



1^a MARCHIATURA STORICA DELLA PROVOLA DEI NEBRODI D.O.P.

21 LUGLIO 2019 | ORE 12:30

VIA MAROTTA | AREA MERCANTILE | RANDAZZO

CON LA PARTECIPAZIONE DELLE ISTITUZIONI REGIONALI E DEI SINDACI DELL'ATS PRO-NEBRODI

PROGRAMMA

"I produttori dei Nebrodi incontrano i Consumatori, Turisti, Opinion Leader, le Istituzioni con la presentazione dal vivo dei Mestieri Originali del Mondo Lattiero Caseario Nebroidense e con i Dialoghi di Gusto per condividere i valori della civiltà contadina ed il regno dei saperi e sapori autentici di prodotti fatti come una volta."

ORIGINE DEI SAPORI D.O.P. - EMOZIONI DA CONDIVIDERE

MESTIERI ORIGINALI DEL MONDO LATTIERO CASEARIO NEBROIDENSE

Ore 11.00 | 13.00

Produzione della Ricotta dal vivo

Ore 15.15 | 16.15

Produzione Provola dei Nebrodi dal vivo

Ore 15.45 | 16.15

Produzione Caci Figurati dal vivo

DIALOGHI DI GUSTO

Ore 11.00 | 12.15

Verticale di Ricotta di Pecora e di Vacca

Ore 13.45 | 15.00

I SAPORI ED I SAPERI DELL'ECCELENZA DEI NEBRODI

Cooking Show a cura di uno Chef di rinomata fama

Ore 16.15 | 17.45

Orizzontale Formaggi D.O.P. Selezione AGER

Ore 18.30 | 20.00

Verticale di Provola dei Nebrodi D.O.P.

BEER & CHEESE

Ore 12.00 | 22.00

Degustazione di birre artigianali in abbinamento ai formaggi siciliani a cura del Birrificio EPICA di Sinagra (ME)

- Con la partecipazione delle aziende dell'agroalimentare dei Nebrodi.

- Con la partecipazione di tutti i consorzi di tutela dei Formaggi D.O.P. Siciliani.



PROGRAMMA

1° MARCHIATURA STORICA DELLA PROVOLA DEI NEBRODI D.O.P.

ORE 12.30 | Ore 13.30

VIA MAROTTA | AREA MERCANTILE | RANDAZZO

INTERVENTI ISTITUZIONALI

Francesco Sgroi

Sindaco di Randazzo

Dott. Pietro Miosi

Dirigente Area 7 Brand Sicilia e Marketing Territoriale del Dipartimento dell'Agricoltura Regione Siciliana

Piero Valenti

Presidente Consorzio Provola dei Nebrodi

Prof. Vincenzo Chiofalo

Responsabile Ente Certificatore Provola dei Nebrodi

Prof. Giuseppe Licitra

Università degli Studi di Catania e Responsabile Scientifico Consorzio Provola dei Nebrodi e ATS Pro Nebrodi

Dott. Dario Cartabellotta

Dirigente Generale del Dipartimento dell'Agricoltura Regione Siciliana

Dott. Edy Bandiera

Assessore Agricoltura Regione Siciliana

On. Nello Musumeci

Presidente Regione Siciliana

- Con la partecipazione dei sindaci dell'ATS PRO-NEBRODI

- Con la partecipazione di parlamentari e di assessori della Regione Siciliana

LA SIGNORIA VOSTRA È INVITATA A PARTECIPARE

DIALOGHI DI GUSTO*

In collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Randazzo
Assessorato Agricoltura Comune di Randazzo
Assessore Dott. Freddy Pillera

Ore 11.00 | Ore 12.15

Verticale di Ricotta di Pecora e di Vacca, fresca ed infornata (tenera, media, dura), in abbinamento a confetture dolci e salate. Un tripudio di sapori originali da degustare in condivisione dei produttori e di esperti Ricercatori per coglierne le specificità e l'origine dei prodotti ad alta biodiversità ed ottenuti con sistemi eco-sostenibili.

Ore 16.15 | Ore 17.45

Orizzontale formaggi DOP selezione AGER: Vastedda della Valle del Belice DOP, Piacentinu Ennese DOP, Provola dei Nebrodi DOP, Pecorino Siciliano DOP, Ragusano DOP, Maiorchino (futura D.O.P.), in abbinamento a confetture dolci e salate.

Il piacere di poter esplorare saperi, sapori ed aromi delle eccellenze casearie Siciliane. Saranno condivise storie, usi e costumi diversificati, dove uomini e donne con i loro saperi secolari ed il loro saper fare sono riusciti a dare un'identità ai loro prodotti grazie alle specificità dei territori di origine, da cui il riconoscimento delle DOP.



Provola dei Nebrodi D.O.P.



Pecorino Siciliano D.O.P.



Piacentinu Ennese D.O.P.



Vastedda della Valle del Belice D.O.P.



Ragusano D.O.P.



Maiorchino (Futura D.O.P.)

Ore 18.30 | Ore 20.00

Verticale della Provola dei Nebrodi D.O.P. (provola fresca, 1 e 3 mesi di stagionatura, sfoglia, con limone verde), in abbinamento a confetture dolci e salate. Profili aromatici e sensoriali che incontrano i gusti dei consumatori senza perdere l'identità storica, dalla piacevole dolcezza della provola fresca al piccante della provola Sfoglia per finire negli esplosivi sensori di agrume della provola al limone verde.

*Su invito e prenotazione

COOKING SHOW

Ore 13.45 | Ore 15.00

I SAPORI ED I SAPERI DELL'ECCELLENZA DEI NEBRODI a cura di uno Chef di rinomata fama e con la degustazione dei formaggi Siciliani selezione AGER 

MESTIERI DEL MONDO CASEARIO NEBROIDENSE



Ore 11.00 | Ore 13.00

Produzione della Ricotta dal vivo

Ore 15.15 | Ore 16.15

Produzione Provola dei Nebrodi dal vivo



Ore 15.45 | Ore 16.15

Produzione Caci Figurati dal vivo

A cura di Iudicello Soccorsa
e Di Francesco Rosario

I FORMAGGI STORICI SICILIANI INCONTRANO
LE BIRRE ARTIGIANALI DI EPICA

BEER & CHEESE

Ore 12.00 | Ore 22.00

Degustazione di birre artigianale in abbinamento ai formaggi siciliani a cura del Birrificio EPICA di Sinagra (ME)

- Saranno allestiti stand per le aziende dell'agroalimentare Nebroidense

- Con la partecipazione dell'Associazione Culturale Sicularagonensia di Randazzo