Brescia



Un workshop sugli agrumi siciliani

••• Gli agrumi siciliani Dop e Igp approdano al mercato ortofrutticolo di Brescia con un workshop rivolto a grossisti e operatori. È una delle iniziative promosse dal Distretto degli agrumi di Sicilia, in collaborazione con la Cia regionale, con «Attraverso le Vie della Zagara», progetto sostenuto dal ministero delle Politiche agricole nell'ambito delle iniziative Expo 2015 per valorizzare la migliore produzione agrumicola siciliana e garantire la presenza dei veri agrumi siciliani sui banchi vendita dei mercati attraverso una filiera controllata che dal produttore arriva sulle tavole degli italiani. Oggi porte aperte ai bresciani che potranno visitare l'ortomercato e conoscere da vicino gli agrumi siciliani Dop, Igp e bio. A Brescia di scena le quattro eccellenze agrumicole siciliane legate a specifici territori di produzione dell'isola e provenienti da colture a lotta integrata (con una drastica riduzione dei prodotti di sintesi) e biologiche (dove vengono sfruttati i rapporti di antagonismo fra gli organismi viventi). Sono l'Arancia Rossa di Sicilia Igp (proveniente dagli agrumeti ai piedi dell'Etna e dalle province di Catania, Siracusa ed Enna), l' Arancia di Ribera Igp (Agrigento), il Limone Interdonato Messina Igp e il Limone di Siracusa Igp.