

Regione Sicilia



Assessorato delle Risorse
Agricole e Alimentari

Bologna, 24-27 aprile 2010

La Sicilia a PASTATREND

Il grande Salone della Pasta

I primi Spaghetti della storia?

Lo storiografo arabo Idrisi ebbe modo di conoscerli nell'anno 1000 in occasione di un suo viaggio in Sicilia! Non poteva certo immaginare che col passare del tempo questo alimento sarebbe diventato uno dei cardini della nostra alimentazione.

In Sicilia le radici della cerealicoltura sono veramente antiche e l'influenza dei numerosi popoli e culture che l'hanno attraversata ha portato ad un ampio e diversificato patrimonio alimentare associato proprio alla coltivazione del grano.

La pasta alla norma, la pasta con le sarde, il couscous di pesce o i prodotti da forno tradizionali, come il pane a lievitazione naturale, il pane di Castelvetro, il pane di Lentini, lo sfincione palermitano, e così via, sono tutte espressioni di una tradizione ancora viva, che si vuole tutelare e valorizzare.

Da qui, quindi, l'idea di realizzare un **Progetto pilota** finalizzato innanzitutto alla **certificazione della Pasta di grano duro siciliano**. Con un **Marchio**, il seguente:



Un **Marchio** che oltre a garantire la tracciabilità regionale della materia prima, assicura i consumatori sulla qualità tecnologica ed igienico-sanitaria.

Ma è anche il caso di aggiungere che nelle produzioni siciliane di grano duro, grazie alle favorevoli condizioni meteorologiche, è praticamente assente il rischio di contaminazione di micotossine, sostanze molto dannose alla nostra salute.

Il Progetto, avviato dal Dipartimento per gli Interventi Infrastrutturali dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole ed Alimentari, con la collaborazione del Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore", prevede quindi:

- accordi di filiera tra produttori e trasformatori, attraverso specifici contratti di coltivazione e compravendita che consentono ai granicoltori siciliani di sostenere una cerealicoltura di qualità,
- una campagna di sensibilizzazione e di educazione alimentare.

La Regione Sicilia a PastaTrend si trova al Padiglione 21 - Stand C 15 bis, C 17 e C 26
saranno presenti pastifici regionali ed aziende siciliane produttrici di condimenti vari.

Vi segnaliamo:

Sabato 24 aprile:

- ore 12.00 - **Cerimonia di inaugurazione ufficiale di PastaTrend**, con la partecipazione dei rappresentanti istituzionali dell'Assessorato Regionale delle Risorse Agricole ed Alimentari;
- ore 15.00 - Conferenza Economica Internazionale sul tema "Sicurezza degli approvvigionamenti della materia prima nella filiera della Pasta": intervengono rappresentanti dell'Assessorato e del Consorzio Ballatore per esporre **il Progetto "Pasta di Grano Duro Siciliano e Sistema Qualità e Tracciabilità del Grano Duro in Sicilia"**;
- ore 18.00 – **La Pasta con le sarde**: degustazione presso lo Stand della Regione Sicilia, con la collaborazione degli Chef Giuseppe Dell'Oglio e Antonino Tantillo del "Club degli chef Palermitani".
- Contestualmente, a cura del giornalista e scrittore Gaetano Basile, sarà presentato **il libro "Pane di Sicilia"**. Intervengono rappresentanti istituzionali.

Domenica 25 aprile:

- ore 12.00 – **"keep in touch Sicilia"** - Evento organizzato dalla Regione Siciliana e dal Consorzio Ballatore con la presenza di Gaetano Basile e la collaborazione del Club degli chef Palermitani. L'evento sarà organizzato **presso il ristorante VIP di Bologna-Fiere** e prevede una **degustazione a buffet di prodotti tipici regionali** (anelletti alla palermitana, arancinette, panelle, sfincione, dolci mignon in pasta di mandorle, ecc.); il tutto sarà accompagnato da buon vino siciliano (nero d'avola, grillo, cataratto, passito, marsala). L'occasione è quella di comunicare il percorso di valorizzazione intrapreso dalla regione Sicilia per la valorizzazione del frumento duro e della pasta.

Lunedì 26 aprile:

- Ore 13.00 – **La Pasta alla Norma**: degustazione presso lo Stand della Regione Sicilia, con la collaborazione degli Chef siciliani Dell'Oglio e Tantillo.

Martedì 27 aprile:

- Ore 13.00 – **Altre ricette di piatti di pasta alla siciliana.**

Nel corso di tutte le degustazioni, nei vari giorni, esperti in analisi sensoriale forniranno utili indicazioni per la percezione della qualità della pasta sottoposta a prove di cottura.

Per ulteriori informazioni: 335.1548773 / 328.4206042 – agri2.comunicazione@regione.sicilia.it