

EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

Arricriati



Pesca
di Leonforte
IGP



1 ottobre 2023 - ore 11.00

Circolo degli Operai

Corso Umberto, 163 - Leonforte (EN)

Presentazione della Pesca di Leonforte IGP a cura di Domenico Di Stefano,
Presidente del Consorzio di tutela della Pesca di Leonforte IGP

Visita guidata azienda agricola

Degustazione guidata a cura di Rita Serafini, Direttrice del Consorzio di tutela
della Pesca di Leonforte IGP

Prenotazione gratuita: info@consorziodos.it - info@pescadileonforte.it



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

27 settembre 2023

Appuntamento con le eccellenze agroalimentari siciliane promosso da DOS Sicilia

IL PRIMO DI OTTOBRE ALLA SCOPERTA DELLA PESCA DI LEONFORTE IGP

Il ciclo di incontri per conoscere i prodotti DOP e IGP dell'Isola prosegue fino a novembre con altri appuntamenti, a cui ne seguiranno altri nel corso di tutto il 2024

Protagonista dell' *Educational Sicily Food Tour* sarà la Pesca di Leonforte IGP, uno dei prodotti iconici tra le produzioni di qualità certificate italiane grazie alla sua particolare tecnica di coltivazione. Domenica primo ottobre l'incontro si terrà alle ore 11.00 presso il Circolo degli Operai in Corso Umberto, 163 a Leonforte in provincia di Enna 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. *“La mission di DOS Sicilia è contribuire allo sviluppo e al progresso in campo alimentare della Regione siciliana- spiega il Presidente di DOS Massimo Todaro – in cui esiste un contesto agroalimentare d'eccellenza che negli ultimi anni ha fatto grandi passi avanti. Il successo di questi incontri dimostra che stiamo andando nella direzione giusta. A testimoniare l'evoluzione positiva che sta vivendo tutto il comparto gastronomico arriva un riconoscimento internazionale come Regione Gastronomica d'Europa 2025 da parte dell'International Institute of gastronomic, culture, arts and tourism (IGCAT), portando la Sicilia ad essere la prima regione italiana che centra l'obiettivo, manca solo l'ultimo passaggio formale ma considerato il dossier presentato e i risultati della visita, la giuria ha decretato che la Sicilia deve essere raccomandata come Regione europea della gastronomia del 2025, passando alla fase finale. Un grande risultato che ci stimola ad andare avanti sulla strada intrapresa per promuovere e tutelare un patrimonio non solo di cultura e tradizioni, ma anche un notevole valore economico infatti il valore complessivo rappresentato dai Consorzi di Tutela presenti in DOS – conclude il Presidente Todaro – raggiunge i 40 milioni di euro”.*

La presentazione della Pesca di Leonforte IGP sarà a cura del **Presidente del Consorzio Tutela Pesca di Leonforte IGP Domenico di Stefano**: *“Il ruolo del Consorzio di tutela è fondamentale per la cura e la gestione di una denominazione, il nostro giovane Consorzio è già una realtà conosciuta ed è divenuto un interlocutore*

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

*autorevole e di qualificata competenza nel settore, attualmente i soci sono 20 tra aziende produttrici e confezionatrici per una produzione di circa 500 tonnellate di prodotto certificato IGP ed un valore alla produzione di oltre un milione di euro. La stagione in corso è particolarmente importante perché siamo riusciti ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione che ha autorizzato l'anticipo della raccolta a causa dei noti cambiamenti climatici. Ci stiamo impegnando molto con i miei colleghi peschicoltori – **continua il Presidente Di Stefano** - affinché questo prodotto rappresenti non solo una risorsa economica per le aziende ma anche un driver turistico per lo sviluppo integrato del territorio, infatti il nostro “educational” prevede anche la visita ad un'azienda agricola”.*

A descrivere le caratteristiche organolettiche uniche con una degustazione guidata sarà **Rita Serafini, Direttrice del Consorzio di tutela della Pesca di Leonforte IGP**: “Ritengo che presentare le caratteristiche fisiche e organolettiche di un prodotto di eccellenza come la Pesca di Leonforte IGP al pubblico di consumatori sia fondamentale per favorire la corretta conoscenza e divulgazione del prodotto. Ho studiato ed ideato una scheda di degustazione che presenteremo per la prima volta domenica. Nel corso della degustazione guidata focalizzeremo gli aspetti principali che contraddistinguono la Pesca di Leonforte IGP da un qualsiasi altro prodotto ad essa simile. Attraverso tale attività si mira ad educare il consumatore finale affinché sia in grado di effettuare una scelta di acquisto consapevole. Questo è il senso dell'attività promossa da DOS, Associazione di Consorzi di tutela di cui siamo orgogliosi di far parte, convinti che fare rete, essere squadra è senza dubbio una formula vincente.

All'incontro si può partecipare gratuitamente previa prenotazione a info@consorziodos.it.

LA PESCA DI LEONFORTE

Coltivata in un'oasi al centro della Sicilia, la Pesca di Leonforte IGP è la naturale sintesi di antiche varietà e di un microclima particolare che ne caratterizza la maturazione. La peculiarità della Pesca di Leonforte IGP è la pratica dell'insacchettamento dei frutti come metodo di controllo della mosca mediterranea. Tale particolarità ha rappresentato nel tempo uno degli aspetti più qualificanti della produzione ed è apprezzata dai consumatori. La Pesca di Leonforte IGP si coltiva nella zona centrale della Sicilia, nel territorio di Leonforte si ha la più significativa produzione, ma anche ad Assoro, Agira, Enna, Calascibetta. Il territorio della Sicilia centrale è molto vario, infatti si trova un susseguirsi di rilievi e vallate con aree

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

pianeggianti alternate a promontori compresi tra i 200 e i 1000 metri sul livello del mare.

Chi è DOS

DOS Sicilia è un'Associazione di Consorzi per la Promozione e Valorizzazione di produzioni tipiche Agroalimentari Siciliane a Marchio DOP, IGP e QS, ne fanno parte **17 Consorzi di tutela e valorizzazione di produzioni di qualità certificata**, quali la Carota Novella di Ispica IGP, la Ciliegia dell'Etna DOP, il Cioccolato di Modica IGP, il Pecorino Siciliano DOP, il Piacentinu Ennese DOP, il Ragusano DOP, l'Olio Monte Etna DOP, l'Olio DOP Monti Iblei, l'Olio DOP Val di Mazara, il Pistacchio di Raffadali DOP, il Pistacchio Verde di Bronte DOP, il Pomodoro di Pachino IGP, la Provola dei Nebrodi DOP, la Vastedda della Valle del Belice DOP, la Pesca di Leonforte IGP, il Progetto Natura Società Cooperativa Agricola (QS), la Rete Ovinicoltori Siciliani (QS). La mission è favorire lo **sviluppo** e il **progresso in campo alimentare della Regione Siciliana**.

I PROSSIMI APPUNTAMENTI DEL CONSORZIO DOS – Continuano gli appuntamenti, il prossimo sarà dedicato al 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.

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

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

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