

# EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

# Arriueriati



**18 luglio 2024 - ORE 10:00**

**Soc. Agr. G.S.G. Sipione s.s.**

**Via del Gorgo Salato s.n. - C. da Marina Marza - Ispica (RG)**

Presentazione del Pomodoro di Pachino IGP  
e visita azienda di produzione

**ProAgri S.r.l.**

**S.p. 50 Bufali - Marza - Ispica (RG)**

Visita azienda di confezionamento

Show cooking e degustazione a cura di Antony - Banqueting & Catering



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

17 Luglio 2024

*Giovedì 18 Luglio il sesto appuntamento stagionale alla scoperta delle eccellenze agroalimentari siciliane*

## **UN EDUCATIONAL TOUR DEDICATO AL POMODORO DI PACHINO IGP**

*A Ispica una giornata di incontri alla scoperta del famoso pomodorino e delle sue caratteristiche oltre ad uno showcooking dedicato al suo utilizzo*

Arriva il sesto appuntamento stagionale con gli educational tour dedicati ai prodotti siciliani e questa volta il protagonista sarà il **Pomodoro di Pachino IGP**. Dopo i primi cinque 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, il formaggio Ragusano DOP ed infine il Piacentinu Ennese DOP, è la volta del Pomodoro di Pachino di presentarsi al pubblico durante l'incontro organizzato per giovedì 18 Luglio 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 in due luoghi di produzione vicino Ispica nel ragusano.

La zona di produzione del Pomodoro di Pachino IGP ricade nei comuni di Pachino, Portopalo di Capo Passero, Noto e Ispica, nelle province di Siracusa e Ragusa, nella regione Sicilia.

La coltivazione del pomodoro avviene in ambiente protetto, esclusivamente in serre. Il trapianto viene eseguito nel periodo agosto- febbraio, con l'eccezione della tipologia Cherry e Plum e Miniplum per le quali può essere effettuato tutto l'anno. La forma di allevamento è in verticale; si eseguono la potatura verde e, secondo necessità, anche la cimatura. L'irrigazione viene effettuata utilizzando acque di falda provenienti da pozzi situati nel territorio di produzione. La raccolta è manuale, di solito ogni 3-4 giorni.

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 PALERMO Tel. 342 1501 366 Email: [consorziodos@gmail.com](mailto:consorziodos@gmail.com)



## Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Le prime coltivazioni del Pomodoro di Pachino IGP risalgono al 1925 ed erano localizzate lungo la fascia costiera, in aziende che potevano disporre di acqua per l'irrigazione proveniente da pozzi freatici. A partire dagli anni Cinquanta si assistette a un'ampia diffusione del pomodoro che è proseguita fino ai giorni nostri, dovuta in particolare all'avvento delle prime serre, in forma di capanne artigianali, e alla profonda crisi che investì la viticoltura di queste zone negli anni Settanta. Questo portò alla nascita delle prime forme associative che iniziarono la commercializzazione del prodotto sia sui mercati nazionali che esteri.

*"Gli educational tour costituiscono uno strumento molto valido per illustrare le principali caratteristiche di un prodotto al pubblico. Soprattutto ai giovani – spiega **Sebastiano Fortunato, Presidente del Consorzio Pomodoro di Pachino** - che sono il nostro futuro. Nelle loro mani consegniamo la lunga esperienza che ha dato vita all'oro rosso di Sicilia, il pomodoro di Pachino IGP. Il nostro Consorzio da oltre 20 anni promuove il valore di questa coltivazione che crea lavoro per migliaia di famiglie siciliane, che con passione e abnegazione lavorano ogni giorno per portare sulle tavole nazionali e internazionali questo prodotto unico al mondo. Oggi sempre più i consumatori prestano attenzione a ciò che mangiano e i giovani sono tra gli utenti più interessati, non solo al gusto e ai valori nutrizionali ma anche a come un cibo viene prodotto, privilegiando concetti come l'etica aziendale, la sostenibilità e l'impatto ambientale. Questi sono anche i principi guida della nostra attività di tutela, affinché il pomodoro di Pachino IGP sia sempre più conosciuto e apprezzato a livello mondiale".*

*"Dopo il successo degli educational tour dello scorso anno e dei primi cinque di questa stagione siamo soddisfatti della possibilità di presentare un prodotto di premio, noto in tutta la penisola ma non solo come il Pomodoro di Pachino IGP - afferma il **Presidente di DOS Sicilia Massimo Todaro** –, confermando il grande interesse da parte dei partecipanti agli incontri, un pubblico eterogeneo che si dimostra 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*

DOS SICILIA – Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

Viale Regione Siciliana 2771 – 90145 PALERMO Tel. 342 1501 366 Email: [consorziodos@gmail.com](mailto:consorziodos@gmail.com)



## Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

*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”.*

Il primo momento dell'incontro giornaliero è programmato per le ore 10:00 alla società agricola G.S.G. Sipione in via del Gorgo Salato a Marina Marza, frazione di Ispica, dove si svolgerà la visita all'azienda e la presentazione del prodotto, a seguire i presenti si sposteranno alla ProAgri srl, sp 50 Bufali, Marza, Ispica, dove si terrà la visita all'azienda di confezionamento e poi lo showcooking a cura di Antony, Banqueting e Catering che offrirà un'esperienza culinaria unica

L'evento sarà un'occasione imperdibile per scoprire e apprezzare il Pomodoro di Pachino IGP, un'eccellenza enogastronomica della Sicilia che sa farsi apprezzare anche oltre oceano.

**I prossimi appuntamenti** - In totale gli incontri dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane nel biennio 2023/24 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, al formaggio Piacentinu Ennese DOP, adesso il Pomodoro di Pachino IGP, 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](mailto:info@martecomunicazione.it)

Niccolò Tempestini & C. cell.3398655400 mail: [ntempestini@gmail.com](mailto:ntempestini@gmail.com);

Marzia Morganti cell. 335 6130800 mail: [marzia.morganti@gmail.com](mailto:marzia.morganti@gmail.com)