

# EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

# Arricriati



▶ **19 febbraio 2024 - ore 10.00**  
**Ist. di Istruzione Superiore "Galileo Ferraris"**  
**Via Nicolò Tommaseo, 5 - Ragusa (RG)**

Presentazione del Consorzio di Tutela dell'olio evo DOP Monti Iblei

Presentazione prodotto e degustazione Olio evo DOP Monti Iblei  
a cura del Dott. Agr. Giuseppe Cicero (Capo panel)

Show Cooking con preparazione di una ricetta che esalti  
l'olio evo DOP Monti Iblei a cura dei docenti dell'Istituto



REPUBBLICA ITALIANA



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





Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Comunicato stampa

19 Febbraio 2024

***Olio EVO Monti Iblei il protagonista del primo educational dedicati ai prodotti siciliani***

**DOPO IL SUCCESSO DEL 2023 RIPARTE IL PROGETTO DEL CONSORZIO DOS DEDICATO ALLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DOP, IGP E QS SICILIANI**

***Promozione e comunicazione tra gli obiettivi del secondo ciclo di un totale di 17 incontri per favorire lo sviluppo e il progresso in campo alimentare della Sicilia***

Conclusa l'entusiasmante esperienza del 2023 che ha visto DOS capofila di otto educational tour dedicati ad altrettante eccellenze gastronomiche siciliane riparte oggi il secondo ciclo di incontri dedicati ai prodotti DOP, IGP e QS siciliani organizzato e coordinato sempre 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 oltre 40 milioni di euro. Attualmente le produzioni agroalimentari di qualità certificata ad esso aderenti sono 17 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. Lo scorso anno abbiamo organizzato otto educational che hanno avvicinato le persone ad i prodotti siciliani a marchio DOP, IGP e QS, abbiamo suscitato interesse e molta partecipazione riscontrando un elevato interesse nel pubblico per approfondire gli aspetti valoriali delle produzioni”.*

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.

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 PALERMO Tel. 342 1501 366 Email: [consorziodos@gmail.com](mailto:consorziodos@gmail.com)



## Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

*“Grazie all’educational – riprende Todaro – abbiamo portato sul territorio di origine tanti esperti direttamente a contatto con i consumatori, attuali e futuri, le attività sono variate: degustazioni guidate, visite ai luoghi di produzione ma anche showcooking per operatori del settore e rappresentanti del mondo dei media che hanno potuto così raccontare le specificità di ogni produzione dopo averla toccata con mano. Si ritiene che questo metodo sia il modo più efficace per raggiungere il consumatore, tant’è che pensiamo di dare continuità al progetto anche dopo il 2024”.*

Gli incontri già calendarizzati nel 2024 saranno 9 ed avranno la durata di un giorno per ogni singolo evento; l’inizio delle attività è stato dedicato all’Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei DOP 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 ed un incontro comprensivo di presentazione e degustazione guidata del prodotto stesso.

*“Il progetto di DOS Sicilia è un’opportunità indispensabile per lo sviluppo del sistema enogastronomico siciliano di qualità – spiega Giuseppe Arezzo, presidente Consorzio Olio EVO Monti Iblei - la collaborazione tra Consorzi di eccellenza è necessaria per fare sistema e poter crescere ed ambire ad obiettivi sempre più importanti. Come Consorzio da anni stiamo creando sinergia con il sistema didattico del territorio al fine di supportare gli studenti, che saranno i consumatori ed i produttori del futuro, in una formazione che congiunga la pratica alla teoria appresa. Proprio per questo collaboriamo da anni con gli Istituti superiori del territorio, alberghiero ed agraria, al fine di creare l’esperienza formativa migliore possibile. La riapertura della facoltà di Agraria ed Economia con indirizzo Agroalimentare all’Università di Ragusa è un altro passo fondamentale per migliorare il sistema agroalimentare locale ed un’occasione importante per diffondere ancora di più la nostra mission sui giovani”.*

Ad aprire quindi la serie di incontri sarà il primo educational dedicato alla Olio Extravergine di Oliva Monti Iblei DOP, che si è tenuto all’Istituto Superiore “Galileo Ferraris” in via Nicolò Tommaseo a Ragusa, oltre alla presentazione del Consorzio ed a un incontro dedicato all’approfondimento sul prodotto condotta dal Dott. Agr. Giuseppe Cicero, avverrà uno showcooking con ricette adatte all’esaltazione dell’Olio EVO Monti Iblei.

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

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 PALERMO Tel. 342 1501 366 Email: [consorziodos@gmail.com](mailto:consorziodos@gmail.com)



## Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

- 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

- 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
- 6) Consorzio di Tutela Ficodindia dell'Etna DOP

### 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](mailto:info@martecomunicazione.it)*

*Niccolò Tempestini & C. cell.3398655400 mail: [ntempestini@gmail.com](mailto:ntempestini@gmail.com);*

*Marzia Morganti cell. 335 6130800 mail: [marzia.morganti@gmail.com](mailto:marzia.morganti@gmail.com)*