

EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

Arrikeriati



Consorzio per la Tutela
dell'Olio Extra Vergine di Oliva
DOP Val di Mazara
SICILIA



► **20 luglio 2023 - ore 10.30**
Frantoio "Consorzio di filiera olivicola"
Via Pietro Nenni, 135 - Casteldaccia (PA)

Presentazione dell'Olio Extravergine di Oliva Val di Mazara DOP

Visita guidata azienda agricola

Degustazione guidata a cura del direttore del Consorzio di tutela olio DOP
Val di Mazara, Salvatore Martorana

Show cooking



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



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





Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Comunicato stampa

18 luglio 2023

Un nuovo appuntamento con le eccellenze agroalimentari siciliane

L'OLIO DOP VAL DI MAZARA SI RACCONTA CON DOS SICILIA

Il 20 luglio l'incontro, aperto ai consumatori, si terrà al Frantoio "Consorzio di filiera olivicola" di Casteldaccia (PA)

C'è tutto il sapore ed il profumo della Trinacria nell'Olio DOP Val di Mazara che il prossimo 20 luglio si racconterà ai consumatori attraverso il quinto incontro dedicato alle eccellenze agroalimentari siciliane e ai loro territori di riferimento, nell'ambito del progetto di promozione e valorizzazione dei 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.

Un progetto ambizioso e condiviso, che mira ad attirare l'attenzione di media e consumatori sui territori di origine dei prodotti più significativi di questa terra.

*"Ci siamo posti importanti obiettivi di valorizzazione e promozione – afferma il **Presidente di DOS Sicilia Massimo Todaro** – soprattutto in ambito comunicativo. Il modo più efficace per farlo riteniamo sia quello dell'educational, con il quale potremo portare qui degli stakeholders che ci aiuteranno a comunicare meglio il nostro patrimonio valoriale e culturale, oltre che gastronomico. Certamente raccontare al consumatore le specificità di un prodotto dopo averlo toccato con mano è più efficace e credibile".*

L'olio extravergine di oliva Val di Mazara D.O.P., con il suo colore giallo oro dalle sfumature verde intenso, si distingue per l'odore fruttato con sentore di mandorla, per il sapore vellutato e il retrogusto dolce, conferitogli dai frutti dell'olivo delle varietà Biancolilla, Nocellara del Belice e Cerasuola, a cui si aggiungono – in misura non superiore al 10% anche Ogliarola Messinese, Giarrappa e Santagatese. Raccolte e trasformate nel territorio della provincia di Palermo e numerosi comuni della provincia di Agrigento.

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

“A conferire a questo prodotto la sua qualità eccellente – spiega Salvatore Martorana, Direttore del Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Val di Mazara – sono le caratteristiche del territorio dove sono coltivate. La raccolta delle olive deve essere effettuata dall’inizio della maturazione e fino al 30 dicembre di ogni anno, poi devono essere riposte in recipienti rigidi ed areati e conservate in locali con umidità compresa fra il 50 ed il 60%, con le operazioni di molitura che devono avvenire entro due giorni dalla raccolta”.

L'appuntamento, che si rivolge in generale ai consumatori e a chiunque abbia interesse a conoscere questa eccellenza siciliana, è programmato per le ore 10.30 del 20 luglio e si terrà presso il Frantoio “Consorzio di filiera olivicola” di Casteldaccia (PA). Il programma dell'incontro prevede una presentazione iniziale ed una visita guidata all'Azienda Agricola, dopodiché si passerà alla degustazione guidata di Olio Extravergine di Oliva Val di Mazara DOP a cura del direttore dell'omonimo Consorzio di Tutela, Salvatore Martorana ed uno show cooking finale.

I prossimi appuntamenti - In totale gli incontri in programma dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane sono 17 ed hanno tutti la durata di un giorno. Il prossimo appuntamento è per il 23 luglio con il Pecorino siciliano DOP. Dopo la pausa estiva, gli incontri riprendono l'8 settembre con la Pesca di Leonforte IGP, seguita dal Pistacchio Verde di Bronte DOP il 30 ottobre ed il formaggio Ragusano DOP a novembre. Gli altri incontri, sono programmati per il primo semestre 2024 e riguarderanno l'Olio DOP Monti Iblei, il Consorzio QS Latte Vaccino, il Pomodoro di Pachino IGP, la Carota Novella di Ispica IGP e il Piacentinu Ennese DOP. Sono infine previsti per il secondo semestre 2024 gli educational del Consorzio QS Latte Ovino e del Consorzio Agnello e Agnellone.