



*Pesca  
di Leonforte  
IGP*

**Consorzio di Tutela  
della Pesca di Leonforte IGP**  
Via Catania 62  
94013 Leonforte (EN)  
Cod. Fisc. 91066250860  
consorziopesca dileonforte@pec.it  
consorziopesca dileonforte.it

## **LA PESCA DI LEONFORTE IGP**

Coltivata in un'oasi al centro della Sicilia, la Pesca di Leonforte IGP è la naturale sintesi di una varietà e di un microclima particolare che ne caratterizza la maturazione tardiva (agosto-novembre) che consente al prodotto di arrivare sui mercati quando altre varietà di pesche sono generalmente già esaurite, e dall'assenza di residui tossici. La Pesca di Leonforte IGP è sempre profumatissima di colore giallo intenso o bianco e può presentare leggere striature rosse.

Ciascuna confezione deve contenere frutti della stessa varietà, categoria, calibro e grado di maturazione. E' richiesta l'omogeneità di colorazione in relazione all'ecotipo.

## **LA PARTICOLARE TECNICA DELL'INSACCHETTAMENTO**

Oltre all'epoca di maturazione e alle caratteristiche organolettiche, la peculiarità della Pesca di Leonforte è ormai, da diversi decenni, la pratica dell'insacchettamento con buste di carta, di ogni singola pesca quando ancora è sull'albero. Tale particolarità ha rappresentato nel tempo uno degli aspetti più qualificanti di tale produzione ed è stata molto apprezzata dai consumatori.

Questa fase del processo produttivo che inizia a giugno di ogni anno e non si protrae oltre metà luglio, protegge i frutti dagli insetti e da agenti atmosferici potenzialmente dannosi quali il vento e la grandine consentendo di raccogliere i frutti maturi e dall'uniforme bellezza. La tecnica di incartare le pesche con un sacchetto di carta quando sono ancora sull'albero fu ideata dagli stessi peschicoltori intorno al 1970 per ovviare ad un inconveniente fitosanitario: la presenza della mosca mediterranea da una parte e la mancanza di trattamenti antiparassitari dall'altra. Oggi, questa tecnica è divenuta il tratto distintivo di una produzione unica nel suo genere. Un'eccellenza nella tutela della biodiversità e dell'identità territoriale, ma anche della sostenibilità ambientale: tre elementi che rendono la Pesca di Leonforte IGP un prodotto unico.

**Le caratteristiche fin qui espresse, di questo originale prodotto, hanno consentito alla Pesca di Leonforte di ottenere, il 15 luglio 2010 con la pubblicazione del Regolamento UE n. 622/2010 del 15/07/2010 pubblicato sulla GUCE serie L n. 182 del 16/07/2010, il riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta** a testimonianza del legame storico e pedoclimatico indissolubile che tale produzione ha con il proprio territorio di riferimento che comprende ben cinque comuni della provincia di Enna ed in particolare: Leonforte, Agira, Assoro, Enna, Calascibetta.

QUANTITATIVI PRODOTTO CERTIFICATO ANNO 2023 (dati Agroqualità): 621.153,66 Kg.



*Pesca  
di Leonforte  
IGP*

**Consorzio di Tutela  
della Pesca di Leonforte IGP**

Via Catania 62  
94013 Leonforte (EN)  
Cod. Fisc. 91066250860  
consorziopecadileonforte@pec.it  
consorziopecadileonforte.it

**Il Consorzio di tutela della Pesca di Leonforte IGP è stato costituito il 6 agosto 2021 ed è stato riconosciuto dal Ministero dell'agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste ai sensi dell'art. 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526 con decreto ministeriale n. 0178997 del 21/04/2022.**

**Ad oggi rappresenta 18 soci di cui 15 aziende agricole e 3 confezionatrici. Il valore in percentuale di rappresentatività nella compagine sociale del Consorzio di Tutela della Pesca di Leonforte IGP è dell'87%**

## **ORGANIGRAMMA**

*Presidente*

Domenico Di Stefano

*Vice Presidente*

Petronilla Virzi

*Consiglieri*

Salvatore Astolfo

Giuseppe Erbicella

Gaetano Di Franco

*Direttrice*

Rita Serafini

*Responsabile Comunicazione*

Eugenio Notaro

*Ufficio Stampa*

Marte Comunicazione snc

info@martecomunicazione.it

Per maggiori informazioni:

**Consorzio di Tutela  
della Pesca di Leonforte IGP**

Via Catania 62

94013 Leonforte (EN)

[info@pecadileonforte.it](mailto:info@pecadileonforte.it)

[www.pecadileonforte.it](http://www.pecadileonforte.it)