



CONSORZIO DI TUTELA  
MANDORLA DI AVOLA



REGIONE SICILIA



COMUNE DI AVOLA

## COMUNICATO STAMPA

***Gli Assessori Regionali Cimino e Bufardecì al Convegno  
dell'IGP per la Mandorla di Avola.  
Cittadinanza onoraria al pasticciere Nicola Fiasconaro.***

Sabato 19 dicembre alle ore 10 presso la sala convegni del Centro Giovanile di via Piersanti Mattarella di Avola si svolgerà il

### Convegno su “ Mandorla di Avola I.G.P: *un futuro d'eccellenza per una storia di qualità*”

Al Convegno saranno presenti gli Assessori Regionali all'Agricoltura e alla Cooperazione

**Michele Cimino e Giambattista Bufardecì,**

i Presidenti delle Provincie Regionali di Siracusa e Ragusa, i Sindaci dei Comuni di produzione della Mandorla di Avola, gli operatori e i tecnici del settore mandorlicolo.

Nel corso del Convegno saranno illustrati sia i contenuti della richiesta di Indicazione Geografica Protetta per la mandorla di Avola, sia le azioni recentemente annunciate dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura per il rilancio del settore mandorlicolo nell'intero territorio siciliano (*Vedi documentazione allegata*)

L'Amministrazione Comunale di Avola, inoltre, a conclusione dei lavori conferirà la **cittadinanza onoraria a Nicola Fiasconaro**, pasticciere di fama internazionale, per il ruolo svolto in questi anni di ambasciatore delle dolci eccellenze siciliane nel mondo, tra cui i panettoni con la Mandorla di Avola, di cui nell'occasione presenterà un esemplare di circa 300 kg.

La richiesta di riconoscimento comunitario della Mandorla di Avola è un ulteriore passo per tutelare e salvare una delle produzioni di eccellenza dell'agricoltura siciliana, in serio pericolo di sparizione per l'invasione di produzioni scadenti e a basso costo, come quella californiana, che la stessa Unione Europea considera fortemente nociva per la salute (*Vedi documentazione allegata*).




Gli accordi di filiera recentemente stipulati tra i Consorzi dei mandorlicoltori di Avola e Agrigento con le aziende leader nel settore della pasticceria siciliana, primo tra tutti l'Azienda Fiasconaro, rappresentano, insieme alla promozione delle proprietà salutistiche della nostra mandorla, alla tracciabilità di filiera, alla tutela delle nostre materie prime, la strada da imboccare per difendere un patrimonio di storia, cultura e sapienza produttiva che la nostra Isola non può permettersi di perdere.



Consorzio di Tutela e  
Miglioramento della Filiera  
Mandorla di Avola

## LA MANDORLA DI AVOLA

Le cultivar conosciute in tutto il mondo come Mandorla di Avola sono 3:

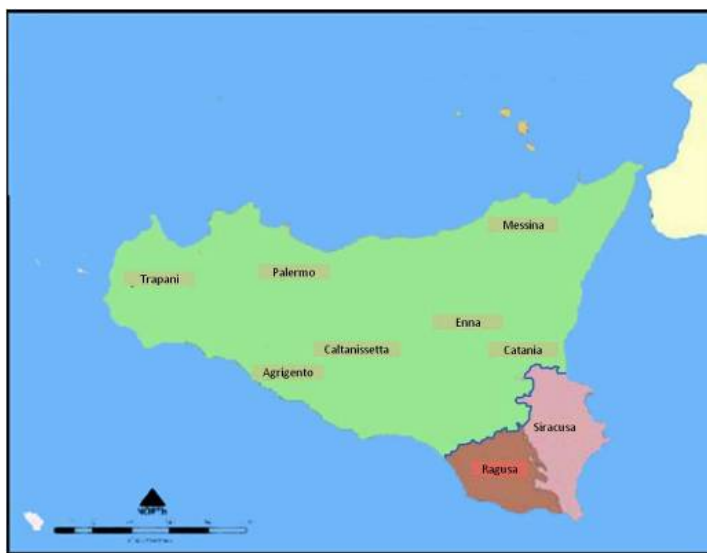
Pizzuta d'Avola	Fascionello	Romana
		

Le prime due cultivar sono da sempre considerate le migliori nel settore della confetteria di qualità, sia per la forma piatta e ovale che per le componenti organolettiche.

Alla pasticceria vengono destinati, insieme alla cultivar Romana, anche gli scarti di lavorazione delle due succitate cultivar ( gemella e rottame ).

### Areale produzione Mandorla di Avola ( cultivar Pizzuta, Fascionello e Romana )

Per particolari caratteristiche pedoclimatiche, queste cultivar sono coltivabili esclusivamente in un areale di produzione comprendente le Province di Siracusa e Ragusa,



Sia nel settore confettiero che in quello della pasticceria, la Mandorla di Avola, inserita nell'elenco dei Prodotti Tradizionali del Ministero delle Politiche Agricole, è vittima di un utilizzo fraudolento del "brand", riconosciuto da oltre un secolo a livello internazionale come sinonimo di mandorla di altissima qualità.

Per questi motivi, il Consorzio di Tutela, in attesa del riconoscimento IGP, ha registrato un Marchio Collettivo con la finalità di tutelare e pubblicizzare la tipicità della mandorla di Avola.

# Il Consorzio di Tutela della Mandorla di Avola



Il Consorzio di tutela e miglioramento della filiera Mandorla di Avola è **nato nel 2000** per iniziativa di produttori, commercianti, aziende confettiere e dolciarie che utilizzano mandorla di Avola.



**L'attività del Consorzio** è finalizzata:

- alla ricerca applicata;
- alla pubblicizzazione dei risultati;
- a campagne di informazione dei consumatori;
- all'incremento delle vendite della materia prima e dei suoi derivati.

Per tutelare il prodotto e i consumatori, il Consorzio ha ufficialmente registrato nel 2006 **questo Marchio Collettivo**, che attraverso i disciplinari di produzione garantisce il controllo della qualità e della genuinità delle produzioni con mandorla di Avola.



## Le aziende associate

- n. 1** Cooperativa produttori mandorla Avola
- n. 30** Produttori agricoli mandorla Avola
- n. 10** Lavorazione e commercializzazione materia prima
- n. 11** Lavorazione e commercializzazione confetti Avola
- n. 8** Lavorazione e commercializzazione prodotti Dolciari



## INFO

Sede operativa : Piazza Umberto 1° n.5 - 96012 Avola  
Telefono : 0931/834735 – 0931/572160 - Fax 0931834735 –  
cell. 333.5840542 - 3479257136  
Email : [info@consorzioamandorlaavola.it](mailto:info@consorzioamandorlaavola.it)  
Sito : [www.consorzioamandorlaavola.it](http://www.consorzioamandorlaavola.it)

## II

(Atti adottati a norma dei trattati CE/Euratom la cui pubblicazione non è obbligatoria)

## DECISIONI

## COMMISSIONE

## DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 1° agosto 2007

**recante modifica della decisione 2006/504/CE che stabilisce condizioni particolari per l'importazione di determinati prodotti alimentari da alcuni paesi terzi a causa del rischio di contaminazione da aflatoxine di tali prodotti, per quanto riguarda le mandorle e i prodotti derivati originari o provenienti dagli Stati Uniti d'America**

[notificata con il numero C(2007) 3613]

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2007/563/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 53, paragrafo 1, lettera b), punto ii),

considerando quanto segue:

- (1) La decisione 2006/504/CE della Commissione <sup>(2)</sup> stabilisce condizioni particolari per l'importazione di determinati prodotti alimentari da alcuni paesi terzi a causa del rischio di contaminazione da aflatoxine di tali prodotti.
- (2) Come ha osservato il comitato scientifico per l'alimentazione umana, l'aflatoxina B1 è un potente cancerogeno genotossico che aumenta, anche a basse dosi, il rischio di cancro del fegato. Il regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari <sup>(3)</sup>, stabilisce i tenori massimi autorizzati di aflatoxine nei prodotti alimentari.

Tuttavia, il crescente numero di notifiche ricevute nel 2005 e nel 2006 attraverso il sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF) ha mostrato che le mandorle e i prodotti derivati provenienti dagli Stati Uniti d'America presentavano regolarmente tenori di aflatoxine superiori a quelli massimi previsti.

- (3) Tale contaminazione costituisce una minaccia per la salute pubblica nella Comunità. È pertanto opportuno adottare misure particolari a livello comunitario.
- (4) L'Ufficio alimentare e veterinario (UAV) della Commissione ha effettuato una missione negli Stati Uniti d'America dall'11 al 15 settembre 2006 al fine di valutare i sistemi vigenti per il controllo della contaminazione da aflatoxine delle mandorle destinate all'esportazione verso la Comunità <sup>(4)</sup>. Tale missione ha rivelato l'assenza di qualsiasi obbligo legale di controllo dei tenori di aflatoxine nelle fasi della produzione e della trasformazione delle mandorle e l'incapacità dell'attuale sistema di controllo di fornire garanzie riguardanti la conformità dei prodotti esportati alle norme comunitarie. Ha inoltre rivelato che i laboratori visitati non offrivano alcuna garanzia per le esportazioni e ha evidenziato carenze rispetto a quasi tutti i requisiti della norma EN ISO/IEC 17025 «Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura».

<sup>(1)</sup> GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 575/2006 della Commissione (GU L 100 dell'8.4.2006, pag. 3).

<sup>(2)</sup> GU L 199 del 21.7.2006, pag. 21. Decisione modificata dalla decisione 2007/459/CE (GU L 174 del 4.7.2007, pag. 8).

<sup>(3)</sup> GU L 364 del 20.12.2006, pag. 5.

<sup>(4)</sup> Relazione di una missione effettuata negli Stati Uniti d'America dall'11 settembre al 15 settembre 2006 al fine di valutare i sistemi vigenti per il controllo della contaminazione da aflatoxine delle mandorle destinate all'esportazione verso l'Unione europea [DG (SANCO)/8300/2006 — MR].

- (5) In seguito alla relazione dell'UAV, gli Stati Uniti d'America hanno annunciato l'intenzione di adottare misure per colmare tali lacune. Le misure proposte non sono tuttavia sufficienti a garantire che le future partite di mandorle siano conformi alla legislazione comunitaria sulle aflatoxine, in particolare a causa del carattere volontario del sistema di controllo delle aflatoxine stesse. È quindi opportuno sottoporre le mandorle e i prodotti derivati originari o provenienti dagli Stati Uniti d'America a condizioni rigorose per garantire un livello elevato di protezione della salute pubblica.
- (6) Nell'interesse della salute pubblica, tutte le partite di mandorle e di prodotti derivati importate dagli Stati Uniti d'America nella Comunità, che non rientrino nel piano di campionamento volontario per la ricerca delle aflatoxine (VASP) adottato dall'Almond Board of California nel maggio 2006, devono essere sottoposte dall'autorità competente dello Stato membro importatore a un campionamento e un'analisi per la determinazione del tenore di aflatoxine prima di essere commercializzate. Le partite che rientrano nel VASP devono essere accompagnate da un certificato sanitario ed essere oggetto di controlli casuali e di analisi presso il punto d'importazione nella Comunità. Le misure saranno riesaminate entro un anno, sulla base delle relazioni trasmesse dagli Stati membri e delle garanzie supplementari fornite dalle autorità competenti degli Stati Uniti d'America.
- (7) Occorre pertanto modificare di conseguenza la decisione 2006/504/CE.
- (8) Le misure di cui alla presente decisione sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,
- lettere da b) a g) quando questi ultimi sono presenti in una percentuale uguale o superiore al 10 %.,
- sono aggiunte le seguenti lettere f) e g):
- «f) i seguenti prodotti alimentari originari o provenienti dagli Stati Uniti d'America, che rientrano nel piano di campionamento volontario per la ricerca delle aflatoxine (Voluntary Aflatoxin Sampling Plan) adottato dall'Almond Board of California nel maggio 2006:
- i) le mandorle con guscio o sgusciate di cui al codice CN 0802 11 o 0802 12;
- ii) le mandorle tostate di cui ai codici CN 2008 19 13 (in imballaggi immediati di contenuto netto superiore a 1 kg) e 2008 19 93 (in imballaggi immediati di contenuto netto uguale o inferiore a 1 kg);
- iii) i miscugli di frutta secca o di frutta a guscio di cui al codice CN 0813 50 e contenenti mandorle;
- g) i seguenti prodotti alimentari importati dagli Stati Uniti d'America, che non rientrano nel piano di campionamento volontario per la ricerca delle aflatoxine:
- i) le mandorle con guscio o sgusciate di cui al codice CN 0802 11 o 0802 12;
- ii) le mandorle tostate di cui ai codici CN 2008 19 13 (in imballaggi immediati di contenuto netto superiore a 1 kg) e 2008 19 93 (in imballaggi immediati di contenuto netto uguale o inferiore a 1 kg);
- iii) i miscugli di frutta secca o di frutta a guscio di cui al codice CN 0813 50 e contenenti mandorle.»;

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

#### Articolo 1

La decisione 2006/504/CE è modificata come segue:

1) all'articolo 1:

a) il primo comma è sostituito dal seguente:

«La presente decisione si applica ai prodotti alimentari di cui alle lettere da a) a g), nonché ai prodotti alimentari trasformati e composti ottenuti dai prodotti alimentari di cui alle lettere da b) a g) o contenenti una quantità rilevante degli stessi. Essa non si applica, tuttavia, alle partite di prodotti alimentari il cui peso lordo non supera i 5 kg.»;

b) al secondo comma:

— la prima frase è sostituita dalla seguente:

«I prodotti alimentari sono considerati contenenti una quantità rilevante dei prodotti alimentari di cui alle

2) all'articolo 3:

a) al paragrafo 1, è aggiunta la seguente lettera f):

«f) Il ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti (USDA) per i prodotti alimentari provenienti dagli Stati Uniti d'America.»;

b) è aggiunto il seguente paragrafo 8:

«8. In deroga ai paragrafi da 1 a 6, le partite di prodotti alimentari di cui all'articolo 1, secondo comma, lettera g), possono essere importate nella Comunità senza essere accompagnate dai risultati del campionamento e dell'analisi e da un certificato sanitario.»;

3) all'articolo 5, paragrafo 2, sono aggiunte le seguenti lettere f) e g):

«f) per circa il 5 % delle partite di prodotti alimentari provenienti dagli Stati Uniti d'America, di cui all'articolo 1, secondo comma, lettera f);

g) per ogni partita dei prodotti alimentari provenienti dagli Stati Uniti d'America di cui all'articolo 1, secondo comma, lettera g).»;

4) è inserito il seguente articolo 7 bis:

«*Articolo 7 bis*

**Ulteriori condizioni per l'importazione di prodotti alimentari dagli Stati Uniti d'America**

1. Per quanto riguarda le importazioni dagli Stati Uniti d'America, l'analisi di cui all'articolo 3, paragrafo 1, deve essere effettuata da un laboratorio riconosciuto dall'USDA per l'analisi delle aflatossine o da un laboratorio oggetto della procedura di riconoscimento da parte dell'USDA, che sia stato accreditato conformemente alla norma EN ISO/IEC 17025.

Tuttavia, qualora il laboratorio non sia stato ancora accreditato in base a tale norma, deve:

a) aver avviato e avere in corso le necessarie procedure di accreditamento;

b) fornire garanzie sufficienti in merito all'esistenza di sistemi di controllo della qualità per le analisi di aflatossine da esso effettuate.

2. Il certificato sanitario di cui all'articolo 3, paragrafo 1, che accompagna le partite di prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera f), contiene un riferimento al piano di campionamento volontario per la ricerca delle aflatossine.»;

5) l'articolo 8 è sostituito dal seguente:

«*Articolo 8*

**Costi collegati all'importazione di prodotti alimentari dal Brasile, dall'Iran e dagli Stati Uniti d'America**

1. Tutti i costi relativi al campionamento, all'analisi e al magazzinaggio, nonché al rilascio dei documenti ufficiali d'accompagnamento e alle copie del certificato sanitario e dei documenti di accompagnamento in applicazione dell'articolo 3, paragrafo 1, e dell'articolo 5, paragrafo 3, per i prodotti alimentari provenienti dal Brasile, dall'Iran e dagli Stati Uniti d'America, di cui all'articolo 1, secondo comma, lettere a), d) e g), e per i prodotti alimentari trasformati e composti ottenuti dai prodotti alimentari di cui alle suddette lettere o contenenti gli stessi sono sostenuti dall'operatore del settore alimentare responsabile della partita o dal suo rappresentante.

2. Tutti i costi relativi ai provvedimenti ufficiali adottati dalle autorità competenti in relazione alla non conformità delle partite di prodotti alimentari di cui all'articolo 1, secondo comma, lettere da a) a g), e dei prodotti alimentari trasformati e composti ottenuti dai prodotti alimentari di cui alle suddette lettere o contenenti gli stessi sono sostenuti dall'operatore del settore alimentare responsabile della partita o dal suo rappresentante.»

*Articolo 2*

La presente decisione si applica a decorrere dal 1° settembre 2007.

La presente decisione non si applica alle partite di mandorle e di prodotti derivati che abbiano lasciato gli Stati Uniti d'America anteriormente al 1° settembre 2007.

*Articolo 3*

Gli Stati membri sono destinatari della presente decisione.

Fatto a Bruxelles, il 1° agosto 2007.

*Per la Commissione*

Markos KYPRIANOU

*Membro della Commissione*

**PALERMO.** All'assessorato all'Agricoltura patto produttori-consumatori per valorizzare l'intera filiera

# Frutta secca, siciliana è meglio Firmato accordo per rilanciarla

**Fiasconaro di Castelbuono aderisce al progetto. Il 70% dei prodotti consumati nell'Isola viene dall'estero, ma quelli locali quasi sempre sono più salutari.**

**Antonella Sferrazza**  
PALERMO

●●● Pistacchio turco e siriano. Mandorle e noci californiane. Nocchie turche. Carrube spagnole. Non c'è quasi nessuna traccia di Sicilia nella frutta secca che si consuma in Sicilia.

Il 70%, infatti viene importato a fronte di una domanda è in continua crescita soprattutto per la produzione di derivati nella gastronomia e nella pasticceria.

In questo contesto si moltiplicano anche i casi di contraffazione, casi cioè in cui su etichette di prodotti stranieri di dubbia qualità si imprime il marchio Sicilia.

Un quadro paradossale se si pensa che negli anni 60 la provincia di Agrigento era il primo produttore mondiale di mandorle con un giro d'affari vertiginoso a cui si aggiungeva solo

territorio, che ha determinato tra l'altro una riduzione di mandorleti che sono passati da 200 mila ettari ai 47 mila attuali (su un totale di 76 mila ettari coltivati a frutta secca e un produzione vendibile di 141 milioni di euro).

Per tentare di risalire la china ieri è stato siglato il primo accordo tra produttori e consumatori della filiera regionale di frutta secca.

Protagonisti sono l'assessorato regionale all'agricoltura, i consorzi di mandorla di Agrigento e di Avola e del pistacchio di Bronte e l'azienda dolciaria Fiasconaro di Castelbuono.

«Un passo in avanti verso la tutela e la valorizzazione della nostra agricoltura - ha detto l'assessore regionale al ramo, Michele Cimino - l'accordo è importante perché favorisce le partnership tra produttori e consumatori siciliani che solo facendo squadra potranno vincere la concorrenza spesso sleale degli Paesi».

Sulla tracciabilità l'asswes-



**L'assessore Michele Cimino**

chiarati nelle etichette».

Il perché un'azienda dolciaria ha aderito al progetto lo ha spiegato Nicola Fiasconaro che da Castelbuono esporta delizie siciliane in tutto il mondo e che quest'anno, con 6,5 milioni, registra un incremento del fatturato di circa il 10%.

«Non è normale - afferma Nicola Fiasconaro - che io debba essere costretto a importare dal Nord la farina di mandorle o i canditi di qualità pagandoli

prenditore di Castelbuono - ma oggi è una giornata storica perché finalmente la Regione interviene per recuperare delle produzioni che sono di altissima qualità e che sono un must per la pasticceria siciliana».

E proprio sulla qualità dovrebbero puntare le strategie di marketing regionali, ne è convinto Corrado Bellia presidente del Consorzio della mandorle di Avola che esporta in Francia il 60% della produzione.

«Come per il vino - sostiene Corrado Bellia - la Regione dovrebbe puntare a valorizzare la qualità delle nostre mandorle; nessuno sa per esempio che la commissione europea ha espresso molti dubbi sulla salubrità delle mandorle californiane».

«Al contrario - continua Bellia - le nostre mandorle sono consigliate dai medici sia per fronteggiare problemi di colesterolo che nelle terapie tumorali e in molte altre patologie».

L'assessorato al momento

## 14. | L'ECONOMIA

# Frutta secca, finalmente è filiera

## Il contratto coinvolge le mandorle dei consorzi di Avola e di Agrigento e il pistacchio di Bronte

**GIORGIO PETTA**

PALERMO. In Francia è di malaugurio se gli sposi non mangiano, insieme con i loro ospiti, i confetti di nozze confezionati con la mandorla di Avola. Ed è questa la ragione per cui il 60 per cento della produzione avolese ogni anno prende la via d'Olttralpe. Per i nostri cugini la mandorla d'Avola è insuperabile e non teme confronti sul piano della qualità e delle caratteristiche organolettiche. I francesi lo sanno, noi - italiani e siciliani - no. Al punto da preferire, per una questione di prezzo, quelle provenienti dalla California o da altri Paesi. Dimenticando però che si tratta di mandorle, come rilevato dalla Comunità europea in quelle importate dagli Stati Uniti d'America, contaminate - oltre il massimo consentito - da aflatoossina B1, un potente cancerogeno genotossico che aumenta, pure a basse dosi, il rischio di cancro al fegato.

Insomma, siamo ciò che mangiamo. E la stessa cosa potrebbe dirsi per il Pistacchio verde di Bronte. Qualitativamente al top, ma trascurato e posposto ad altri pistacchi provenienti dal Medioriente e dall'Iran per una questione di prezzo. Perché sul piano del gusto e dell'eccellenza quello di Bronte non teme confronti. Anche sul piano salutistico.

Da produttrice tra le prime al mondo di mandorle, la Sicilia negli ultimi tre decenni ha finito per perdere il primato. Nella sola provincia di Agrigento, negli anni '60, gli ettari di mandorleti erano circa 200 mila con 752 varietà accertate. Oggi, in tutta l'Isola, i mandorleti sono ridotti ad appena 47 mila ettari. Per questo motivo il 70 per cento delle mandorle importate in Sicilia per la produzione dei derivati arriva dalla California. Mettendo a rischio un altro primato: l'eccellenza e l'unicità della pasticceria siciliana in cui mandorle di Avola e Agrigento, pistacchi di Bronte, nocciole delle Madonie e dei Nebrodi, noci dei Peloritani e carrubbe del Ragusano hanno costituito gli ingredienti di dolci che hanno finito per stregare i palati dei più raffinati gourmet.

Bisogna tornare alle origini, ma soprattutto cambiare rotta per rilanciare un settore che in passato ha garantito sviluppo e reddito. Come è stato fatto ieri a Palermo, dove è stato siglato il primo contratto della filiera regionale di frutta secca tra produttori e trasformatori, presenti i direttori generali dell'Assessorato all'Agricoltura Rosaria Barresi e Cosimo Gioia, il sindaco di Avola Antonino Barbagallo, i funzionari dell'Assessorato Ignazio Vassallo e Giuseppe Girgenti, il direttore del Consorzio mandorla di Avola, Corrado



FRUTTA SECCA IN ESPOSIZIONE

Bellia.

Grazie a questo accordo, le mandorle dei consorzi di Avola e di Agrigento insieme con il pistacchio del consorzio di Bronte saranno le materie prime che Nicola Fiasconaro, titolare dell'omonima azienda dolciaria di Castelbuono, utilizzerà per la preparazione dei propri prodotti esportati in molti Paesi del mondo. Un accordo che per l'assessore regionale all'Agricoltura, Michele Cimino, è «premiante per l'amministrazione che lo ha mediato ed importante, non tanto per la

cifra che ammonta a circa 200 mila euro ma perché finalmente anche l'alta pasticceria ha avviato un percorso di tutela delle nostre produzioni e della nostra agricoltura».

I partner della filiera hanno messo a punto un progetto triennale di tracciabilità cartacea e informatica per le produzioni siciliane di pistacchi, mandorle, nocciole, noci e carrubbe. Una rete di cui fanno parte - oltre i tre Consorzi - l'Assessorato all'Agricoltura come garante della tracciabilità e qualità delle materie prime, dalla produzione alla trasformazione; le Università di Catania e Palermo come enti preposti alla valorizzazione degli ecotipi locali; l'Asca di Ispica per le analisi di laboratorio, il Coribia per gli studi sul Dna delle varietà siciliane e l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari di Catania (Icqrif).

Siamo ad una svolta? L'assessore Cimino sostiene di sì. «La caratterizzazione merceologica, chimica e del Dna - spiega - consentirà di verificare eventuali tracce di prodotti d'importazione non dichiarati nell'etichetta. La riconoscibilità di tutte le tappe della filiera porterà vantaggi per il consumatore ma anche per i produttori, trasformatori e distributori che potranno arginare la concorrenza e la contraffazione».

## La mandorla, Fiasconaro: «Prodotto da difendere»

\*\*\* «Per me quando si parla della mandorla pizzuta di Avola è come se avessi una Ferrari in mano». È stata una «dichiarazione d'amore» quella di Nicola Fiasconaro, uno dei più famosi pasticceri siciliani. «Io sono qui per difendere un prodotto che tutto il mondo ci invidia - ha detto Fiasconaro - e vogliamo che i nostri pasticceri lo utilizzino nelle loro produzioni dolciarie. Questo Consorzio di tutela della mandorla deve garantire la qualità». Il pasticciere, conosciuto in tutta Italia, è sceso in campo a difendere e promuovere la «Mandorla di Avola» e con lui è nata una alleanza e una collaborazione che non si concluderà con l'evento natalizio in programma ad Avola. Fiasconaro, da Castelbuono in provincia

di Palermo, è stato ospite e protagonista della quinta edizione della manifestazione enogastronomia «Aggiungi gusto e arte al Nero d'Avola», in programma nel centro storico della città il 12 e 13 e 19 e 20 dicembre prossimi. Manifestazione-evento organizzata dall'assessorato allo Sviluppo economico, in collaborazione il Consorzio di tutela della mandorla di Avola e nella quale verranno coinvolti i bar-pasticceria locali per un momento gastronomico ideato da Fiasconaro. Il pasticciere palermitano ieri pomeriggio nella sede del consorzio in piazza Umberto I, alla presenza dell'assessore Giuseppe Morale, del consigliere comunale promotore dell'iniziativa Luca Cannata e del responsabile e direttore



Un momento dell'incontro con Nicola Fiasconaro

del consorzio Corrado Bellia, ha incontrato diversi esercenti della città per illustrare la sua iniziativa che verrà realizzata con la loro collaborazione il 20 dicembre prossimo in piazza Umberto I. E che punta, nell'ambito della promozione e valorizzazione della mandorla, a

conquistare un posto nel «Guinness dei primati» mondiale. Si tratta di realizzare un grande dolce a base di mandorle. L'idea è che l'iniziativa diventi un appuntamento annuale, magari coinvolgendo le migliori pasticcerie siciliane alla manifestazione avolese. (\*ADA\*)