

Sicily rural lab: la Vastedda del Belice Dop punta al futuro

Autore: Redazione

Data: 27 Marzo 2025



Il progetto **Sicily rural lab** ha ricevuto un finanziamento di 80mila euro dal **Gal Valle del Belice**. L'obiettivo è valorizzare la **Vastedda del Belice**, l'unico formaggio di pecora a pasta filata con marchio Dop. Questo prodotto rappresenta un'eccellenza della tradizione casearia siciliana, radicata nel territorio della Valle del Belice, un'area che comprende diversi comuni tra le province di **Trapani**, [Agrigento](#) e **Palermo**. La Vastedda, con il suo sapore unico e la sua texture morbida, si distingue come simbolo di qualità e autenticità.

Certificazione ISO 22.000 per sei aziende

La prima azione del progetto coinvolge sei aziende produttrici di [Vastedda del Belice](#). Queste realtà ottengono l'accompagnamento necessario per il rilascio della **certificazione ISO 22.000**, uno standard internazionale che garantisce la sicurezza alimentare lungo tutta la filiera produttiva. Questo passaggio rafforza la competitività delle imprese locali, assicurando ai consumatori un prodotto non solo tradizionale, ma anche conforme ai più alti standard di qualità e sicurezza. La certificazione rappresenta un passo avanti per consolidare la fiducia nei mercati nazionali e internazionali.

Un packaging che celebra la storia siciliana

La seconda iniziativa si concentra sull'estetica e sull'identità del prodotto. Il progetto introduce un nuovo packaging per la Vastedda: una scatola nera che richiama le **maioliche antiche siciliane**. Questo design non è solo un elemento decorativo, ma un omaggio alla cultura dell'isola, che unisce tradizione e innovazione. La scatola, elegante e distintiva, mira ad attirare l'attenzione dei consumatori, valorizzando l'unicità del formaggio e il legame con il territorio del Belice. L'iniziativa punta a rendere il prodotto immediatamente riconoscibile sugli scaffali.

Marketing digitale: un sito web per la Vastedda

La terza azione del progetto abbraccia il marketing digitale. Gli organizzatori lanciano un sito web con e-commerce, dedicato alla Vastedda del Belice. La piattaforma racconta la storia del formaggio, dalle sue origini contadine alla sua consacrazione come prodotto Dop. Attraverso il sito, i consumatori possono acquistare direttamente la Vastedda, scoprendo ricette tradizionali e approfondendo il legame con la Valle del Belice. Questo strumento digitale amplia la visibilità del prodotto, raggiungendo un pubblico più vasto, sia in Italia che all'estero.

Un mercato di nicchia con grandi potenzialità

La produzione della Vastedda del Belice Dop si attesta oggi a 30 tonnellate annue, un volume che la colloca in un mercato di nicchia. Sette aziende, tutte radicate nel territorio, si dedicano alla sua realizzazione. Il formaggio trova spazio non solo in Italia, ma anche in alcuni paesi europei, dove l'interesse per i prodotti Dop italiani cresce costantemente. Tuttavia, il progetto Sicily rural lab mira a espandere ulteriormente il mercato, sfruttando le nuove strategie di promozione e l'appeal di un prodotto che unisce qualità, tradizione e sostenibilità.

Nuova governance per il Gal Valle del Belice

Il sindaco di **Gibellina**, **Salvatore Sutera**, ottiene la riconferma per tre anni alla presidenza del [Gal Valle del Belice](#). Il Consiglio di Amministrazione si compone di figure di spicco: **Gaspare Viola**, sindaco di Santa Margherita Belice, **Gori Sparacino**, direttore della Strada del Vino Terre Sicane, **Giuseppe Maiorana**, rappresentante di Belice Epicentro, e **Paolo Calcara**, di Coldiretti. Questa squadra guiderà le future iniziative del Gal, con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo rurale e le eccellenze del territorio, a partire dalla Vastedda del Belice.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sicily-rural-lab-vastedda-belice-dop-2025/>

Generato il 20/05/2025