Oscar Farinetti: pomodoro Pachino IGP, prodotto da raccontare

pomodoro-pachino-f225cf02

“**Raccontare un prodotto è dargli vita**: senza la narrazione un prodotto non esiste. Avete occasioni pedoclimatiche uniche in Sicilia. Prendete il caso del pomodoro: gli israeliani dicono che lo hanno inventato loro, ma poi sono dovuti venire a Pachino per farlo davvero buono”. Così **Oscar Farinetti, patron di Eataly**, ha “raccontato” la bontà del **pomodoro di Pachino IGP** ieri durante la nona edizione di **Best In Sicily**, manifestazione organizzata da Cronachedigusto.it che premia le eccellenze dell’accoglienza e dell’enogastronomia siciliana.

pachinoL’attività di promozione del **Consorzio di Tutela Pomodoro di Pachino IGP** aggiunge un nuovo tassello con la partecipazione alla manifestazione svoltasi a **Catania**, che è poi proseguita ieri facendo tappa direttamente nelle aziende che producono e confezionano “l’oro rosso” del sud est siciliano. “È un’occasione importante per il nostro Consorzio - spiega il presidente **Sebastiano Fortunato** - perché rappresenta un momento di visibilità non solo tra il grande pubblico, ma anche con la stampa specializzata e alcuni foodblogger. La nostra azione di promozione, infatti, si muove su più livelli perché la bontà del nostro prodotto trova ampio riscontro tra target diversi: dalla massaia che vuole portare a tavola il meglio, allo studente che non rinuncia a mangiare sano, per arrivare fino al foodies che sceglie gli ingredienti di qualità per piatti più ricercati”. La conferma del successo del pomodoro di Pachino IGP arriva anche dal vicepresidente **Massimo Pavan**, presente insieme all’altro vicepresidente **Salvatore Dell’Arte** e al direttore **Salvatore Chiaramida**, a Catania:” Il nostro prodotto, nonostante le condizioni di crisi che ne rendono più difficile il percorso commerciale, è tra le eccellenze della Sicilia la cui reputazione è oramai solida da tempo. Crediamo nelle azioni di promozione come informazione necessaria per ‘raccontare’ il prodotto, proprio come ci ha suggerito Farinetti - ha aggiunto Dell’Arte - specificandone le caratteristiche uniche che il territorio dona solo ai pomodori nati in questa parte di territorio siciliano”.

I dirigenti del Consorzio hanno accolto poi ieri in mattinata alcuni giornalisti e foodblogger, accompagnandoli presso le serre e i centri di confezionamento del prodotto e raccontando loro le

varie tappe della filiera di produzione e di commercializzazione. La visita è stata anche l'occasione per spiegare perché il pomodoro di Pachino IGP ha delle caratteristiche sensoriali e nutritive che si distinguono rispetto a quelle delle altre varietà di pomodoro coltivate altrove, degustate poi durante il pranzo a base di tutte le varietà di Pomodoro di pachino Igp. "Abbiamo la fortuna - ha sottolineato il direttore Salvatore Chiaramida - di poter **fare agricoltura in un posto unico al mondo**, ma purtroppo i risultati non sempre sono all'altezza dell'impegno che mettiamo nell'attività che svolgiamo. Sicuramente occorrerebbe una maggiore unità di intenti tra i vari soggetti che compongono la filiera e soprattutto un'attenzione superiore da parte delle varie istituzioni".