L’Arancia Rossa, identità di Sicilia che diventa arte

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



Cuochi, pasticcieri e pizzaioli ne raccolgono la tradizione e la trasformano in creatività, gusto e nuove espressioni della gastronomia siciliana

Misterbianco, 26 novembre 2026 – ore 10:00, Sala Archimede – SiciliaFiera

L’arancia rossa non è soltanto una delle grandi eccellenze dell’agricoltura siciliana: è un elemento profondamente identitario della cultura e della tradizione gastronomica dell’Isola, capace di raccontarne i territori, i profumi, i colori e una storia fatta di conoscenze tramandate e di una straordinaria capacità di innovare.

Ed è proprio attraverso la creatività di **cuochi, pasticcieri e pizzaioli**che questa identità può trovare nuove forme di espressione, trasformando un prodotto della terra in ingrediente, ispirazione e racconto gastronomico. Sarà questo il filo conduttore dell’incontro promosso dal **Consorzio Euroagrumi O.P. di Biancavilla**, in programma **giovedì 26 novembre** alle **ore 10:00** nella **Sala Archimede di SiciliaFiera a Misterbianco**, nell’ambito di **Frutech 2026**e della seconda annualità del progetto europeo **Citrus Fruits for Wellness**.

L’appuntamento nasce con l’obiettivo di mettere in dialogo il mondo della produzione con quello della gastronomia e di mostrare come l’arancia rossa possa essere valorizzata attraverso linguaggi culinari differenti: dalla cucina alla pasticceria, dalla pizza all’arte bianca.

Cuochi, pasticcieri e pizzaioli assumono in questo percorso un ruolo fondamentale.

Sono loro, infatti, a trasformare la qualità della materia prima in esperienza, creatività e cultura del cibo, portando l'arancia rossa dentro preparazioni capaci di raggiungere pubblici diversi e di far conoscere, attraverso il gusto, l'identità del territorio.

La valorizzazione di un'eccellenza agroalimentare non passa soltanto dalla sua produzione e dalla sua tutela, ma anche dalla capacità di **raccontarla e reinterpretarla**.

Ed è proprio nella cucina professionale che il prodotto agricolo può diventare un elemento di narrazione, capace di coniugare tradizione e contemporaneità.

L'arancia rossa diventa così un terreno comune sul quale si incontrano competenze e sensibilità diverse: la cucina può esaltarne il carattere e la versatilità; la pasticceria può trasformarne profumi e note aromatiche in nuove esperienze; la pizza e l'arte bianca possono inserirla in percorsi di ricerca capaci di coniugare innovazione e radici territoriali.

Un lavoro di interpretazione che rafforza il valore dell'arancia rossa come **patrimonio gastronomico e culturale della Sicilia**, rendendo i professionisti del gusto veri ambasciatori di una materia prima profondamente legata alla storia dell'Isola.

A confrontarsi sul tema saranno alcuni autorevoli rappresentanti del panorama gastronomico italiano:

- **Salvatore Rapisarda**, Direttore Consorzio Euroagrumi O.P. di Biancavilla
- **Rosario Seidita**, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani (aderente FIC);
- **Pietro Arezzi**, Presidente dell'Associazione Cuochi Catania (aderente FIC);
- **Angelo Musolino**, Presidentenazionale CONPAIT – Confederazione Pasticceri Italiani
- **Giuseppe Leotta**, Presidente CONPAIT Sicilia – Delegazione regionale Confederazione Pasticceri Italiani;
- **Luciano Sorbillo**, Ambasciatore della pizza napoletana in Italia e nel mondo per conto della Regione Campania.
- **Salvo Falcone**, Responsabile comunicazione Consorzio Euroagrumi O.P. di Biancavilla
- **Giosuè Arcoria**, Presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia

La presenza di rappresentanti di tre mondi professionali – **cucina, pasticceria e pizza**– permetterà di evidenziare quanto possa essere ampia la capacità dell'arancia rossa di entrare nei diversi linguaggi della gastronomia e quanto il lavoro degli operatori del settore possa contribuire alla sua conoscenza e valorizzazione.

All'incontro prenderanno parte anche i rappresentanti del **Consorzio Euroagrumi O.P.**, promotore del progetto europeo, una rappresentanza di studenti dell'**IPSSEOA "Giovanni Falcone"** di **Giarre** (CT), mentre il confronto tra settori che valorizzano l'arancia siciliana sarà moderato dal giornalista enogastronomico **Valerio Caparelli**.

L'iniziativa si inserisce nel programma della seconda annualità di **Citrus Fruits for Wellness**, progetto di promozione cofinanziato dall'Unione europea che punta a valorizzare il consumo delle arance, le loro caratteristiche nutrizionali e il loro ruolo nell'ambito di un'alimentazione equilibrata e di uno stile di vita sano.

In questo percorso, la gastronomia rappresenta uno strumento particolarmente efficace per avvicinare il pubblico al prodotto e al territorio.

Attraverso la creatività degli chef, dei pasticcieri e dei pizzaioli, l'arancia rossa può infatti uscire dalla dimensione del semplice prodotto agricolo per diventare **esperienza, cultura e racconto**. È una

prospettiva che mette insieme la qualità della materia prima, la conoscenza del territorio e la professionalità di chi lavora ogni giorno per trasformare gli ingredienti in emozioni. La ristorazione e le professioni del gusto diventano così un ponte tra produttori e consumatori, tra tradizione e nuove tendenze, contribuendo a fare dell'arancia rossa un ambasciatore della Sicilia anche oltre i confini dell'Isola.

L'appuntamento di **Frutech** rappresenta una nuova tappa del percorso del progetto europeo **Citrus Fruits for Wellness**, che attraverso eventi, attività di informazione, iniziative educative e azioni di comunicazione in Italia e Germania promuove una maggiore consapevolezza del valore delle arance e del loro inserimento nelle abitudini alimentari quotidiane.

L'arancia rossa diventa così molto più di un prodotto agricolo: è identità, memoria e patrimonio della Sicilia. E nelle mani di chi sa trasformarla, diventa anche arte.

IL PROGETTO CITRUS FRUITS FOR WELLNESS

*Citrus Fruits for Wellness*è un programma di promozione cofinanziato dall'Unione europea ai sensi del Regolamento (UE) n. 1144/2014, promosso dal **Consorzio Euroagrumi O.P. di Biancavilla (CT)** . Il progetto si sviluppa in Italia e Germania attraverso attività di informazione e sensibilizzazione rivolte a consumatori, giovani, operatori del settore e professionisti della comunicazione, con l'obiettivo di valorizzare il consumo delle arance nell'ambito di un'alimentazione sana ed equilibrata.

Sito web del progetto: www.citrusfruitsforwellness.eu

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/l-arancia-rossa-identit-di-sicilia-che-diventa-arte/158254