

# Gusto e profumo da marchio Igp

In tre decenni sviluppata la tecnica di produzione nel sacchetto che rendono unico questo frutto anche all'estero

Ha avuto diverse fasi di evoluzione, sia di lavorazione che di produzione, la trattazione dei peschietti leonfortesi, iniziata negli anni '50, e che poteva avere uno sviluppo migliore dopo la costituzione del Consorzio per la tutela della pesca, nato nel 1996, su iniziativa del dott. Pippo Trovati che, forte della sua esperienza e conoscendo bene le particolari caratteristiche della pesca di Leonforte, pensò al decollo definitivo e al riconoscimento di un marchio di qualità, collaborato dalle cooperative locali.

E' una storia rimasta a lungo incompiuta, poiché il suo ideatore è deceduto prematuramente e il Consorzio per la Tutela della Pesca non ha potuto centrare gli obiettivi prefissati dal Trovati, come l'ottenimento del marchio Igp, solo da pochi mesi diventata realtà, per l'impegno del neopresidente l'avvocato Carmelo Salamone.

«Ora - ha detto il sindaco Pino Bonanno - ottenuto finalmente il riconoscimento dell'Igp, la pesca di Leonforte potrà avere, in un momento difficile per l'economia e per l'agricoltura in particolare, quel qualcosa in più che può determinare un giusto riconoscimento al lavoro quotidiano dei produttori locali e del circondario». I primi peschietti vengono coltivati negli anni '50 sui terreni argillosi, in specie in contrada Noce, nasce però il problema della mosca mediterranea e il rimedio arriva con l'insacchettamento (La pesca nel sacchetto), in cui vengono avvolti almeno 120-150 giorni prima della completa maturazione, per proteggere le pesche da parassiti e intemperie e limitare l'uso eccessivo di concimi di origine industriale. La pratica si diffonde e così ricomincia la coltivazione della pesca incontaminata di Leonforte che guadagna in gusto, colori e anche in profumo. Facendosi apprezzare in tutta Italia e quello più tangibile si è



UNO STAND ESPOSITIVO DELLA TRADIZIONALE PESCA LEONFORTESE DURANTE LA SAGRA

avuto in occasione delle Fiere, come le «Pesche nelle spiagge d'Italia», il Salone dei Sapori di Milano, la Medial di Palermo, il Salone del gusto di Torino, organizzato da Slow Food.

E, dulcis in fundo, la promozione della pesca all'Outlet Village e la partecipazione all'evento fieristico che si è tenuto, con successo, a Dubai dal 26 al 28 settembre.

L'assessore provinciale all'Agricoltura, il leonfortese Marcello Melfa, dice: «La pesca, è frutto d'eccellenza, di cui la Provincia si fregia di po-

terlo annoverare nell'elenco dei prodotti riconosciuti dall'Igp. Punto di forza è sicuramente la notorietà del prodotto: dopo, infatti, diversi decenni di duro lavoro si può sicuramente affermare che la pesca è diventato uno dei simboli più rappresentativi del territorio leonfortese, conosciuto in tutta la Sicilia e oltre». «Bisogna ulteriormente valorizzare l'attenzione che viene rivolta a questo prodotto - aggiunge Melfa - risolvendo i problemi che principalmente sono rappresentati da una limitata

quantità di produzione, dalla necessità di un ricambio imprenditoriale e da un sistema di commercializzazione non più soddisfacente dal punto di vista remunerativo. La Provincia è al lavoro per trovare soluzioni in grado di ottimizzare l'uso delle risorse irrigue presenti nel territorio, mediante azioni a sostegno di una più razionale e diversa gestione delle stesse, mettendo in essere la filiera corta, per avviare la soluzione per i problemi di mercato, per rappresentare una risorsa anche per altri settori economici».

CARMELO PONTORNO

## BENEFICI DELLE COLTURE SUL TERRITORIO

### SI PUNTA ANCHE ALLA RIDUZIONE DEI DISOCCUPATI

L'evento della Sagra delle pesche di Leonforte, che si ripete da tre decenni, vive sempre di una forte intensità partecipativa ed è naturale accostarlo a Salvatore Grillo, assessore comunale allo Sviluppo Economico che non esita a dire: «Oggi le nostre aziende agricole sono in grosse difficoltà, prima bastava una piccola azienda a conduzione familiare per garantire un reddito dignitoso e comunque, adesso i nostri prodotti sono conosciuti e apprezzati dovunque, solo perché esiste un grande patrimonio umano ed una grande professionalità, che è riuscita sicuramente a valorizzarli, puntando sul biologico».

«Operiamo - continua Grillo - in un territorio penalizzato dalla mancanza di infrastrutture e, per cercare di porvi rimedio, abbiamo pensato alla ristrutturazione del mercato coperto di contrada Mongiafora, per dare la possibilità ai peschicoltori di lavorare e trasformare le pesche. E, per questo, approfittando della presenza del ministro Saverio Romano, che sabato inaugurerà la 30ª edizione della Sagra delle Pesche, chiederò espressamente un intervento mirato alla risoluzione delle varie problematiche».

«Spero che la sagra - aggiunge Grillo - rappresenti davvero il rilancio generale dell'agricoltura locale e del territorio e soprattutto che sia lo stimolo per i tanti giovani che vogliono avvicinarsi a questa realtà che, con la risorsa importante dell'Igp, recentemente riconosciuta al

Consorzio per la Tutela della Pesca di Leonforte, che è stato a Dubai, per promuovere il frutto, possa generare lo sviluppo auspicato da tutti».

«Tra gli obiettivi ridurre la disoccupazione che può essere un deterrente alle facili "deviazioni" sociali, sempre più pressanti ai nostri giorni e sui giovani indifesi, e che può quindi risultare una realtà di sviluppo e di crescita non solo economica, per via della mancanza di lavoro e per l'incidenza che può avere nella nostra città e nel circondario». Grillo aggiunge: «Voglio ricordare che Leonforte ha 100 ettari di peschietti, che la produzione è di oltre 800 tonnellate di pesche annue di varie tipicità, per sapori irripetibili e inimitabili che nascono anche dall'onerosa e costosa opera dell'insacchettamento che le protegge dagli agenti esterni». Questo prodotto cosa può rappresentare per Leonforte? «Beh, diciamo che può diventare un prodotto di nicchia, quindi non destinato alla grande distribuzione, quindi appare necessario pensare alla grande ristorazione, dove è più facile il riconoscimento di un prodotto dalla polpa dura, facendo pensare alla confezione di pesche sciropate». Adesso il dottore Paolo Dottore, dirigente dell'ufficio Sviluppo Economico: «Il nostro ufficio, come sempre, con l'intero staff, risulta impegnato nell'organizzazione e nella riuscita della sagra, in modo che si confermi rispetto al passato e posso dire che sarà ripetuta la "Notte gialla", in armonia con la celebrazione del prezioso frutto e gli operatori commerciali del luogo».



L'ASSESSORE ALL'AP, MARCELLO MELFA

CAR. PON.

30ª XXX edizione della  
**Sagra delle  
Pesche**  
e dei prodotti tipici  
1-2 Ottobre 2011  
LEONFORTE (EN)

trent'anni ... e non li dimostra

www.sagradellepesche.it