

# AGRICOLTURA

**Qualità, sicurezza degli alimenti e sviluppo sostenibile:**

## **In Sicilia via al tour "La PAC in AgribuSicilia"**

Qualità e sicurezza degli alimenti, ma anche sviluppo sostenibile e tutela ambientale. E' partita la quarta azione del progetto "Come la Pac raccoglie le sfide della strategia di Lisbona" dedicata all'informazione del grande pubblico sulla Nuova PAC - La Politica Agricola Comunitaria.

A promuovere l'iniziativa è **Euromed Carrefour Sicilia**, grazie ad un cofinanziamento dalla Direzione Generale Agricoltura e Sviluppo Rurale della Commissione Europea nell'ambito della linea di finanziamento «Sostegno a favore di azioni di informazione nel settore della politica agricola comune» e del Dip. Int. Infrastrutturali dell'Ass. Regionale Agricoltura. L'AgribuSicilia, un autobus trasformato in aula didattica multimediale, per tutto il mese visiterà comuni all'interno dei diversi Distretti Rurali della Regione portando con se materiale informativo illustrato al grande pubblico da esperti. All'interno del mezzo sarà possibile essere guidati lungo un percorso informativo che illustra ai cittadini, con il supporto di pannelli, i punti più salienti di una delle più importanti politiche della UE, la PAC, con le principali novità della riforma del 2003 e gli aspetti più interessanti per i cittadini consumatori.

Il tour ha lo scopo di attirare l'attenzione del grande pubblico verso gli aspetti della Politica Agricola Comunitaria che hanno una influenza sulla vita quotidiana ed i grandi temi dello sviluppo territoriale, la tutela ambientale e la sicurezza degli alimenti. Verranno distribuiti materiale divulgativo e gadget.

L'Agribus, partito da Palermo all'inizio di maggio, è al momento a Siracusa, dove resterà fino a martedì 20, al Parco Belvedere Auchan.

### **Ecco le prossime tappe:**

- 21-22 maggio - Santa Croce Camerina (Ragusa)
- 23-24 maggio - Modica (Ragusa)
- 26 maggio - Lascari (Palermo)
- 27 maggio - Gratteri (Palermo)
- 28 maggio - Cefalù (Palermo)
- 29 e 30 maggio - Campofelice di Roccella (Palermo)
- 31 maggio - Collesano (Palermo)
- 1 giugno - Menfi (Agrigento)
- 2 giugno - Ribera (Agrigento)
- 3 giugno - Sciacca (Agrigento)
- 5 giugno - Trapani
- 6 giugno - Mazara del Vallo (Trapani)

Per ulteriori dettagli sull'Agribus è possibile consultare il sito [www.carrefoursicilia.it](http://www.carrefoursicilia.it) nell'area dedicata al progetto "Come la PAC raccoglie le sfide della strategia di Lisbona".



## **NASCE DISTRETTO FICODINDIA CALATINO SUD SIMETO**

L'Agenzia di sviluppo integrato di Caltagirone ha presentato alla Regione Siciliana perchè lo approvi il Distretto del ficodindia del Calatino Sud Simeto, che coinvolge la maggioranza degli operatori di 10 comuni a cavallo tra le province di Catania ed Enna. La superficie del territorio del distretto è di circa 1.800 ettari, 1.600 ettari dei quali sono caratterizzati dal riconoscimento della Denominazione di origine protetta grazie alle produzioni di grande qualità. Tra i soggetti sottoscrittori del patto per lo sviluppo del Distretto, oltre ai 10 Comuni - San Cono, San Michele di Ganzaria, Mirabella Imbaccari, Caltagirone, Grammichele, Militello in Val di Catania, Palagonia, Vizzini, Mazzarino e Piazza Armerina - vi sono numerosi altri enti pubblici e privati e 78 imprese con complessivi 328 addetti. «Il Distretto - spiega il presidente dell'Agenzia, Francesco Navanzino - si propone di promuovere e valorizzare la filiera del ficodindia, dalla produzione, alla trasformazione, all'utilizzo per fini cosmetici e farmaceutici, sino alla commercializzazione». «Si tratta di uno strumento importante - conclude - per contribuire a far ulteriormente conoscere e apprezzare un prodotto di qualità del nostro territorio, con positive ricadute sui produttori e sull'economia locale».



## **PRIMI PANIFICI CON GRANO DURO 'MADE IN SICILY'**

A quattro mesi dalla sigla ufficiale dell'accordo quadro per la qualificazione della filiera cerealicola siciliana, partono i primi panifici esclusivamente «made in Sicily». Tra dicembre 2007 e gennaio 2008 il Consorzio Crisma-Grano duro di Sicilia ha formalizzato con i panificatori siciliani nelle varie sedi delle Camere di Commercio il protocollo d'intesa che mira ad attuare una serie di importanti progetti di valorizzazione del grano duro siciliano e dei suoi derivati.

Più di 700 sono stati i panificatori che hanno voluto siglare ufficialmente l'accordo di qualificazione. Dopo l'inaugurazione di due punti vendita avvenuta a Nicosia (Enna) il 24 aprile, lo scorso 2 maggio è stata la volta di un panificio di Misterbianco in provincia di Catania. Si tratta della «Forneria Boccone Dolce» di Bruno Francesco, in via Plebiscito 157-159 a Misterbianco. Il pane e la pasta fatti con «Grano duro di Sicilia» tutelato e garantito dal Crisma, usufruiscono, della certificazione Uni En Iso 22005 («sistema di rintracciabilità delle filiere agroalimentari») già ottenuta dal Consorzio.