

EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

Arriariati



Latte Crudo
Ovino, Caprino
a Marchio QS



▶ **19 settembre 2024 - ore 10:00**
Rete Ovinicoltori Siciliani
Contrada Sparacia, Cammarata (AG)

Presentazione del **Latte Ovino**

Show cooking a cura di Sebastiano Tosto



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



EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

Arricriati



22 settembre 2024 - ORE 10:00
Azienda agricola Cimbali
Contrada Barrili, Bronte (CT)

Presentazione del Pistacchio Verde di Bronte DOP
Show cooking a cura della pasticceria Conti Gallenti Pietro



REPUBBLICA ITALIANA



EDUCATIONAL SICILY FOOD TOUR

Arriarriati



Agnello
e Agnellone
a Marchio QS



25 settembre 2024 - ORE 9:30

- 9.30 Contrada Mendolazza di Lercara Friddi azienda zootecnica Tosto presentazione razza ovina "Valle del Belice" in selezione
- 11.00 Visita al deposito della Rete Ovinicoltori Siciliani
- 12.00 Show Cooking a cura di Sebastiano Tosto con le **carni di agnello/agnellone e prodotti derivati QS**



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

18 settembre 2024

Ultimi tre appuntamenti del tour che negli ultimi due anni ha acceso i riflettori sulle Denominazioni di Origine siciliane

LATTE OVINO, PISTACCHIO DI BRONTE, AGNELLO E AGNELLONE: GRAN FINALE PER L'EDUCATIONAL TOUR DEDICATO ALLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI SICILIANE

Bilancio positivo per il ciclo biennale di incontri dedicato ai prodotti DOP, IGP e QS della regione. Il rush finale in tre date: 19, 22 e 25 settembre

Chiusura in bellezza per il ciclo biennale di educational tour alla scoperta delle eccellenze agroalimentari siciliane DOP, IGP e QS, 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.

Diciotto incontri in totale, tutti della durata di un giorno, che hanno acceso i riflettori sui molteplici aspetti di ciascuna Denominazione di Origine: dalle caratteristiche organolettiche all'utilizzo in cucina, passando naturalmente per la visita nei luoghi ove avviene la produzione.

*“Stiamo per giungere all'ultima tappa di questo ciclo biennale di educational tour - afferma il **Presidente di DOS Sicilia Massimo Todaro** tratteggiando un bilancio del progetto – contraddistinti sempre da un grande interesse da parte del pubblico, attivo e interessato ad approfondire la conoscenza sulle eccellenze agroalimentari della regione Sicilia. Conoscere le caratteristiche di un prodotto, i luoghi di produzione, la sua storia e la sua tradizione è un passaggio fondamentale per diventare consumatori informati e consapevoli di quello che mangiamo e farlo fin dalla giovane età è oltremodo importante. Per questo vado particolarmente fiero del coinvolgimento in questa iniziativa degli studenti che un giorno potrebbero diventare gli ambasciatori delle nostre produzioni tipiche, anche fuori dalla Sicilia. Mi sia permesso di fare un ringraziamento a chiusura di questa esperienza di promozione avanzata, a quanti ci hanno permesso di realizzarla, ovvero la Regione Sicilia, sia con il contributo su PSR 2014-2022 Misura 16.4 sia con il fattivo supporto dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea”.*

A partire da domani e fino a tutta la prossima settimana, andrà dunque in scena l'ultima tornata di appuntamenti, dedicati rispettivamente al Consorzio QS Latte Ovino (19 settembre), al Consorzio di Tutela del Pistacchio Verde di Bronte DOP (22 settembre) e al Consorzio QS Agnello ed Agnellone (25 settembre).

*“Il progetto DOS è un'esperienza importante – spiega il **presidente della QS Rete Ovinicoltori e derivati Sebastiano Tosto** – perché sussiste la necessità, specialmente in Sicilia, di riuscire a valorizzare le espressioni dell'agroalimentare regionale in un contesto più ampio. Con i due consorzi che mi onoro di rappresentare, l'esperienza dei prodotti Qualità Sicura sta muovendo i primi passi: abbiamo ottenuto la certificazione e stiamo realizzando le prime produzioni. Gli eventi in programma ci permetteranno di mettere in mostra quanto fatto fin ora e ci tengo a ringraziare fin da ora DOS Sicilia per l'occasione che ci ha fornito. Da parte nostra cercheremo di coinvolgere gli*



Consorzio delle Denominazioni di Origine Siciliana

istituti alberghieri per investire nel futuro, ovvero creando momenti formativi per coloro che un giorno andranno ad utilizzare questi prodotti”.

Due degli incontri in programma – entrambi programmati alle ore 10 del mattino - riguarderanno infatti l’ovinicoltura e i suoi derivati. Il primo appuntamento sarà il 19 settembre in Contrata Sparacia a Cammarata (Agrigento), dove presso la sede della Rete Ovinicoltori Siciliani si terrà una presentazione del latte ovino e dei suoi derivati, accompagnato da uno showcooking a cura di Sebastiano Tosto. L’altro appuntamento è per il 25 settembre in Contrada Filici, sempre a Cammarata, presso l’Azienda Zootecnica Agostino Barone, dove lo showcooking di Sebastiano Tosto sarà preceduto da una accurata presentazione delle caratteristiche delle carni di agnello e agnellone.

In mezzo, il 22 settembre – sempre alle 10 –l’educational tour assume un sapore decisamente dolce trasferendosi in Contrada Barilli a Bronte, presso l’Azienda Agricola Cimbali, dove è in programma una approfondita presentazione del prodotto Pistacchio Verde di Bronte DOP, accompagnata da uno showcooking a cura della Pasticceria Conti Gallenti.

“La promozione e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari siciliani di eccellenza sono un passaggio fondamentale per raggiungere e rendere le persone consapevoli di ciò che scelgono e consumano - spiega Enrico Cimbali, Presidente del Consorzio Pistacchio verde di Bronte – l’educational sarà l’occasione per presentare le caratteristiche del prodotto e del territorio su cui si produce, seguirà uno showcooking con dei suggerimenti singolari per il suo utilizzo”.

Nel biennio 2023/2024 il Consorzio Dos Sicilia presieduto da Massimo Todaro ha organizzato 18 educational tour dedicati a 17 prodotti agroalimentari certificati siciliani, agli incontri hanno partecipato giornalisti, blogger, stakeholder, studenti degli istituti alberghieri, appassionati di cibo e di prodotti locali, operatori del settore e istituzioni.

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