

Ateneo

UNICT per EXPO, una grande kermesse in piazza Università per il futuro dell'agricoltura siciliana

Il rettore Pignataro: "La nostra Università impegnata sui temi della qualità dei prodotti siciliani, del miglioramento delle tecniche produttive e della sostenibilità". Per presentare il contributo scientifico dell'Ateneo tavole rotonde, mostre, attività ludico-didattiche, documentari e visite guidate dei palazzi storici

22 maggio 2015

di Mariano Campo - Alfio Russo

"Su temi cruciali come la lotta alla malnutrizione, la riduzione degli sprechi e l'impegno per la salute e il rispetto dell'ambiente, i nostri ricercatori sono quotidianamente impegnati a offrire progetti e soluzioni innovative, a vantaggio di tutto il territorio e dei giovani che così potranno trovare nuove occasioni per rimanere in Sicilia e aumentare la loro preparazione. Questo andremo a raccontare all'Expo, mostrando uno dei volti positivi della nostra Isola".

Questi i contenuti del 'protagonismo' dell'Università di Catania, nella presentazione del rettore Giacomo Pignataro, che questa sera ha aperto l'evento Unict per EXPO, incentrato sul contributo scientifico dell'Ateneo all'esposizione universale di Milano.



"Ricerca e innovazione, difesa e valorizzazione dell'agrobiodiversità siciliana, produzioni

rispettose dell'ambiente, cibo per tutti, sano, equo e solidale - ha aggiunto la professoressa Alessandra Gentile, prorettore e coordinatore dell'evento -: grazie allo straordinario impegno di molti nostri colleghi saremo in grado di offrire un palinsesto molto ricco e qualificato, che oltre all'agricoltura comprende molte altre discipline, all'interno del Padiglione Italia, sia per quanto riguarda le iniziative promosse insieme con le altre università siciliane, coordinate dalla Conferenza dei rettori (Crui), che nelle tre settimane riservate alla Regione Siciliana, coordinate dall'Assessorato regionale alle Attività produttive".

Questa sera i numerosissimi catanesi che hanno partecipato all'evento che si è tenuto nel Palazzo centrale hanno avuto una consistente anteprima di quanto l'Ateneo andrà a presentare a Milano sui temi dell'agricoltura sostenibile e dell'alimentazione, grazie all'esposizione sinottica di tutte le ricerche più innovative condotte dagli studiosi dell'Ateneo sui temi dell'EXPO, e alla mostra di oltre 100 campioni vegetali (semi, frutti, piante) rappresentativi dell'agrobiodiversità siciliana.

In parallelo, al teatro Machiavelli di Palazzo Sangiuliano, sono stati esposti gli addobbi degli agrumi dagli anni '20 ad oggi intitolata, "Pizzi, frinze, cromi e scacchetti" (Collezioni Catara-Scicali-Spina), mentre nel maxischermo di piazza Università venivano proiettati a ciclo continuo un carosello di documentari storici sull'agricoltura siciliana denominato "Sole a spicchi", assemblato da Alessandro De Filippo, e il video "Il limite, l'innovazione, la potenza: la bellezza dell'agricoltura siciliana" realizzato dal regista Marco Pirrello.

Tutti gli aspetti legati alla produzione e alla trasformazione dei prodotti agroalimentari siciliani sono stati poi declinati nel corso della tavola rotonda dal titolo "Gli ori di Sicilia: agrumi, cereali, olivo", moderata dal giornalista Andrea Lodato, che ha sottolineato, in particolare, la riscoperta e il successo internazionale di alcuni prodotti siciliani.



A rompere il ghiaccio è stato Fabio Moschella, presidente del Consorzio di tutela del limone di Siracusa Igp, il quale ha evidenziato "l'importanza di Expo per i prodotti siciliani ed in particolar modo per il limone siciliano: un prodotto in crisi negli anni '90, ma che si sta reinserendo nel mercato nazionale ed internazionale grazie al riposizionamento sul mercato stesso, ad investimenti sul territorio e agli effetti benefici per la salute".

Sulla stessa linea Federica Argentati, presidente del Distretto agrumi di Sicilia: "La nostra Regione è la prima in Italia per prodotti Igp per il valore e la qualità degli stessi, basti pensare al pastazzo, che ha riscosso l'interesse della Coca Cola Foundation, per un progetto che è frutto della collaborazione anche con l'Università di Catania e che approderà all'Expo".

Biagio Pecorino, coordinatore del Distretto unico cereali di Sicilia, ha evidenziato inoltre "l'unicità del grano siciliano e l'importanza dei cereali siciliani che coprono il 20% della produzione italiana: ma è ovvio che dobbiamo ancora lavorare sull'offerta e sull'inserimento nel mercato". E proprio sul mercato è intervenuto Giosuè Catania, presidente Dop Monte Etna, il quale ha sottolineato la "minaccia dei prodotti a basso costo e di bassa qualità per i nostri prodotti come l'olio", proponendo l'istituzionalizzazione di percorsi enogastronomici per far conoscere maggiormente i nostri luoghi. Altre proposte sono state avanzate da Giuseppe Cicero di Dop Monti Iblei, per il quale è necessaria "una maggiore comunicazione dei nostri prodotti per allargare la conoscenza dell'olio oltre che dei percorsi dell'olio come per il vino".



Sulla trasformazione e innovazione dei prodotti siciliani si sono soffermati la chef Bonetta Dell'Oglio ed il 'cuciniere errante' Carmelo Chiamonte, promotori di "prodotti locali per

una cucina di qualità come il grano duro che non deve essere utilizzato solo per il pane e la pasta" ed anche "di una maggiore apertura negli atenei e nelle biblioteche per la promozione dei prodotti agricoli".

Sulla ricerca sono intervenuti anche Egle Zapparata di "Oranfrizer", Filippo Drago di "Molini del Ponte" e Sebastiano Salafia dei "Frantoi Cutrera", i quali hanno spiegato "l'importanza delle ricerche con i centri specializzati, la rivalutazione dei grani dormienti, nuova linfa per i produttori, e l'adozione di nuove tecniche di trattamento del prodotto". In chiusura Wilfredo Raymo della "Simone Gatto", azienda produttrice di essenze, e Adriana Santonocito della "Orange Fiber" hanno evidenziato alcune caratteristiche uniche del successo dei prodotti siciliani: tra queste, l'innovazione del prodotto e l'azienda di famiglia.