

Palazzolo. Dal 14 ottobre torna l'Agrimontana- I sapori degli Iblei": avviso per gli stand

Le eccellenze delle produzioni locali legate all'agricoltura per tre giorni a Palazzolo. Pubblicata la manifestazione di interesse per l'assegnazione degli stand in piazza del Popolo e in corso Vittorio Emanuele per la sedicesima edizione dell'"Agrimontana – I sapori degli Iblei". Si mette in moto, così, la macchina organizzativa della rassegna dedicata all'agroalimentare e all'artigianato tipico locale, che quest'anno si svolgerà nei giorni 14,15 e 16 ottobre.

Sul sito istituzionale del Comune è stato pubblicato l'avviso per procedere all'assegnazione degli spazi pubblici, rivolto agli operatori economici, ristoratori, pasticceri, produttori agricoli locali, artigiani, titolari di attività, imprese commerciali, agricole che producono e vendono prodotti agricoli e agroalimentari, attività, imprese di somministrazione e vendita di alimenti al pubblico in sede fissa o mediante altra forma di distribuzione, in possesso dei requisiti previsti dalle norme vigenti. Ai fini della graduatoria una premialità è riconosciuta a consorzi, associazioni di produttori, associazioni di ristoratori, reti di imprese. Le istanze di partecipazione alla manifestazione vanno presentate entro le 12 del 10 ottobre.

Gli spazi da assegnare sono sedici e saranno distribuiti fra piazza del Popolo e corso Vittorio Emanuele. Si punterà, infatti, a promuovere prodotti che provengono da allevamenti e o aziende agricole locali, prodotti trasformati nel territorio comunale di Palazzolo, prodotti biologici certificati e con marchi di tutela, a chilometro zero.

L'Amministrazione ha anche deciso di riservare due spazi

pubblici a scuole, enti regionali e istituzioni che ne faranno richiesta per scopi didattici, di informazione e promozione. L'avviso e la domanda di partecipazione si possono scaricare sul sito www.comune.palazzoloacreide.gov.it.

“Una manifestazione all’insegna della qualità e del gusto – sottolinea l’assessore comunale al Turismo Luca Russo – volta a valorizzare le eccellenze del nostro territorio, a consolidare quei progetti che riguardano le nostre produzioni e che hanno ricevuto negli anni tanti riconoscimenti per la loro specificità. Come ad esempio la salsiccia tradizionale di Palazzolo Acreide, presidio Slow Food, fatta con il suino nero siciliano e l’importante percorso di valorizzazioni delle carni. Ma anche i prodotti lattiero caseari a chilometro zero, la trota, i funghi, gli ortaggi, il miele degli Iblei, i dolci della tradizione e non da ultimo la pasta realizzata con grani antichi