presenti autonomamente anche aziende della filiera agrumicola associate al Distretto, come la Bibite Tomarchio (Pad. 04 Stand D 034) che porta al Salone anche la Linea "Bio", primo progetto di filiera che garantisce succhi di agrumi provenienti interamente tracciabile grazie a una collaborazione con il Distretto produttivo Agrumi di Sicilia e i Consorzi di tutela Arancia Rossa di Sicilia Igp, Limone di Siracusa Igp e Arancia di Ribera Dop.

L'articolo CIBUS, DISTRETTO AGRUMI SICILIANI PORTA LE PRODUZIONI DOP, IGP E BIO proviene da Agricolae.

## Le aziende delle provincie di Catania e Palermo al Cibus 2018

Lunedì 7 maggio al via la 19° edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione di Parma

03 MAGGIO 2018



Aprirà lunedì 7 maggio la 19° edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione, a Parma, per poi chiudere giovedì 10 maggio: 3.100 aziende espositrici italiane, su una superficie di 135mila mq, 1.300 nuovi prodotti negli stand, attesi 80mila operatori e buyer (circa il 20% dall'estero).



Nel 2018, proclamato dal Governo "Anno del Cibo Italiano", l'intera filiera dell'agroalimentare italiana si riunirà per il tradizionale evento organizzato da Fiere di Parma e Federalimentare. Oltre all'esposizione, decine di convegni e workshop che vedono coinvolti tutti i soggetti del comparto: da Confagricoltura a Coldiretti; dai Consorzi dei prodotti DOP a Slow Food; da Assocamerestero a Conconsumatori; da IRI WorldWide a Ipsos; dalla Scuola di Cucina Alma a Tecnoalimenti; da Aster-Regione Emilia Romagna all'Università di Parma ed altro ancora. Presenti anche esperti e protagonisti della Grande Distribuzione, mentre Auchan e Coop hanno allestito un proprio stand.

Presente al Salone internazionale dell'alimentazione anche la Sicilia con tante aziende.

Tra le aziende espositrici della provincia di Catania figurano: **A. Barbagallo di Mauro, A' Ricchigia, Alberto Poiatti, Alimenta, Amara, Antica Sicilia,**



### Parete Moss Vegetale Stabilizzata a metro quadrato

Piante da interno

proposto da Fiorissima Italiana s.r.l.

San Michele di Ganzaria (Catania)

228,75 €



### Bugania x 20

Fiori

proposto da Fiorissima Italiana s.r.l.

San Michele di Ganzaria (Catania)

2,95 €



### AZIENDE CONSIGLIATE

#### APLCEFALU

"Distillerie"

Cefalù (Palermo)

Antichi Sapori dell'Etna, Antonino Caudullo, Arabicaffè, Area Siciliana S Unipersonale, Az. Agr. Vincenzo Brazzaventre, Bacco, Barbarella, Birrifico dell'Etna, Bonsicilia di Alessandro Grassi, Bronte Dolci, Camera di Commercio di Catania Ragusa Siracusa della Sicilia Orientale, Cannolificio Mongibello, Caseificio Il Gaetello, Condorelli - I.D.B. Industria Dolciaria Belpasso, D.T.S. Dolciaria, Daidone, Dais, Di Sano Group, Diamante Verde dell'Etna, Distretto Produttivo Agrumi Di Sicilia, Dolfin, E'- Tipico La Capinera, Etna Dolce, Evergreen di Bonaccorso Pietro, Fratellimotta - Mid Dolciaria, Fruits Service di Marullo Mario, Gustibus Alimentari, I Veri Sapori dell'Etna, Imakara, In.C.A., Intex, Magiantosa, Nisi Pasticcerie, Oleificio Cuscunà, Oranfrizer, Pastificio Agricolo Lenato, Poggiorosso Siciliano Biologico, Romano Vincenzo, Rossa Società Agricola, Sciara, Shanaya, Sibat Tomarchio, Sicily di Rocchella Luana, Terra Siciliae, Torrefazione Ionia, Tradizioni Alimentari, Zappalà.

Tra le aziende espositrici della provincia di Palermo figurano: Az. Agricola Mandranova, Az. Agricola Poggio Castello, Az. Agrobiologica Maia, Azienda Agricola Provenzano Vito, Azienda Agricola Tudia, Beca Box Factory, Biscotti Paolo Forti, Bruno Ribadi, Comal, Consorzio Export First in Sicily, Consorzio Libera Terra Mediterraneo, Consorzio Manna Madonita, Fiasconaro, Flott, Fratelli Contorno, Gustoso Export Promotion Italia, Le Farine dei nostri sacchi, Manfredi Barbera, Maremonti, Oleificio Terrano, Op Asso-Olivoo, Ricocrem Cozzo, Si.For., Terravecchia, To.Da. Caffè.

- [www.cibus.it](http://www.cibus.it)

**TAGS:**

- Agroalimentare
- Olio IGP Sicilia
- Arancia Rossa di Sicilia
- Formaggio
- Dolci tipici
- Alimentazione
- Olio extravergine di oliva
- Caffè
- Prodotti tipici

Condividi, commenta, parla ai tuoi amici.

03 MAGGIO 2018



Commenti: **0**

Ordina per **Novità**



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

**Muri Vegetali Stabilizzati a metro quadrato**

Piante da interno

proposto da Fiorissima Italiana s.r.l.

San Michele di Ganzaria (Catania)

**436,15 €**



**Telo Juta grezza H 200 rotolo da Kg. 30**

Piante

proposto da Fiorissima Italiana s.r.l.

San Michele di Ganzaria (Catania)

**258,00 €**



**Felce di Bosco Preservata x 10**

Fiori

proposto da Fiorissima Italiana s.r.l.

San Michele di Ganzaria (Catania)

**8,40 €**

**TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE**



ARANCIA ROSSA DI SICILIA

**Al Cibus di Parma le "Sette Meraviglie" di Oranfrizer**

Protagoniste le arance rosse "Tarocco Meli" e "Sant'Alfio", l'arancia rossa "Sanguinelli", il Limone 2kr,

## Dal 7 al 10 maggio agrumi siciliani in vetrina al salone Cibus di Parma

PARMA - Gli agrumi siciliani saranno al Cibus di Parma, il salone internazionale dell'alimentazione che si svolgerà dal 7 al 10 maggio. Il Distretto agrumi di Sicilia sarà presente con uno spazio dedicato all'interno dell'area espositiva della Regione Sicilia, con l'obiettivo di promuovere le eccellenze agrumicole siciliane, a partire dalle produzioni Dop, Igp e Biologiche, in collaborazione con Consorzi di tutela (Arancia Rossa di Sicilia Igp, Limone di Siracusa Igp, Limone Interdonato Igp, Arancia di Ribera Dop, associazioni del Limone dell'Etna e Tardivo di Ciaculli, entrambe in attesa di riconoscimento, e produzioni Biologiche) e singole aziende della filiera.

“Abbiamo fortemente voluto coinvolgere la filiera in una manifestazione importante come Cibus - ha spiegato Federica Argentati, presidente del distretto agrumi di Sicilia - perché si tratta di una vetrina di primo piano, per la qualità dei partecipanti e degli avventori, operatori del settore da tutto il mondo. Il nostro obiettivo è fare emergere la grande qualità che la filiera agrumicola siciliana riesce ad offrire, qualità su cui è obbligatorio puntare per essere competitivi sui mercati nazionali e internazionali”.



**CIBUS, DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA CON PRODUZIONI SICILIANE DOP, IGP E BIO -4-**

Martedì 8 maggio, invece, sarà Limone di Sicilia Day, spazio alle produzioni d'eccellenza Igp, tra Limone di Siracusa e Limone Interdonato, quest'ultimo tipico del Messinese. A queste due produzioni già affermate sui mercati e con volumi di apprezzamento in continua crescita, si affiancheranno anche i Limoni dell'Etna, la cui area di coltivazione è la costa Jonica, al momento in attesa di riconoscimento Igp. Mercoledì 9 maggio sarà invece Arancia di Ribera Day, giornata dedicata all'unica produzione agrumicola a Denominazione d'origine protetta, arancia bionda coltivata nell'area di Ribera, nell'Agrigentino. Infine, giovedì 10 maggio sarà il Mandarino Day, per "raccontare" anche questo agrume e in particolare il Tardivo di Ciaculli, prodotto in una ristretta area del Comune di Palermo da un appassionato Consorzio di tutela.

L'articolo CIBUS, DISTRETTO AGRUMI DI SICILIA CON PRODUZIONI SICILIANE DOP, IGP E BIO proviene da Agricolae.



**Avvisi**

- [Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter](#)

**La Clessidra**

- 🕒 12:41 Orogel investe per la sicurezza negli stabilimenti
- 🕒 12:15 Il Distretto Agrumi di Sicilia al CIBUS di Parma
- 🕒 10:08 HM.CLAUSE sempre presente in Sicilia!
- 🕒 09:56 Una primavera all'insegna dell'Arancia Rossa IGP

Ricerca di personale

## Il Distretto Agrumi di Sicilia al CIBUS di Parma

Gli agrumi siciliani saranno protagonisti al "Cibus 2018", il salone internazionale dell'alimentazione che si svolgerà a Parma dal 7 al 10 maggio. Il Distretto Agrumi di Sicilia, infatti, sarà presente con uno spazio dedicato all'interno dell'area espositiva della Regione Sicilia. Obiettivo, promuovere le eccellenze agrumicole siciliane, a partire dalle produzioni Dop, Igp e Biologiche, in collaborazione con Consorzi di tutela (Arancia Rossa di Sicilia Igp, Limone di Siracusa Igp, Limone Interdonato Igp, Arancia di Ribera Dop, associazioni del Limone dell'Etna e Tardivo di Ciaculli, entrambe in attesa di riconoscimento, e produzioni Biologiche) e singole aziende della filiera.

"Abbiamo fortemente voluto coinvolgere la filiera in una manifestazione importante come "Cibus" - spiega Federica Argentati, Presidente del Distretto Agrumi di Sicilia - perché si tratta di una vetrina di primo piano, per la qualità dei partecipanti e degli avventori, operatori del settore da tutto il mondo. Il nostro obiettivo è fare emergere la grande qualità che la filiera agrumicola siciliana riesce ad offrire, qualità su cui è obbligatorio puntare per essere competitivi sui mercati nazionali e internazionali".

Prodotto fresco e trasformato saranno oggetto di degustazioni accompagnate dalla "narrazione" del territorio che Distretto, Consorzi di tutela e aziende sapranno fare agli avventori. Una narrazione che, sotto l'ombrello del Distretto Agrumi di Sicilia, è stata condivisa dagli attori della filiera e che racconterà ogni giorno un aspetto particolare del comparto agrumicolo siciliano, il più esteso d'Italia, per circa il 50 % della produzione agrumaria del paese.

Così, **lunedì 7 maggio** sarà l'Arancia Rossa di Sicilia Day, il giorno dedicato all'arancia tipica dell'area etnea: le sue grandi qualità organolettiche e salutistiche saranno esaltate da una conferenza ad hoc che affronterà anche il tema della celiachia e, poi, dallo show cooking dello chef Marco Rossi de Il Rustico di Lambrugo (Como) che offrirà in degustazione piatti rigorosamente a base di agrumi siciliani. Marco Rossi, esperto in preparazioni senza glutine, essendo lui stesso celiaco, abbinerà oltre l'arancia rossa IGP, tutti gli agrumi di Sicilia presenti nello stand del Distretto Agrumi, in un'ottica di "sinergia del sapore, gusto e informazione". Lo chef Marco Rossi, già attivo in televisione e conosciuto al pubblico, con originalità e gusto abbinerà gli agrumi siciliani anche a formaggi e aperitivi. Interverrà anche Vera Carozzi, produttrice di formaggi tipici DOP della Valsassina e Lombardia, che è riuscita a coniugare con passione la tradizione casearia al gusto contemporaneo.

**Martedì 8 maggio**, invece, sarà Limone di Sicilia Day, spazio alle produzioni d'eccellenza Igp, tra Limone di Siracusa e Limone Interdonato, quest'ultimo tipico del Messinese. A queste due produzioni già affermate sui mercati e con volumi di apprezzamento in continua crescita, si affiancheranno anche i Limoni dell'Etna, la cui area di coltivazione è la costa Jonica, al momento in attesa di riconoscimento Igp.



- Tecnici commerciali a Ragusa e Latina
  - Responsabile Tecnico-commerciale per l'area Nord-ovest
  - Tecnico commerciale (M/F)
  - Responsabile tecnico agronomico zona Latina
  - Figure commerciali in diverse regioni italiane
  - Agenti plurimandatari in Sardegna e Sicilia
  - Selezione Direttore Generale
  - Tecnico promoter in provincia di Foggia
  - Agenti di vendita in diverse provincie italiane
  - Tecnico commerciale fertilizzanti Puglia, Basilicata e Lazio
- continua »

**Mercoledì 9 maggio** sarà invece Arancia di Ribera Day, giornata dedicata all'unica produzione agrumicola a Denominazione d'origine protetta, arancia bionda coltivata nell'area di Ribera, nell'Agrigentino.

Infine, **giovedì 10 maggio** sarà il Mandarino Day, per "raccontare" anche questo agrume e in particolare il Tardivo di Ciaculli, prodotto in una ristretta area del Comune di Palermo da un appassionato Consorzio di tutela.

Data di pubblicazione: 27/04/2018



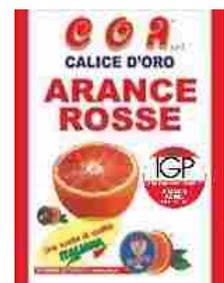
Condividi questo articolo



**Altre notizie relative a questo settore:**

- 27/04/2018 Unione europea: situazione del mercato delle arance
- 27/04/2018 Huelva, Spagna: raccolta degli agrumi ritardata dalle piogge
- 26/04/2018 I prezzi bassi per la trasformazione dei limoni spingono l'Argentina a esportare
- 24/04/2018 Sudafrica: i prezzi dei limoni sono scesi
- 23/04/2018 Focus sul mercato globale dei lime
- 23/04/2018 USA: grandi investimenti negli impianti sudamericani per l'import di limoni freschi dall'Argentina
- 19/04/2018 Cadono i limoni in California
- 18/04/2018 Sudafrica: nessuna spaccatura e ottima qualità interna per le arance della valle di Gamtoos
- 17/04/2018 Un bilancio della campagna dell'Arancia DOP di Ribera bio: mercato in crescita
- 17/04/2018 Cina: difficoltà commerciali per le arance della contea di Zigui
- 16/04/2018 Il settore spagnolo degli agrumi trarrà vantaggio dal conflitto USA-Cina?
- 16/04/2018 Convegno su Soluzioni tecnologiche innovative per valorizzare gli scarti degli agrumi
- 13/04/2018 Comparto agrumario: andamento stabile per scambi e quotazioni
- 13/04/2018 Germania: la qualità degli agrumi importati è molto buona
- 12/04/2018 Argentina, leader mondiale sul mercato dei limoni
- 12/04/2018 Continua la stagione dei limoni siciliani
- 12/04/2018 Cina: il mercato delle arance spagnole importate sta cambiando?
- 11/04/2018 Cina: il primo lotto di arance egiziane arriva a Henan
- 11/04/2018 Spagna: azione legale contro la commercializzazione illegale dei mandarini Orri
- 10/04/2018 Com'è andata la stagione agrumaria?

Inserisci un commento:



Speciale continua »