



Assessorato Regionale  
dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale  
e della Pesca Mediterranea



Misura 133

# Workshop Regionale Comunicare il Gusto del **Pecorino Siciliano DOP** per il Gusto di Comunicare

## CONCORSO CASEARIO REGIONALE

“PREMIO TRINACRIA D'ORO 2015” MIGLIOR PECORINO SICILIANO DOP.

## ENNA, FEDERICO II PALACE HOTEL SPA & CONGRESS

SABATO 10, DOMENICA 11 GENNAIO 2015.

Carissimi,

ho il piacere di invitarvi alla terza edizione del Workshop e Concorso caseario dedicato al “Più antico Formaggio d'Europa”: il Pecorino Siciliano DOP<sup>1</sup>. Intervenendo sul formaggio simbolo della Sicilia, gli assaggiatori ONAF<sup>2</sup> lanciano un segnale forte di presenza ed interazione con il territorio, dando un piccolo contributo per innescare un necessario processo di sviluppo locale, integrato e sostenibile.

Il Workshop, dedicato al più importante formaggio siciliano, si propone in un punto centrale per l'Isola con l'intento di attivare, nella Sicilia Orientale, ed in tutta la regione, un percorso di conoscenza e promozione accompagnata dall'ONAF, che ha già collaudato importanti momenti di valorizzazione nazionale delle produzioni lattiero-casearie italiane ed internazionali.

I momenti denominati Workshop si articoleranno in diversi spazi di esperienze ed incontri tecnico-scientifici indirizzati agli operatori commerciali, agli Assaggiatori Soci ONAF siciliani e nazionali ed ai Produttori.

Alle sessioni si affiancheranno dei laboratori che prevedono degustazioni con compilazione di schede descrittive e a punteggio ONAF finalizzati a redigere delle schede di prodotto e profili sensoriali dei Pecorini Siciliani DOP, fatti conferire dai produttori.

<sup>1</sup> Il Pecorino Siciliano DOP è il formaggio più antico d'Europa. Tutelato già dal 1955, diviene nel 1996 prodotto a denominazione di origine protetta. Dal gusto leggermente piccante e dall'incantevole Profumo, il suo sapore è caratteristico e l'aroma intenso.

<sup>2</sup> L'ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, è nata a Cuneo nel 1989 con l'obiettivo di promuovere, prima in Italia, le qualità dei formaggi italiani tra un pubblico sempre più ampio attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio. L'attività dell'ONAF è quindi prevalentemente rivolta alla formazione degli Assaggiatori di Formaggi attraverso la realizzazione di corsi che si tengono in tutta Italia, nonché di eventi e concorsi aventi lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero-casearie alla luce delle metodologie di assaggio più avanzate e della considerazione del prodotto caseario come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio.

Il Premio Trinacria<sup>3</sup> d'Oro non è solo un trofeo da assegnare ma un'occasione per gli assaggiatori ONAF e gli operatori del settore, per parlare di formaggio, di tipicità e cultura siciliana.

Era doveroso istituire un riconoscimento a coloro che s'impegnano ogni santo giorno a vivere il territorio, a tramandare la tradizione, a voler crescere nella qualità di un prodotto simbolo della Sicilia: il Pecorino Siciliano DOP. Un formaggio antico ed una DOP altrettanto antica che ancora stenta a farsi conoscere e riconoscere; così, la sinergia tra Consorzio di tutela del Pecorino Siciliano DOP e ONAF, non può che dare un significativo segnale, orientato anche a formare nuovi assaggiatori che sappiano comunicare non solo con passione, ma soprattutto, con competenza le peculiarità sensoriali dei formaggi con riscontri certi in termini di valorizzazione e miglioramento della qualità. Gli orientamenti della politica comunitaria, nazionale e regionale, anche il vista dell'EXPO 2015, ci invitano ad un consumo consapevole e sostenibile delle risorse alimentari come espressione del territorio.

Nel pomeriggio di sabato si svolgerà un momento dedicato al Concorso che vedrà impegnata una giuria di nove Maestri Assaggiatori della Delegazione Sicilia Occidentale e Maestri Assaggiatori nazionali per redigere i profili sensoriali di tutte le aziende che hanno prodotto e marchiato Pecorino Siciliano DOP durante la campagna 2014 ed infine eleggerne il migliore da insignire con il Premio Trinacria d'Oro 2015.

## PROGRAMMA

**Sabato 10 Gennaio 2015**

### COMUNICARE IL GUSTO

ore 08,30 Registrazione dei partecipanti;

ore 09,00 PRIMA SESSIONE – SALA MANFREDI

#### I FORMAGGI STORICI E LA SICUREZZA ALIMENTARE \*

Incontro Tecnico-Scientifico a cura del Prof. Luca SETTAMMI – Università degli Studi di Palermo

#### LE TECNICHE TRADIZIONALI CARATTERIZZANTI GLI ASPETTI ORGANOLETTICI DEI FORMAGGI STORICI \*

Incontro Tecnico-Scientifico a cura del/della \_\_\_\_\_ Consorzio di Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa.

ore 11,30 SECONDA SESSIONE – SALA MANFREDI

#### LA TECNICA D'ASSAGGIO E GLI STRUMENTI ONAF PER DESCRIVERE E VALUTARE I FORMAGGI \*\*\*

Incontro di aggiornamento ONAF a cura del Prof. Enrico SURRA, Maestro Assaggiatore e membro del Comitato Tecnico Scientifico ONAF

ore 12,30 IL LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE \*\*\*

Degustazione guidata di formaggi ovinazionali a cura dei Maestri Assaggiatori ONAF

ore 16,30 TERZA SESSIONE – SALA MEETING I PIANO

#### IL CONCORSO CASEARIO TRINACRIA D'ORO \*

Seduta di valutazione dei Pecorini Siciliani DOP e redazione dei profili sensoriali a cura dei Maestri Assaggiatori ONAF.

ore 21,00 STORICI PERCORSI GASTRONOMICI \*\* – SALA COSTANZA

Cena-degustazione guidata da Maestri Assaggiatori ONAF con abbinamenti ai piatti di vini spumanti siciliani.

*“il Cibo è la sintesi di storie che hanno fatto la Storia...”*



<sup>3</sup> Il simbolo della Trinacria è oggi conosciuto perchè presente nella bandiera della Sicilia e in quella dell'Isola di Man. La sua storia è articolata e per alcuni versi ancora avvolta nel mistero, o comunque nella indeterminazione, poichè si ricollega alla mitologia. La Trinacria, simbolo della Sicilia, è composta dalla testa della Gorgone, i cui capelli sono serpenti intrecciati con spighe di grano, dalla quale di irradiano tre gambe piegate all'altezza del ginocchio. La Gorgone è un personaggio mitologico, che secondo il poeta greco Esiodo (VIII - inizio VII sec. a.C.) era ognuna della tre figlie di Forco e Ceto, due divinità del mare: Medusa (la gorgone per antonomasia), Steno ("la forte"), Euriale ("la spaziosa"). Avevano zanne di cinghiale, mani di bronzo, ali d'oro, serpenti sulla testa e nella vita, abitavano presso le Esperidi (figlie di Atlante, abitanti presso l'isola dei Beati, nella parte più occidentale del mondo), ed erano in grado, con uno sguardo, di pietrificare gli uomini. Le spighe di grano sono simbolo della fertilità del territorio. Le tre gambe rappresentano i tre promontori, punti estremi dell'isola - capo Peloro (o punta del Faro, Messina: nord-est), capo Passero (Siracusa: sud), capo Lilibeo (o capo Boeo, Marsala: ovest) - la cui disposizione, si ritrova nel termine greco triskeles, e si ricollega al significato geografico: treis (tre) e akra (promontori): da cui anche nel latino triquetra (a tre vertici). La disposizione delle tre gambe, facendo pensare a una rotazione, ha portato gli studiosi a risalire fino alla simbologia religiosa orientale, in particolare quella del dio del tempo Baal (nel cui monumento a Vaga (Beja, in Tunisia), sopra il toro, vi è una Trinacria) - oppure a quella della luna, dove le tre gambe sono sostituite da falci. In Oriente - in Asia Minore - tra il VI e il IV secolo a.C. la Trinacria fu incisa nelle monete di varie città, in antiche regioni, quali: Aspendo (in Panfilia: sul Mediterraneo orientale), Berrito e Tebe (nella Troade: territorio intorno alla città di Troia, tra lo Scamandro e l'Ellesponto), Olba (in Cilicia; tra Armenia e Siria), e in alcune città della Licia (sud-ovest, sul mare).

## Domenica 11 Gennaio 2015

### IL GUSTO DI COMUNICARE

“...scoprire il gusto di comunicare il gusto...”

- ore 09,00 Registrazione dei partecipanti;  
ore 09,30 PRIMA SESSIONE – SALA MANFREDI  
**L'EXPO IN VIAGGIO \***  
“Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita” Incontro con gli esperti nazionali della comunicazione di EXPO 2015 a cura di Stefano MIRTI, Alvise DE SANCTIS, Stefano BIRAGHI – EXPO Social Media  
Intervento programmato  
\_\_\_\_\_ – Referente Cluster Biomediterraneo EXPO 2015;  
ore 11,30 SECONDA SESSIONE – SALA MANFREDI  
**COME RICONOSCERE IL PECORINO SICILIANO DOP \***  
Prof. Massimo TODARO – Presidente Consorzio Volontario per la Tutela del Pecorino Siciliano DOP;  
Prof. Salvatore BARBAGALLO – Presidente – Co.R.Fi.La.C.;  
ore 12,00 **LA MARCHIATURA A FUOCO DEL PECORINO SICILIANO DOP \***  
Apposizione del Marchio a Fuoco di Conformità alla DOP a cura degli ispettori Co.R.Fi.La.C.  
Interventi programmati  
ore 12,30 **IL LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE \***  
Degustazione guidata dei tre migliori Pecorini Siciliani DOP a cura del Maestro Assaggiatore ONAF Pietro PAPPALARDO  
ore 13,00 **IL PREMIO TRINACRIA D'ORO 2015 \***  
Proclamazione vincitore del Premio “Trinacria d'Oro 2015” Miglior Pecorino Siciliano DOP.  
ore 13,30 **STORICI PERCORSI GASTRONOMICI \*\* – SALA COSTANZA**  
Preparazione e degustazione di elaborazioni gastronomiche a base di formaggi siciliani a cura dell'Associazione Cuochi Ennesi.

### SERVIZI IN CONVENZIONE

Pernotto e Colazione (Check in Sab h 09.00 – Check out Dom h 15.00)  
Partecipazioni alle attività del Workshop di Sabato e Domenica  
Percorso Benessere\*\*\*\*, Sabato pomeriggio, in Beatrix SPA Federico II  
Pranzo di Sabato e Domenica, Cena di Sabato  
Costo a persona, pacchetto completo, per i Soci ONAF o dell'Accademia del Gusto Mediterraneo, in camera D.U.S. €100,00 I.C. (€120,00 I.C., per i non Soci) da fatturare e saldare mediante contatto diretto con l'Hotel.  
Costo a persona, pacchetto completo, per i Soci ONAF o dell'Accademia del Gusto Mediterraneo in camera doppia €90,00 I.C. (€110,00 I.C., per i non Soci) da fatturare e saldare con contatto diretto con l'Hotel.  
(\* INGRESSO LIBERO PREVIA PRENOTAZIONE  
(\*\*) €30,00 DA SALDARE ALLA REGISTRAZIONE  
(\*\*\*) €10,00 DA SALDARE ALLA PRENOTAZIONE  
(\*\*\*\*) PRENDERE VISIONE DEL REGOLAMENTO

**DURANTE LE GIORNATE DEL WORKSHOP SARA' POSSIBILE VERSARE LA QUOTA D'ISCRIZIONE ONAF 2015 DIRETTAMENTE ALLA REGISTRAZIONE.**

### PRENOTAZIONI ENTRO IL 30 DICEMBRE 2014

Federico II Palace Hotel SPA & Congress - 0935 20176 - info@hotelfedericoenna.it

### SEGRETERIA ORGANIZZATIVA, INFORMAZIONI E PRENOTAZIONE SEMINARI E LABORATORI

Dott. Pietro PAPPALARDO 338 999 84 12 siciliaorientale@onaf.it

www.trinacriadoro.altervista.org - www.onaf.it

Nell'attesa di poterci incontrare così da condividere momenti di confronto, crescita e festa attorno al Pecorino Siciliano DOP, l'occasione mi è gradita per augurarci l'inizio di un nuovo anno che ci possa vedere Protagonisti nel raggiungimento di sempre più prestigiosi Traguardi.

Pietro Pappalardo<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Delegato ONAF Sicilia Orientale  
www.pietropappalardo.it  
Via Roma, 344 - 94010 Gagliano Castelferrato (EN)  
Mobile 338 999 84 12- siciliaorientale@onaf.it