

EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

Arricriati



5 settembre 2023 - ore 20:00
Centro Servizi, Via Etnea, 1 - Milo (CT)

Presentazione dell'Olio extravergine di Oliva DOP Monte Etna come valore del percorso enogastronomico. Le qualità e l'abbinamento con i cibi.

Visita guidata azienda agricola

Degustazione Olio DOP Monte Etna in abbinamento con i vini dell'Etna e altri prodotti tipici del territorio presentati dai Capi Panel ed esperti professionisti.



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLA
PER LO SVILUPPO RURALE
"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

4 settembre 2023

Dopo il break estivo tornano gli appuntamenti

L'OLIO DEL MONTE ETNA DOP ANCORA PROTAGONISTA, IL 5 SETTEMBRE SECONDO EDUCATIONAL TOUR CON DOS SICILIA

Il calendario 2023 prevede per le prossime settimane, nuovi incontri dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane

Un nuovo incontro dedicato all'approfondimento della conoscenza dell'Olio Monte Etna DOP e del suo territorio di riferimento. Dopo il primo evento tenutosi lo scorso 6 giugno, l'appuntamento con l'oro verde siciliano fa il bis, con una nuova data: il 5 settembre. Location dell'incontro – che si inserisce anche in questo caso nel calendario degli eventi 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 – è il Centro Servizi di Via Etnea 1 a Milo (CT) e l'orario dell'appuntamento è alle 20.

Nel programma, una presentazione sull'Olio Extravergine di Oliva DOP Monte Etna come valore del percorso enogastronomico con particolare attenzione alle qualità e ai suggerimenti per il migliore abbinamento con i cibi, a cui seguirà una visita guidata nel contesto delle aziende presenti alla Vinimilo con degustazione finale di olio DOP Monte Etna in abbinamento con i vini dell'Etna e altri prodotti tipici del territorio, presentati da Capi Panel ed esperti professionisti.

Nel territorio etneo oggi la “cultura dell'olio”, è parte integrante della cultura delle sue genti, assurge a simbolo di qualità della vita e di rispetto di secolari tradizioni ed è per questo che attorno ad essa si registra un gran fermento, soprattutto in termini di promozione e valorizzazione di questa produzione di eccellenza.

La quale si presenta con una eccezionale vivacità del fruttato di oliva e dalle note erbacee, accompagnate da sentori di carciofo, pomodoro verde, talvolta di mandorla fresca con la gradevole sensazione di amaro e piccante. L'acidità è inferiore allo 0,5 g. per 100 grammi di olio. Caratteristiche che eredita dai frutti con il quale viene prodotto, ovvero dalle varietà Nocellara Etnea, presente negli oliveti in misura non inferiore al 65%, a cui si possono aggiungere Moresca, Tonda Iblea, Ogliarola Messinese, Biancolilla, Brandofino e Olivo di Castiglione, fino ad un massimo del 35%.

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

*“La zona di produzione, trasformazione e confezionamento dell’olio extravergine di oliva Monte Etna DOP – spiega il **Presidente del Consorzio Giosuè Catania** - interessa alcuni comuni posti alle pendici del monte Etna, ricadenti nelle province di Catania, Enna e Messina nella regione Sicilia. Un forte legame con il territorio ed una forte componente identitaria contribuiscono a unire l’Olio DOP Monte Etna con le sue genti, sulle quali sappiamo di poter contare per giungere alla finalizzazione di un percorso di riconoscimento del Consorzio che permetterebbe di ampliarne ulteriormente le funzioni, soprattutto in campo promozionale e di tutela”.*

Il metodo di produzione - Le olive devono essere raccolte direttamente dalla pianta con la tecnica della pettinatura a mano delle chiome e con l’ausilio di mezzi meccanici idonei e reti di raccolta, onde evitare di mescolare le olive raccolte con quelle già precedentemente cadute sul terreno. La “bacchiatura” dei rami non è consentita. Le operazioni di molitura sono precedute dalla separazione delle foglie e da un accurato lavaggio delle olive in acqua corrente. La fase di gramolatura non supera i 40 minuti.

I prossimi appuntamenti - In totale gli incontri dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane sono 17; il prossimo sarà dedicato alla Pesca di Leonforte IGP. Il ciclo di appuntamenti in programma per l'annualità 2023 si chiuderà poi a novembre con gli educational tour del Pistacchio Verde di Bronte DOP e il formaggio Ragusano DOP, per poi riprendere per tutto il primo semestre 2024.

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

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