



La Sicilia verso un nuovo Evo

“La Sicilia verso un nuovo Evo” è l’iniziativa di Federconsumatori in programma mercoledì 28 febbraio a Palermo, a partire dalle 15,30, presso la sala conferenze della presidenza della Regione Siciliana, via Generale Magliocco 46. L’iniziativa, da un’idea di Francesca Cerami, ha come obiettivo la diffusione della cultura dell’olio, dare ai consumatori informazioni per scelte consapevoli, fornire occasioni di incontro e confronto e costruire alleanze per lo sviluppo economico e sociale dei diversi territori siciliani. Presenterà l’evento Lillo Vizzini, presidente di Federconsumatori Palermo. Alla tavola rotonda, mediata da Maria Antonietta Pioppo, giornalista, presidente di fondazione italiana Sommelier Sicilia e tra le prime Sommelier dell’olio nella regione, prenderanno parte: Salvatore Giuliano e Giovanni Presti, entrambi capi panel dell’Agenzia delle Dogane di Palermo; Paolo Inglese, Stal e Università degli Studi di Palermo, Vincenzo Cusumano dell’Irvos, Leo Peinsivalli per Rotolio, Dino Catagnano, Olio Folk Fest, Luisa Piraino, Festival dell’olio di oliva dei Nebrodi, Pippo Ricciardo, Expo Sicilia Città dell’Olio, Giuseppe Minutilla, BorgOlio, Giacinto Di Bernardo, Graziano Barbanti, Idimed, Mario Liberto, Sicilia Agricoltura. Tra le tematiche trattate le certificazioni dell’olio extra vergine in Sicilia, le contraffazioni, i punti di vista dei produttori e dei consumatori, la formazione e la promozione. Chiuderà il pomeriggio una degustazione di oli evo siciliani offerti dalle aziende partecipanti e accompagnati da eccellenze agroalimentari che identificano il nostro territorio. Luigi Rotondo ci farà scoprire i prodotti del suo Giardino della Biodiversità: gelatina di mandarini, marmellata di peperoncino giallo, olive, pomodoro secco in associazione con il primo sale delle Madonie e il Pane cotto a legna con 72h di lievitazione, da impasto realizzato con farina Perciasacchi e Maiorca prodotta da Totò Fundarò di Alcamo. Daniele Iacona di Rosso Pizza (Isola delle Femmine) ci farà assaggiare il suo “pane serafico” con farine di Tumminia e Senatore Cappelli del mulino-pastificio Feudo Mondello. Maurizio Valguarnera ci conquisterà con un assaggio del suo “Gelato Officinale” preparato con Olio EVO. Le studentesse della scuola alberghiera mediterranea, Associazione Same Elis di Palermo, cureranno l’accoglienza degli ospiti e il servizio.

L’ingresso è libero fino a esaurimento posti.