

EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

Arrieriati



12 marzo 2024 - ore 10:00
Progetto Natura - Zona Industriale III fase
Viale Ventidue, 10 - Ragusa (RG)

Presentazione del Latte crudo Vaccino
Visita guidata azienda agricola
Showcooking a cura di Progetto Natura



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLA
PER LO SVILUPPO RURALE
L'Europa investe nelle zone rurali

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA



Misura 16.4



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Comunicato stampa

11 marzo 2023

Secondo appuntamento con le eccellenze agroalimentari siciliane

ALLA SCOPERTA DEL CONSORZIO TUTELA QS LATTE VACCINO E DERIVATI CON L'EDUCATIONAL DI DOS SICILIA

A Ragusa un incontro dedicato al prodotto, ai suoi derivati ed alle attività del Consorzio

Una giornata per approfondire la conoscenza attorno al latte vaccino, ai suoi derivati, al metodo di lavorazione ed al suo territorio di riferimento. Martedì 12 marzo, a Ragusa da Progetto Natura, andrà infatti in scena il secondo appuntamento del 2024 del 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.

Il Latte Crudo Vaccino e di conseguenza i suoi derivati come latte alimentare, prodotti lattiero-caseari e gelati, è ottenuto dall'applicazione di un rigoroso disciplinare di produzione approvato a livello comunitario. Il metodo di produzione prevede che nella razione giornaliera almeno il 50% della sostanza secca debba essere apportata da foraggi di cui almeno il 50% sia ottenuto da pascoli e/o fieni prodotti nel medesimo territorio dell'allevamento. La razione alimentare deve essere in grado di garantire un apporto equilibrato di nutrienti idoneo a mantenere la salute ed il benessere delle bovine. E' vietato in alimentazione l'uso di grassi animali aggiunti.

Il latte alimentare sarà arricchito nella componente aromatica dalla particolare tecnica di allevamento e dal tipo di alimentazione mentre gli animali saranno allevati con l'applicazione di idonee condizioni di stabulazione che garantiscano un maggiore stato di benessere e attraverso l'impiego di integrazioni alimentari conformi ai fabbisogni nutrizionali.

“Questo educational tour è un importante passaggio di valorizzazione per il nostro Consorzio e per il prodotto stesso. In questa occasione – spiega il presidente del Consorzio Salvatore Cascone - presenteremo agli studenti dell'istituto alberghiero di Ragusa la filiera del Latte Vaccino QS e dei suoi derivati andando concretamente a valorizzare il lavoro che si svolge nelle stalle che hanno condiviso il disciplinare di produzione creando una nuova filiera certificata destinata a garantire un elevato standard qualitativo al consumatore finale. I giovani risultano essere un pubblico particolarmente sensibile ai temi legati alla produzione ed alla filiera dei prodotti

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

agroalimentari, è per noi quindi una grande opportunità essere a contatto diretto con loro tramite questo educational tour che è una tappa del progetto di crescita iniziato dal Consorzio. Nel secondo semestre dell'anno inizieremo una campagna di promozione dedicata ai prodotti destinati ad entrare nel mercato, sia freschi che freschissimi, crediamo fortemente nelle qualità e nel potenziale del prodotto e dei suoi derivati”.

*“Siamo al secondo incontro nel 2024 e stiamo riscontrando lo stesso interesse e la medesima partecipazione della stagione scorsa quando organizzammo nove educational legati ai prodotti di eccellenza siciliani per la prima volta. La mission di DOS Sicilia è favorire lo sviluppo e il progresso in campo alimentare della Regione Siciliana. Questa attività di promozione è stata realizzata con il contributo concesso dalla Regione Sicilia su PSR 2014-2022 Misura 16.4 – spiega il **Presidente di DOS Sicilia Massimo Todaro** – e, grazie al supporto della Regione Siciliana, con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, sarà possibile fare rete e promuovere, nei mercati nazionali ed internazionali, tali prodotti Siciliani di qualità certificata”.*

L'incontro, programmato per le ore 10:00 a Progetto Natura in Zona industriale III fase prevede una presentazione del Latte Crudo Vaccino ed a seguire visita guidata ad una azienda agricola a seguire uno showcooking a cura di Progetto Natura.

I prossimi appuntamenti - In totale gli incontri dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane saranno 17, tutti della durata di un giorno. Dopo il primo incontro dedicato all'Olio Extravergine dei Monti Iblei DOP, successivamente a quello dedicato al Latte Vaccino QS il prossimo educational tour avrà come protagonista la Carota Novella di Ispida IGP il 22 marzo prossimo.

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