



Spesa finanziata con l'aiuto finanziario dell'Unione Europea  
(Art. 34 del Reg. Ue n. 1308/2013 e Art. 50 del Reg. Ue n. 2021/2115)

## OPEN DAY DELL'OPi SICULA



# SICILIA NEL CUORE, SAPORE INCONFONDIBILE: **LA NOSTRA ARANCIA**

### COSA ASPETTARSI DALL'OPEN DAY

**Venerdì 21 novembre**, l'OPI Sicula aprirà le porte a produttori, professionisti del settore ortofrutticolo e a tutti coloro che desiderano approfondire la conoscenza dei metodi di coltivazione, dei mercati e delle innovazioni tecnologiche legate al mondo degli agrumi, da sempre simbolo identitario del territorio siciliano.

L'evento si terrà a **Pedagaggi**, in provincia di Siracusa, presso la sede legale dell'OPI Sicula, all'interno dello stabilimento **Colleroni**. Sarà presente il prof. **Alessandro Scuderi**, docente di Agraria presso l'Università degli Studi di Catania, che illustrerà le nuove frontiere in campo varietale e di mercato relative al comparto agrumicolo. Durante la giornata sarà possibile visitare le linee di lavorazione e confezionamento degli agrumi. L'incontro si concluderà con un piacevole rinfresco.

### IL PRODOTTO

Le **arance** furono introdotte in Sicilia dagli Arabi nel IX secolo. Le condizioni pedoclimatiche dell'isola ne favorirono la massiccia coltivazione nella quasi totalità del territorio. Le varietà coltivate comprendono sia quelle a **polpa rossa** – da sempre tratto distintivo della produzione siciliana, come *tarocco*, *moro* e *sanguinello* – sia quelle a **polpa bionda**, come *navel*, *ovale* e *valencia*.

Il periodo di commercializzazione del prodotto va da **novembre a maggio**.

### IL TERRITORIO

La coltivazione agrumicola si sviluppa in quasi tutta la **Sicilia orientale**, coinvolgendo i comuni delle province di **Ragusa** ed **Enna**, fino a quelli alle propaggini della **Piana di Catania**, come *Palagonia*, *Scordia*, *Paternò*, *Biancavilla*, *Mineo* e *Ramacca*.

In provincia di **Siracusa**, le coltivazioni si concentrano nell'area nord della zona aretusea – *Lentini*, *Carlentini*, *Francofonte* – dove è forte la tradizione delle arance a polpa rossa, e nella zona sud – *Rosolini*, *Pachino*, *Noto* – dove prevalgono le varietà a polpa bionda, come *navel* e *valencia*.





Spesa finanziata con l'aiuto finanziario dell'Unione Europea  
(Art. 34 del Reg. UE n. 1308/2013 e Art. 50 del Reg. UE n. 2021/2115)

## OPEN DAY DELL'OPISICULA



OPI Sicula  
ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI

### L' OPI SICULA

La **Cooperativa OPI Sicula O.P.** nasce nel **2014** dal desiderio aggregativo di diverse aziende agricole che operano nella Sicilia orientale di affermarsi insieme in un mercato sempre più vasto e competitivo.

Nata su iniziativa spontanea degli stessi produttori, la Società opera al fine di realizzare un sistema comune tra loro ed ottenere allo stesso tempo un continuo miglioramento dei prodotti e del loro processo di produzione. L'organizzazione oggi conta **152 soci** che hanno una superficie coltivata di circa **1600 ettari**. Contando al suo interno numerose aziende del territorio **IGP dell' Uva da Tavola Mazzarrone e dell'Arancia Rossa di Sicilia IGP** e vantando importanti certificazioni.

Certificata secondo lo standard **GLOBALG.A.P.**, modulo **GRASP** e **SPRING**, per la produzione agricola e per gli standard **BRC** e **IFS** per lo stabilimento di lavorazione, OPI Sicula si impegna giornalmente per fare arrivare nelle tavole di ogni consumatore solamente prodotti genuini, coltivati secondo i più rigorosi disciplinari di produzione.

L'OP negli anni ha saputo innovarsi e ampliare sempre più il proprio **paniere di prodotti**, aggiungendo al suo interno produttori dediti alla coltivazione di **melagrani, kaki, cotogne, zucchine, pomodoro, meloni** provenienti da varie parti della Sicilia.

