

Pesca di Leonforte IGP, la Star siciliana che cresce nel sacchetto vola negli USA

written by Marco Salvaterra | 23 ottobre 2025

Alla scoperta di un frutto unico coltivato in provincia di Enna

PESCA DI LEONFORTE IGP, LA STAR SICILIANA CHE CRESCE NEL SACCHETTO VOLA NEGLI USA

«Il bilancio di produzione del 2025 è in crescita del 30%, anche quest'anno la domanda ha superato l'offerta» spiega Di Stefano, presidente del Consorzio di Tutela



Tardiva, siciliana, profumata. Ma anche squisita al palato e privilegiata per la sua bellezza estetica. È la **Pesca di Leonforte**, che nel 2010 ha ottenuto il riconoscimento dell'**Indicazione Geografica Protetta**. È l'unica che cresce nel sacchetto. Il tratto distintivo dei peschicoltori, infatti, è la cura che riservano ad ogni frutto. La storica tecnica di maturazione nel sacchetto per questo gioiello dell'agricoltura italiana è rimasta immutata dal 1970. Il successo della Pesca di Leonforte IGP sui mercati nazionali e internazionali sta crescendo: nel 2025 la produzione è cresciuta e la domanda ha superato l'offerta. Nel 2024 sono state 540 le tonnellate di frutti raccolti, esclusivamente dai pescheti certificati radicati a **Leonforte, Agira, Assoro, Enna e Calascibetta**.

Il racconto dell'eccellenza siciliana **alla stampa nazionale e internazionale di settore - dal 21 al 23 ottobre**, Attività finanziata con il contributo Masaf, Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, ai sensi del DM n. 0656995 del 12/12/2024 - ha consentito di offrire un'immersione esperienziale con passeggiate lungo i filari dei pescheti: tra gli alberi è stato possibile ammirare i frutti appesi e ancora protetti dalla tipica pergamena che tutela le pesche fino al giorno di raccolta.

La stagionalità delle Pesche di Leonforte IGP è tardiva, le prime possono essere gustate ad agosto, le ultime a

novembre. Il suolo, il clima, la cultivar e la particolare tecnica di insacchettamento fanno di questo frutto un tesoro inimitabile in qualsiasi altra parte del mondo. I **150 ettari di impianti certificati** espongono al sole di Sicilia migliaia di alberi che – nel clima mediterraneo, con le puntuali potature invernali e estive, con le irrigazioni a goccia o per aspersione – crescono verdi e rigogliosi.

Ogni albero produce generosamente 50 kg circa, ed ogni frutto pesa 200/250 grammi circa. I **fiore** di pesco sbocciano in primavera, il panorama delle coltivazioni si profuma e l'albero si veste di bellezza. Quando i fiori diventano piccoli frutti, tra maggio e luglio, inizia l'**insacchettamento con carta pergamenata** che protegge ogni singola piccola pesca lungo il periodo di maturazione da stress patogeni e atmosferici che potrebbero danneggiare il frutto durante la crescita. L'uso del sacchetto consente ai peschicoltori di non ricorrere ad ulteriori pesticidi, proteggendo naturalmente il frutto dalla **polpa gialla o bianca** che raggiunge un ottimo calibro (circa AA-AAA) sfoggiando una qualità estetica straordinaria nel pieno rispetto della biodiversità, dell'identità territoriale e della sostenibilità ambientale. Il sole riesce comunque a filtrare accarezzando la **vellutata buccia** che in piena maturazione si colora di **bianco, giallo e rosso**.

La **raccolta** viene effettuata esclusivamente a mano, inizia solo quando la sua dolcezza è in equilibrio con gli elevati standard di qualità del frutto. La percezione al palato è vivace e intensa. La bellezza e il sapore della Pesca di Leonforte IGP la rendono attraente e gustosa.

Percorrendo la filiera è possibile assistere alla **selezione** e al **confezionamento** notando come ogni frutto ostenta quasi la perfezione. Queste fasi, per obbligo disciplinare, si svolgono nello stesso areale di produzione della Sicilia per limitare che, anche dopo la raccolta, la manipolazione e attacchi patogeni possano compromettere le notevoli caratteristiche qualitative dei frutti.

Durante il Press Tour sono state realizzate degustazioni che hanno permesso di riconoscere l'identità del frutto al palato. «Stiamo completando la stagione del 2025, il bilancio di produzione è in crescita del 30%, anche quest'anno la domanda ha superato l'offerta – spiega **Domenico Di Stefano**, Presidente del Consorzio di Tutela – abbiamo esportato in Germania e in Spagna, inoltre partecipando al Summer Fancy Food in sinergia con la Regione Siciliana abbiamo avviato un dialogo con buyer americani che si è trasformato in commesse: siamo riusciti a aprire nuovi canali di commercializzazione, per la prima volta la Pesca di Leonforte IGP- trasformata in versione candita e scioppata – sarà esportata e degustata negli Stati Uniti. Continueremo a sviluppare la produzione e la trasformazione per favorire l'impiego del frutto anche nell'alta pasticceria che seleziona ed esalta i sapori autentici della nostra terra, la Sicilia».

Il **consumo** della Pesca di Leonforte IGP è variegato, i degustatori italiani e esteri ne assaporano la polpa a fine pasto o durante un fruttoso break. Il frutto si presta bene per la **trasformazione** in confetture e canditi disponibili tutto l'anno e non solo durante la stagione di raccolta. Ci sono brand siciliani noti che hanno scelto il sapore del frutto per la preparazione di esclusivi panettoni e dessert, anche nell'uso domestico è gustato in leggeri antipasti e sfiziose insalate, la sua aromatica espressione può diventare protagonista anche di speciali primi e secondi per gli chef che amano proporre piatti creativi.