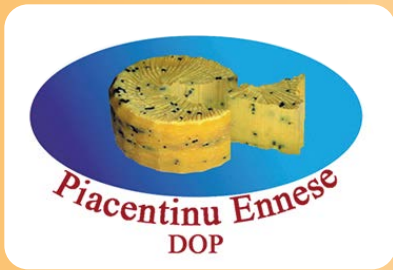


EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

Arricriati



5 maggio 2024 - ore 10:00

Caseari Di Venti

SP80 - Calascibetta (EN)

Presentazione del Piacentinu Ennese DOP

Show cooking a cura di Rosa Folisi



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLA
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

2 Maggio 2024

Domenica 5 maggio quinto appuntamento alla scoperta delle eccellenze agroalimentari siciliane

PIACENTINU ENNESE DOP: UN VIAGGIO GUSTOSO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

A Calascibetta un incontro alla scoperta dell'azienda di questo pregiato prodotto e delle sue caratteristiche oltre ad uno showcooking dedicato al suo utilizzo

Tornano gli appuntamenti con gli educational tour dedicati ai prodotti siciliani e per il quinto appuntamento il protagonista sarà **“Piacentinu Ennese DOP”**. Dopo i primi quattro educational tour che hanno avuto come protagonista prima l’Olio Monti Iblei DOP poi il Latte Vaccino QS ed i suoi derivati, la Carota Novella di Ispica IGP ed infine il formaggio Ragusano DOP, tocca al Piacentinu Ennese DOP presentarsi al pubblico durante l’incontro organizzato per domenica 5 maggio 2024.

L’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 – si terrà presso struttura Caseari Di Venti a Calascibetta, provincia di Enna.

L’origine della produzione del **Piacentinu Ennese DOP** è legata sia all’attività casearia del latte ovino, diffusa già in antichità, sia alla coltivazione dello zafferano. La leggenda vuole che l’aggiunta di zafferano al latte, nella fase di produzione, sia dovuta al periodo di dominazione Normanna (XI secolo), quando Ruggero d’Altavilla, per guarire sua moglie Adelasia affetta da una forte depressione e allo stesso tempo amante dei formaggi, fece preparare un formaggio con doti rivitalizzanti: lo zafferano è infatti da sempre celebre per le sue proprietà energizzanti.

“Il Piacentinu Ennese DOP è un formaggio tradizionale siciliano ricco di storia e tradizione. Leggende narrano - dichiara il presidente del Consorzio Pietro Di Venti - che la sua origine sia legata al periodo normanno, con l’aggiunta di zafferano al latte di pecora per conferire al formaggio proprietà taumaturgiche. La sua produzione è

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

circoscritta alla provincia di Enna, rendendo questo territorio un'isola all'interno dell'isola. Caratterizzato dall'aggiunta di pepe nero in grani e zafferano, spezia più cara al mondo, il Piacentinu Ennese DOP presenta un colore giallo intenso e un sapore davvero unico. La sua produzione avviene secondo rigidi standard stabiliti dal Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta, garantendo la qualità e l'autenticità del prodotto”.

Questo formaggio viene prodotto nel territorio dei comuni di Enna, Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Piazza Armerina, Pietraperzia, Valguarnera e Villarosa della provincia di Enna. Il Piacentinu Ennese DOP presenta una forma cilindrica, con un peso di 3,5-4,5 kg. La crosta è morbida ed elastica, la pasta liscia di colore giallo più o meno intenso, dovuto alla presenza di zafferano, e con leggera occhiatura. Il sapore varia da leggermente piccante a più intenso in base alla stagionatura, l'odore è caratteristico, con leggere note di zafferano. Il Piacentinu Ennese DOP si conserva in frigorifero chiuso negli appositi contenitori salva-aroma e salva-freschezza, oppure avvolto in carta oleata. Può essere consumato sia come formaggio da tavola sia come ingrediente nella preparazione di varie ricette.

*“Dopo il successo dei primi educational tour siamo soddisfatti della possibilità di presentare un altro formaggio di pregio come il Piacentinu Ennese DOP - afferma il **Presidente di DOS Sicilia Massimo Todaro** –, confermando il grande interesse da parte dei partecipanti agli incontri, confermo soprattutto l'interesse da parte del mondo dai giovani che si dimostrano un pubblico assai interessato ad approfondire le conoscenze sull'agroalimentare ed i prodotti che consumano. Coinvolgere gli studenti è fondamentale in quanto sono loro che saranno gli ambasciatori delle nostre produzioni tipiche, sia utilizzandoli nelle loro preparazioni in cucina sia nel farli conoscere anche fuori dai confini della Sicilia. Tutto questo rientra pienamente nella mission di DOS Sicilia che ha come primo obiettivo proprio il favorire lo sviluppo e il progresso in campo alimentare della Regione Siciliana. Questa attività di promozione è stata realizzata con il contributo concesso dalla Regione Sicilia su PSR 2014-2022 Misura 16.4 – spiega il **Presidente di DOS Sicilia Massimo Todaro** – e, grazie al supporto della Regione Siciliana, con l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, sarà possibile fare rete e promuovere, nei mercati nazionali ed internazionali, tali prodotti Siciliani di qualità certificata”.*



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

L'incontro è programmato per le ore 10 con visita all'azienda, a seguire lo showcooking a cura di Rosa Folisi offrirà un'esperienza culinaria unica, mentre l'Associazione Provinciale Cuochi Ennesi, durante la mattinata, presenterà diverse sessioni di showcooking, usando come materia prima principale il Piacentinu Ennese DOP. Gli studenti dell'Istituto Alberghiero Federico II di Enna prepareranno un buffet per tutti i partecipanti, arricchendo ulteriormente l'offerta gastronomica dell'evento.

L'evento sarà un'occasione imperdibile per scoprire e apprezzare il Piacentinu Ennese DOP, un'eccellenza enogastronomica della Sicilia che sa farsi apprezzare anche oltre oceano.

I prossimi appuntamenti - In totale gli incontri dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane saranno 17, tutti della durata di un giorno. I primi educational tour del 2024 sono stati dedicati all'Olio Extravergine dei Monti Iblei DOP, al Latte Vaccino QS ed alla Carota Novella di Ispica IGP, al Ragusano DOP, adesso è il turno del formaggio Piacentinu Ennese DOP, a breve saranno comunicati i prossimi appuntamenti che riguarderanno il Pistacchio di Bronte, il Consorzio QS Agnello ed Agnellone ed il Consorzio QS Latte Ovino .

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