

Festa del Pomodoro di Pachino IGP, dal 1 al 6 agosto torna la kermesse riferimento dell'estate siciliana

Tutto pronto per la nona edizione della Festa del Pomodoro di Pachino IGP, in programma a Marzamemi dall'1 al 6 agosto prossimi. Nella splendida cornice del ristorante Il Mercato di Ispica, il Consorzio e numerosi ospiti hanno introdotto la kermesse divenuta ormai punto fermo delle estati siciliane. Il presidente Sebastiano Fortunato ha sottolineato "l'importante lavoro svolto durante quest'anno in termini di tutela e promozione; i risultati ottenuti – ha aggiunto il presidente del Consorzio – non sarebbero stati possibili senza l'aiuto degli sponsor, indispensabili anche per l'organizzazione della Festa, quest'anno ancora più ricca di eventi".

Dello stesso avviso il direttore Salvatore Chiaramida, che ha ricordato come "quest'anno abbiamo buoni motivi per essere soddisfatti: il progetto Ho.Re.Ca. con le attività di ristorazione romane e l'approvazione del disciplinare che permette l'immissione sul mercato di due nuove tipologie di pomodoro, sono due eventi storici che testimoniano la crescita e l'affermazione del nostro pomodoro come prodotto d'eccellenza a livello nazionale".

La presentazione di eventi e spettacoli della Festa è stata affidata a Maria Impera, responsabile della segreteria organizzativa, che ha enumerato tutti gli eventi sportivi e le manifestazioni previste: tra tutti, le esibizioni di artisti di respiro nazionale come Roberto Lipari e Sasà Salvaggio. Il sindaco di Pachino Roberto Bruno ha sottolineato "il successo dell'iniziativa nel tempo, frutto della sinergia dei diversi attori coinvolti e l'importanza delle iniziative finalizzate alla promozione del territorio: la Sicilia sta acquisendo uno

status lontano dai soliti stereotipi e sempre più condizionato dalle eccellenze presenti nel settori food e turismo”, complimentandosi poi con il Consorzio per il lavoro svolto. Il Dott. Francavilla, europrogettista, ha rimarcato il primato storico di cui gode il Consorzio per la tutela del pomodoro di Pachino IGP: “l’unico al quale siano state riconosciute tutte le tipologie di pomodoro”.L’agronomo e Chef Salvo Latino ha illustrato poi i benefici del pomodoro di Pachino per la salute: “Il pomodoro – spiega – contiene un’alta concentrazione di licopene, potente antiossidante naturale che è anche anticancerogeno”.Alla presentazione della Festa ha preso parte anche Giovanni Solofra, Executive Chef del St. George Restaurant di Taormina, descrivendo la ricerca di Heinz Beck, che ha visto come protagoniste tutte le componenti del pomodoro, ciascuna utilizzabile in cucina, dall’acqua estratta alle bucce, dai semi alla polpa, secondo un principio di economia circolare.A conclusione della presentazione, è stata realizzata una dimostrazione pratica di quanto descritto, con la creazione di un piatto di tonno rosso con tutte le parti del pomodoro, rigorosamente a marchio Igp.