



**GAL
TERRE
DI ACI**



Finanziato
dall'Unione europea



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA



PIANO STRATEGICO
DELLA **PAC**
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE



SVILUPPO
RURALE
SICILIA
2023-2027



GAL Terre di Aci S. C. a r.l. via Lancaster n. 13 95024 Acireale (CT) - tel. 095.895386; 095.895111
Partita IVA e Codice Fiscale: 05401940878 N. REA: CT-363808 - email: galterrediacarl@gmail.com pec: galterrediaci@pec.it
sito web: www.galterrediaci.com – addetto stampa: Mario Agostino

Prot. n. 610/U/GAL del 20/10/2026

COMUNICATO STAMPA

“Gusto, identità e futuro”: ad Acireale confronto tra istituzioni e ricerca per il rilancio delle eccellenze agroalimentari acesi

Promosso dal GAL Terre di Aci, si è svolto il 16 ottobre 2026, nel cortile del Palazzo del Turismo

Il 16 ottobre 2026, nell'ambito dell'evento **“I colori del gusto”**, nella cornice del Palazzo del Turismo di Acireale, si è svolto il talk dal titolo **“Gusto, identità e futuro”**, un confronto istituzionale e scientifico pensato dal Presidente del [GAL Terre di Aci](#), con l'obiettivo di focalizzare l'attenzione di enti e attori del territorio produzioni tipiche ed emergenti, dal **Limone dell'Etna IGP** al Cavolo Trunzo delle Aci, passando per le colture di frutti tropicali come mango e avocado. L'incontro, moderato da **Anna Privitera**, direttrice del GAL Terre di Aci, si è aperto con i saluti istituzionali del Sindaco di Acireale e Presidente regionale della Rete dei GAL di Sicilia, l'Ing. **Roberto Barbagallo**. *“Ci teniamo come amministrazione e come Presidente dei GAL – afferma Barbagallo – a tenere alta l'attenzione sui prodotti agricoli locali: specialmente in un territorio come il nostro, “aiutato” da mamma Etna, l'auspicio è quello di continuare con la valorizzazione delle eccellenze locali, seppur in un contesto in cui bisogna prendere in considerazione i cambiamenti climatici”*.

Nell'occasione, **Milena Petriccione**, direttrice CREA-OFA, Centro di Ricerca su Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, si è soffermata su miglioramento genetico, genomica, sostenibilità e conservazione delle specie frutticole, degli agrumi e dell'olivo, facendo notare come, benché le tecniche di agrumicoltura stiano cambiando nell'ultimo periodo, il focus debba essere orientato specialmente alla preservazione dei nostri marchi IGP e DOP. A proposito dei quali, **Renato Maugeri**, Presidente del Consorzio di Tutela del [Limone dell'Etna IGP](#), ha ricordato come, specialmente intorno agli anni 50 del secolo scorso, nel comprensorio acese il limone fosse più conosciuto del mare. *“Negli anni 50 un ettaro di limoni riusciva a mantenere famiglie intere inviando i figli all'università”* ha ricordato. - *Oggi il marchio IGP ci consente di capire da dove viene il limone, come viene coltivato e come viene controllato e venduto: per questi motivi, in un contesto in cui domina la ‘circolazione selvaggia’, il nostro marchio IGP risulta di straordinaria importanza”*. Rispetto alla congiuntura internazionale, **Silvia Di Silvestro**, responsabile CREA-OFA di Acireale, ha evidenziato l'importanza della limonicoltura non soltanto nella nostra regione, ma in tutta l'area del Mediterraneo. Nonostante le sfide da fronteggiare per la coltivazione dei limoni al giorno d'oggi, con particolare riferimento al **malsecco** – grave malattia fungina che colpisce principalmente gli agrumi, con una predilezione per il limone – e ai **cambiamenti climatici**, oggi la Sicilia resta comunque il più grande produttore di limoni a livello nazionale, specialmente nella zona del siracusano dove sorgono le più grandi imprese di limonicoltura della regione: *“Per rendere il limone più forte bisogna fare promozione – afferma Di Silvestro: – esercitiamo massa critica per contrastare i mercati esteri”*. L'obiettivo auspicato per il futuro, per il quale il GAL si prodiga, è quello di tendere sempre verso il miglioramento qualitativo e la valorizzazione del Limone dell'Etna IGP, in maniera tale da tutelarne le specificità che lo rendono un'eccellenza non soltanto del territorio etneo, ma su scala nazionale.



**GAL
TERRE
DI ACI**



PIANO STRATEGICO
DELLA **PAC**
IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE



SVILUPPO
RURALE
SICILIA
2023-2027



GAL Terre di Aci S. C. a r.l. via Lancaster n. 13 95024 Acireale (CT) - tel. 095.895386; 095.895111
Partita IVA e Codice Fiscale: 05401940878 N. REA: CT-363808 - email: galterrediacarl@gmail.com pec: galterrediaci@pec.it
sito web: www.galterrediaci.com – addetto stampa: Mario Agostino

I motivi sono stati chiariti da **Margherita Amenta**, ricercatrice CREA-OFA di Acireale, che ha evidenziato quelle caratteristiche peculiari che distinguano il Limone dell'Etna IGP da tutte le altre tipologie di limone prodotte nel sud Italia: un **mix ineguagliabile di sapori, qualità nutraceutiche e piacere**, con una lunga tradizione che si tramanda da secoli nella Sicilia orientale, alle pendici dell'Etna, segnate da clima favorevole creato, suoli e acqua ricchi di sostanze nutritive per le piante, in grado di influenzare notevolmente, insieme alla vicinanza del mare, le caratteristiche pedo-climatiche dell'area di produzione del Limone dell'Etna, impreziosito poi nelle sue varietà dalla tecnica colturale chiamata **'forzatura'** o **'secca'**, che dà vita ai famosi **"verdelli"**. Una tradizione tramandata di generazione in generazione da oltre due secoli e resa possibile grazie al particolare terreno molto permeabile, che consiste nel forzare la pianta a fiorire in estate per poi dare i suoi frutti nel periodo da maggio a settembre dell'anno successivo, rendendo di fatto il Verdello una vera e propria eccellenza proveniente dal nostro territorio.

Una seconda parte dell'evento ha evidenziato invece la crescita esponenziale degli ultimi anni della produzione di frutta tropicale, specialmente **mango e avocado**, nel territorio jonico etneo. **Francesco Ancona**, agronomo ed esperto di colture tropicali, ha parlato nel merito dell'incidenza di una parziale **tropicalizzazione**, evidente in estati molto siccitose e inverni più miti rispetto al passato. Un contesto in continuo mutamento che, insieme al territorio particolarmente favorevole dal punto di vista produttivo, ha fatto sì che la produttività di frutti tropicali, in primis mango e avocado, sia in continua crescita anche e soprattutto nel territorio etneo. *"La finanza purtroppo sta entrando in un meccanismo che è fatto di storia e tradizione"* esordisce criticamente l'imprenditore agricolo Andrea Passanisi, volendo sottolineare come le logiche di mercato rischino di "corrompere" un settore che è necessariamente legato alla nostra storia. *"Non esiste Sicilia senza agricoltura – continua Passanisi – e non esiste agricoltura senza Sicilia"*. L'imprenditore ha portato la sua testimonianza rispetto al settore, invitando ad affiancare alle logiche finanziarie una vera "rivoluzione culturale", basata sull'aggregazione dei produttori per preservare l'identità agricola della Sicilia. *"Il settore dell'agricoltura vive di alti e bassi e il bravo agricoltore è consapevole dei rischi che si possono incontrare in un contesto estremamente dinamico come quello a cui siamo ormai abituati, ma ciò non deve scoraggiare i giovani"* auspica, per un rinnovato interesse all'agricoltura da parte delle nuove generazioni. **Francesco Branca**, ordinario all'Università degli Studi di Catania, ha invece acceso i riflettori sulle eccezionali proprietà salutistiche del Cavolo Trunzo delle Aci, definendo i prodotti tipici locali come una "farmacia a portata di mano" e richiamando l'importanza dell'integrazione e del capitale umano per sostenere la produttività agricola. **Giovanni D'Avola** (Medico e Presidente Slow Food Travel Etna e Catania) ha confermato la ricchezza chimico-nutrizionale di limoni, cavolo trunzo e frutti tropicali (ricchi di sostanze bioattive come acido citrico e vitamina C), raccomandandoli in un regime alimentare equilibrato e preventivo. Fra gli interventi **Francesco Leotta**, Presidente della Rete Etna's, ha ringraziato il GAL Terre di Aci per il contributo erogato (Sottomisura 16.3 PSP 2014/2020) che ha consentito la nascita della rete composta da 25 soci, sottolineando la favorevole sinergia in atto tra GAL, amministrazioni, università e centri di ricerca. A chiusura del convegno, la direttrice **Anna Privitera** ha ribadito l'indirizzo strategico per il futuro del territorio: *"La via maestra resta la capacità di fare rete tra tutti gli stakeholder e aumentare la massa critica dei produttori, concentrando le risorse disponibili sul continuo miglioramento della qualità e sulla valorizzazione delle nostre eccellenze"*.