

ftNews

freetopnews

A Marineo (PA) il Pane diventa identità

domenica, 01 febbraio 2026



Dal nostro inviato

Francesca Bianchi

Domenica 1° febbraio 2026, nella cornice storica del Castello Beccadelli di Marineo (PA), si terrà il convegno *Il Pane di Marineo - De.Co. Denominazione Comunale*, evento che segna una tappa fondamentale nel percorso di tutela e valorizzazione dell'identità agroalimentare del territorio. In occasione del convegno il Comune di Marineo annuncerà ufficialmente l'approvazione del disciplinare De.Co. del Pane di Marineo, la presentazione del logo De.Co., l'inaugurazione del primo Agriforno di Marineo dedicato alla produzione di pane agricolo da filiera corta, espressione concreta di sostenibilità, qualità e legame con il territorio. Si tratta del risultato di un percorso, avviato nel 2018, che ha visto Marineo protagonista di una strategia lungimirante: dalla valorizzazione del pane ottenuto da grani antichi siciliani, alla sperimentazione del Pane di Marineo alla Moringa, superfood innovativo, apprezzato anche da consumatori con intolleranze al glutine, fino all'odierno approdo al riconoscimento istituzionale della Denominazione Comunale (De.Co.). *Questo progetto - dichiara l'On. Franco Ribaudo, Sindaco di Marineo - rappresenta una scelta politica chiara e coerente: investire sulle nostre tradizioni per creare sviluppo, occupazione e nuove opportunità per il mondo agricolo e artigianale locale.*

Il Pane di Marineo non è solo un prodotto, ma un simbolo

della nostra comunità, della nostra storia e della capacità di coniugare identità e innovazione. Con l'Agriforno e il marchio De.Co. diamo strumenti concreti ai produttori e rafforziamo il ruolo del Comune come garante della qualità e dell'autenticità. A sottolineare la visione strategica del percorso è il prof. Carlo Greco, Vice Sindaco, Assessore all'Agricoltura e alle Attività Produttive e docente del Dipartimento SAAF dell'Università degli Studi di Palermo: L'obiettivo prossimo è il riconoscimento come Presidio Slow Food, per arrivare progressivamente a una piena denominazione identitaria del Pane di Marineo DOP. Un cammino iniziato con il convegno del 2018, rafforzato dalla convenzione con BioSlow, e oggi sostenuto da basi istituzionali e scientifiche solide. La De.Co. non è un punto di arrivo, ma l'inizio di una nuova fase.

In tale prospettiva, numerose attività di ricerca sono state già sviluppate in collaborazione con l'Università degli Studi di Palermo. Inoltre, sulla filiera del Pane di Marineo sono in corso altre ricerche sperimentali finalizzate a identificare scientificamente il *Gigante Rosso di Marineo*, antica varietà di frumento storicamente coltivata nel territorio, che si intende recuperare e reintrodurre nei campi locali, restituendo valore agricolo, economico e culturale alla filiera cerealicola.