

# EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

# Arricriati



**PROVOLA dei  
NEBRODI D.O.P.**



▶ **2 luglio 2023 - ore 10:00**  
**Az. Agricola Bionatura**  
**Via Marotta, 101 - Randazzo (CT)**

Presentazione della Provola dei Nebrodi DOP

Visita guidata azienda agricola

Degustazione guidata a cura del Maestro Assaggiatore Onaf

Showcooking e degustazione prodotti tipici siciliani

Prenotazione gratuita: [info@consorziodos.it](mailto:info@consorziodos.it)



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

# EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

# Arriueriati



**3 luglio 2023 - ore 13.30**

**Il Ciliegio dell'Etna**

**Via Filippo Meda, 88 - Giarre (CT)**

Presentazione della Ciliegia dell'Etna DOP

Visita guidata Azienda I Frutti del Sole

Degustazione guidata a cura del Prof. Alberto Continela UNICT e del Presidente del Consorzio di tutela della Ciliegia dell'Etna Carmelo Spina

Show cooking a cura dell'Agriturismo Il Ciliegio dell'Etna



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

29 giugno 2023

*Altri due appuntamenti con le eccellenze agroalimentari siciliane*

## **IL 2 E IL 3 LUGLIO CON DOS SICILIA ALLA SCOPERTA DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP E DELLA CILIEGIA DELL'ETNA DOP**

***Il ciclo di incontri del 2023 prosegue poi fino a novembre con altri 5 appuntamenti, a cui ne seguiranno altri nel corso di tutto il 2024***

Due nuovi appuntamenti all'orizzonte per il 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.

Il 2 e 3 luglio prossimi, infatti, toccherà rispettivamente alla Provola dei Nebrodi DOP e alla Ciliegia dell'Etna DOP, che si racconteranno a un pubblico di stakeholders e semplici appassionati, soprattutto attraverso il territorio di riferimento e i rispettivi produttori.

*“Lo strumento con il quale saranno perseguiti tali obiettivi di promozione e valorizzazione, soprattutto dal punto di vista comunicativo, sarà quello dell'educational – sottolinea il **Presidente di DOS Sicilia Massimo Todaro** – che ci permetterà di portare sui territori di origine operatori del settore e rappresentanti del mondo dei media che potranno così raccontare al consumatore le specificità di ogni produzione dopo averla toccata con mano”.*

**La Provola dei Nebrodi D.O.P.** – È un formaggio a pasta filata, prodotto con latte crudo di vacca in tre tipologie di maturazione, ovvero Fresca, Semi-stagionata e Stagionata, oltre che in due tipologie uniche: Sfoglia e al Limone Verde. La produzione avviene in un'area che comprende alcuni comuni posti nelle province di Catania, Enna e Messina nella regione Sicilia. Il profilo organolettico della Provola dei Nebrodi DOP ci racconta di un formaggio con crosta liscia e sottile; nella tipologia fresca le note sensoriali riportano un gusto leggermente acidulo e con l'aumentare della stagionatura il sapore assume note sempre più piccanti, la consistenza varia da semidura a dura ed il colore passa dalla tonalità crema al giallo paglierino fino al dorato e all'ambrato, a seconda dell'avanzare della stagionatura, la quale può variare dal periodo minimo di

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

30 giorni per la versione fresca, fino agli oltre 120 giorni per la versione stagionata e ai cinque mesi almeno richiesti per la tipologia Sfoglia.

*“È l’unica provola siciliana che viene stagionata così a lungo – spiega il **Presidente del Consorzio del Formaggio Provola dei Nebrodi DOP, Piero Valenti** - con un processo di stagionatura tramandato da generazioni. Fattore determinante per definire la qualità del prodotto finale, è infatti proprio l’esperienza e il saper fare dei casari. Conclusa la filatura, egli modella la pasta a forma di pera, utilizzando l’antica tecnica manuale della ncuppatina, dopodiché sigilla la provola con la saldatura in siero bollente. Per la stagionatura, i formaggi vengono appesi al collo, con una cordicella in fibre naturali, a coppie pennule, a cavallo di una pertica e/o asse portante”.*

L’appuntamento è per le ore 10 del 2 luglio e si terrà presso la Società Cooperativa Bionatura di Randazzo (CT). All’iniziale presentazione del prodotto che farà da introduzione all’evento, farà poi seguito una visita guidata dell’Azienda Agricola Bionatura ed una degustazione guidata a cura di un Maestro Assaggiatore Onaf, oltre ad uno show cooking finale ed una degustazione di prodotti tipici siciliani.

**La Ciliegia dell’Etna D.O.P.** – Con questo termine si indica il frutto allo stato fresco ottenuto dalla varietà di ciliegio dolce *Prunus avium* L., della famiglia delle Rosaceae, nell’ecotipo Mastrantonio (Donnantonio), che ha la sua zona di produzione concentrata nel territorio provinciale di Catania, nei pressi del vulcano Etna da cui prende il nome. Organoletticamente, la Ciliegia dell’Etna DOP si contraddistingue per la pezzatura medio-grande con peduncolo lungo e il classico colore rosso brillante; l’esterno è croccante, la polpa compatta e il sapore dolce, gradevole ed equilibrato grazie alla bassa acidità associata ad un buon tenore zuccherino.

*“La coltivazione di questo frutto – spiega il **Presidente del Consorzio di Tutela della Ciliegia dell’Etna Carmelo Spina** - può seguire il metodo convenzionale, quello integrato oppure biologico. La raccolta avviene nei mesi di giugno e luglio e deve essere eseguita a mano, quando il frutto ha completato naturalmente il proprio processo di maturazione. Maturazione che rappresenta un tratto distintivo di questo prodotto, essendo più lunga rispetto ad altre varietà, derivanti dal progressivo innalzamento, rispetto al livello del mare, dei terreni di coltivazione. È interessante la poliedricità di questo frutto, infatti oggi i produttori trasformano la Ciliegia dell’Etna D.O.P. anche nelle tradizionali marmellate e nel liquore alla ciliegia che ci giungono dalla nostra più antica tradizione casalinga”.*

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'appuntamento con tale eccellenza agroalimentare siciliana, è per le ore 13.30 del 3 luglio e si terrà presso il Palazzo Comunale di Sant'Alfio (CT). All'iniziale presentazione del prodotto che farà da introduzione all'evento, farà poi seguito una visita guidata dell'Azienda Agricola I Frutti del Sole ed una degustazione guidata dal Prof. Alberto Cantinella dell'Università di Catania, oltre ad uno show cooking finale a cura dell'Azienda Agricola Il Ciliegio dell'Etna.

**I prossimi appuntamenti** - In totale gli incontri in programma dedicati alle eccellenze agroalimentari siciliane sono 17 ed hanno tutti la durata di un giorno. Il prossimo appuntamento è per il 15 luglio con l'Olio di Mazara DOP, mentre il 23 luglio sarà la volta del Pecorino siciliano DOP. 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 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.

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)