



## La BioAgricola F.lli Solarino protagonista di BioSun2015 Val di Noto

---

Si è concluso con un deciso successo il primo **BioSun2015**, evento voluto fortemente dal **Bio Consorzio Val di Noto** sponsorizzato da **Regione Sicilia** e **Comunità Europea**. Durante la tre giorni *Buyers* Italiani ed europei hanno potuto vivere in prima persona la realtà aziendale con la quale operano da anni ospitati dai produttori associati al Bio Consorzio. **Una realtà a misura d'uomo che non vuole nascondersi dietro a un semplice marchio ma dimostrare di credere in modo sincero ad un approccio biologico e sostenibile dell'agricoltura**. A completare l'evento e renderlo unico lo splendido territorio del Val di Noto rappresentato egregiamente dalle provincie di **Siracusa** e **Ragusa**. Un territorio ricco, per molti inaspettatamente rigoglioso e fertile a dimostrazione che l'approccio diretto è fondamentale per far conoscere e rilanciare l'immagine del Val di Noto e dei suoi prodotti di punta.

Quando parliamo di terra sicula è impossibile non citare agli agrumi, ai loro colori e profumi universalmente riconosciuti e apprezzati per le loro qualità organolettiche e antiossidanti. A rappresentare la produzione biologica agrumicola del Val di Noto la **Bio Agricola F.lli Solarino** oggi coordinata dai fratelli **Monica e Giuseppe Solarino** in perfetta continuità con la tradizione di famiglia che vede prima di loro i fratelli **Luigi e Vincenzo Solarino**, rispettivamente zio e padre dei fratelli, oggi protagonista anche del E-Commerce con **www.aranceacasatua.com**. Le cinque ore passate in contrada Pontevecchio tra Rosolini e Noto dove si estendono a perdita d'occhio due dei sette lotti che compongono l'azienda, hanno permesso ad operatori del settore, tecnici e stampa di comprendere le tecniche di produzione, potatura, raccolta e controllo dei parassiti attraverso pratiche non invasive perfettamente in linea con la normativa e la filosofia Bio grazie alle precise e puntuali spiegazioni di **Monica, Giuseppe e Salvatore**, "braccio operativo" della Bio Agricola cresciuto all'ombra degli aranceti Solarino.

Dopo un primo assaggio a "chilometro zero" dei prodotti, raccolti e consumati direttamente in loco, il tour si è spostato in bus nella sito storico della famiglia dov'è presente il magazzino di stoccaggio e imballaggio per vedere in anteprima l'ultima fase di produzione degli agrumi prima della spedizione nei mercati europei. A concludere la visita un gradito momento conviviale con il brunch di prodotti tipici consumato all'interno dell'azienda stessa all'ombra del porticato. In una giornata nella quale il sole siciliano ha ricordato la sua potenza la sosta si è piacevolmente prolungata sorseggiando del buon vino bianco bio locale e delle fresche spremute di arance ammirando lo splendido panorama della piana verdeggiante.

"Un primo appuntamento che ci rende orgogliosi e premia la nostra volontà di proseguire con impegno e passione l'opera iniziata dai nostri *padri fondatori* – affermano **Monica e Giuseppe** – nella continua ricerca di unire la visione imprenditoriale dell'agricoltura a quella del rispetto del territorio con tecniche non invasive e nocive. Le normative di produzione imposte dalla Comunità Europea per il settore biologico – continuano i fratelli Solarino – non sono da vivere come un limite ma come un'opportunità per essere artefici e protagonisti di un mondo migliore nella quale vivere, dove uomo e natura riescano finalmente a convivere armonicamente. Noi ci crediamo."

Monica Solarino

Visitate i siti: <https://youtu.be/vzHQV8v7IEo>  
<https://www.facebook.com/bioconsorziovaldinoto?fref=ts>