

EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

Arricriati



23 luglio 2023 - ore 10.30 Real Casina di Caccia di Ficuzza Via del Bosco - Ficuzza (PA)

- 11.00 Apposizione del marchio a fuoco sulle forme di Pecorino Siciliano DOP
- 11.30 Degustazione guidata di Pecorino Siciliano DOP a diverse stagionature
- 12.30 Show cooking con il "pastaio matto"
- 14.30 Visita guidata della Real Casina di Caccia
- 17.00 Visita guidata al Museo dedicato al Beato Don Pino Puglisi

Info e prenotazioni: 338 9998412



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO
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

21 luglio 2023

Ultimo appuntamento prima della pausa estiva con le eccellenze agroalimentari siciliane

DOS SICILIA RACCONTA IL PECORINO SICILIANO DOP

In programma il 23 luglio, l'incontro è dedicato ai consumatori e si terrà alla Real Casina Borbonica di Bosco della Ficuzza (PA)

Un bouquet di profumi tipici dei pascoli della Trinacria è il biglietto da visita del Pecorino Siciliano DOP, eccellenza agroalimentare che si racconterà ai consumatori in occasione dell'incontro a essa dedicato 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, come sostiene anche il **Presidente di DOS Sicilia, Massimo Todaro**, il quale ribadisce come *“gli importanti obiettivi di valorizzazione e promozione, soprattutto in ambito comunicativo, siano a portata di mano grazie allo strumento dell'educational, grazie al quale auspichiamo di poter trasmettere a tutti, consumatori e stakeholders, il patrimonio valoriale, culturale e naturalmente gastronomico che queste specialità incarnano”*.

Il Pecorino Siciliano DOP, è un formaggio dal profumo speziato, fresco e floreale e dal gusto deciso e fruttato, più accentuatamente piccante man mano che cresce la stagionatura. A pasta semicotta, è prodotto con latte ovino intero e crudo, proveniente da animali allevati nell'intero territorio regionale ed alimentati prevalentemente al pascolo. Con il nuovo Disciplinare di produzione, le tipologie prevedono la produzione del Pecorino Siciliano DOP fresco da 20 a 30 giorni di maturazione con o senza le bacche di pepe nero, del Pecorino Siciliano DOP semi-stagionato, maturato da 60 a 90 giorni con o senza le bacche di pepe nero e del Pecorino Siciliano DOP stagionato almeno 120 giorni. Nello stagionato la consistenza della pasta è dura e compatta, morbida e pastosa nelle altre tipologie.

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

Di forma cilindrica, ha una crosta di colore bianco giallognolo e di superficie rugosa, che ricalca la modellatura del canestro in cui è riposto ed il peso delle forme varia dai 3 ai 15 kg.

*“La produzione – spiega il **Presidente del Consorzio di Tutela Pecorino Siciliano DOP Domenico Ferranti** – avviene con il latte crudo, intero, di pecora che viene fatto coagulare con caglio in pasta di agnello all’interno di tini di legno, ad una temperatura di 36-38 gradi, dopodiché la cagliata viene riposta in canestri di giunco, le cosiddette fascedde, che lasciano sulla superficie la caratteristica modellatura. Dopo essere scottato, il formaggio viene sottoposto alla salatura in salamoia o a secco che viene ripetuta per due volte a distanza di dieci giorni, dopodiché si avvia la fase della stagionatura su assi di legno. Il Consorzio che rappresento, ha la responsabilità di vigilare che tutti i componenti della filiera produttiva rispettino le disposizioni contenute nel disciplinare, affinché possano preservarsi quelle caratteristiche storiche, culturali ed organolettiche che lo rendono straordinario”.*

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 23 luglio alla Real Casina di Caccia di Ficuzza (PA). Il programma dell’incontro prevede una presentazione iniziale seguita da una dimostrazione di apposizione del marchio a fuoco sulle forme di Pecorino Siciliano DOP, seguirà una degustazione guidata del prodotto con diverse stagionature. L’incontro continuerà con uno show cooking con il “Pastaio Matto” e poi visita guidata alla Real Casina di Caccia e per concludere alle 17:00 la visita al Museo dedicato al Beato Pino Puglisi.

I prossimi appuntamenti - In totale gli incontri in programma dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane sono 17 ed hanno tutti la durata di un giorno. 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 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 ed infine gli educational con il Consorzio QS Latte Ovino e con il Consorzio Agnello e Agnellone.