



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Comunicato stampa

19 Maggio 2023

Vastedda del Belice DOP apripista degli educational nei luoghi di produzione con media e operatori del settore

ORGANIZZATO DA DOS AL VIA IL PROGETTO DEDICATO ALLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DOP, IGP E QS SICILIANI DEL VALORE DI OLTRE 40 MILIONI DI EURO

Promozione e comunicazione gli obiettivi del primo ciclo di 17 incontri per favorire lo sviluppo e il progresso in campo alimentare della Sicilia

Prenderà il via questa settimana, per concludersi nel 2024, il primo ciclo di incontri dedicati ai prodotti DOP, IGP e QS siciliani organizzato e coordinato da DOS Sicilia, ovvero l'Associazione di Consorzi per la Promozione e Valorizzazione di produzioni tipiche Agroalimentari Siciliane a Marchio DOP, IGP e QS che nasce nel 2020, con l'obiettivo di riunire per la prima volta insieme Associazioni e Consorzi di Valorizzazione e Tutela di produzione agricole di qualità.

*“La mission di DOS Sicilia è favorire lo sviluppo e il progresso in campo alimentare della Regione Siciliana. Il valore complessivo rappresentato dai Consorzi di Tutela ivi presenti – spiega il **Presidente Massimo Todaro** – raggiunge i 40 milioni di euro. Attualmente le produzioni agroalimentari di qualità certificata ad esso aderenti sono 16 e, grazie al supporto della Regione Siciliana, con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, DOS Sicilia, sarà possibile fare rete e promuovere, nei mercati nazionali ed internazionali, tali prodotti Siciliani di qualità certificata”.*

Tra gli obiettivi principali di DOS Sicilia, c'è quello di favorire l'aggregazione di produttori, così come valorizzare, promuovere e diffondere le produzioni agricole e agroalimentari siciliane di qualità certificate attraverso l'adozione di pratiche sostenibili nella produzione e nella trasformazione, con particolare riguardo alla salvaguardia dell'ambiente e della salute della persona. Nondimeno, DOS Sicilia si impegna a combattere ogni tentativo di frode che potrebbe interessare le singole filiere e promuovere un consumo sostenibile agevolando il passaggio a regimi alimentari sani seguendo i principi della Dieta Mediterranea.

“Lo strumento con il quale perseguiremo tali obiettivi soprattutto dal punto di vista comunicativo, sarà quello dell'educational – riprende Todaro – grazie al quale porteremo sui territori di origine operatori del settore e rappresentanti del mondo dei media che potranno così raccontare le specificità di ogni produzione dopo averla toccata con mano. Si ritiene che esso sia il modo più efficace per raggiungere il

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 PALERMO Tel. 342 1501 366 Email: consorziodos@gmail.com



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

consumatore, tant'è che abbiamo già predisposto un primo calendario di appuntamenti, spalmati tra il 2023 ed il 2024”.

Gli incontri già calendarizzati saranno 17 ed avranno la durata di un giorno per ogni singolo evento; l'inizio delle attività è previsto per domenica 21 maggio con il primo degli appuntamenti dedicati ai singoli prodotti ed il programma, comune a ognuna delle produzioni, di volta in volta interessate comprenderà un momento di confronto – che potrà essere un convegno o altra attività di divulgazione – ed un incontro comprensivo di presentazione e degustazione guidata del prodotto stesso.

Ad aprire quindi la serie di incontri sarà il primo educational dedicato alla Vastedda del Belice DOP, che avrà luogo a Contessa Entellina nel caseificio Feudo Pollichino di Borgo Roccella dove, oltre ad un incontro dedicato all'approfondimento sul prodotto, avverrà una visita guidata all'azienda agricola ed uno showcooking con degustazione di prodotti tipici siciliani guidati da un Maestro Assaggiatore Onaf.

Gli educational già in programma nei prossimi mesi vedranno coinvolti altri prodotti certificati siciliani, a partire dal 6 giugno con l'Olio del Monte Etna DOP, la Provola dei Nebrodi DOP il 2 luglio ed il giorno successivo la Ciliegia dell'Etna DOP, il 15 luglio sarà invece la volta dell'Olio di Mazara DOP ed il 23 il Pecorino Siciliano DOP, il ciclo di incontri si chiuderà l'8 settembre con la Pesca di Leonforte.

L'elenco degli associati del Consorzio DOS:

Filiera Formaggi

- 1) Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano DOP
- 2) Consorzio di Tutela del Formaggio Piacentinu Ennese DOP
- 3) Consorzio del Formaggio Provola dei Nebrodi DOP
- 4) Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano DOP
- 5) Consorzio di Tutela della Vastedda della Valle del Belice DOP

Filiera Oli e grassi

- 1) Consorzio di Tutele dell'Olio Extravergine d'Oliva DOP Monte Etna
- 2) Consorzio di Tutele dell'Olio Extravergine d'Oliva DOP Monti Iblei
- 3) Consorzio per la Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extravergine d'Oliva DOP Val di Mazara

Filiera ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 PALERMO Tel. 342 1501 366 Email: consorziodos@gmail.com



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

- 1) Consorzio Carota Novella di Ispica IGP
- 2) Consorzio per la Tutela della Ciliegia dell'Etna DOP
- 3) Consorzio di Tutela della Pesca di Leonforte IGP
- 4) Consorzio di Tutela del Pistacchio Verde di Bronte DOP
- 5) Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino IGP

Filiere QS

- 1) Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana per la Filiera Agnello/Agnellone e Derivati
- 2) Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana per la Filiera del Latte vaccino e derivati
- 3) Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana per la Filiera del Latte ovino e derivati

Ufficio Stampa Consorzio DOS

Marte Comunicazione snc info@martecomunicazione.it

Niccolò Tempestini & C. cell.3398655400 mail: ntempestini@gmail.com;

Marzia Morganti cell. 335 6130800 mail: marzia.morganti@gmail.com