

Palazzolo. Torna l'Agrimontana da domani a domenica, laboratori di Slow Food sulla salsiccia e sul lardo di suino nero

Saranno due laboratori del gusto sulla Salsiccia Tradizionale di Palazzolo Acreide e sul lardo di Suino nero siciliano a caratterizzare la presenza di Slow Food all'Agrimontana, kermesse enogastronomica che si tiene da domani, venerdì 13, a domenica, 15 ottobre a Palazzolo Acreide. L'evento, organizzato in stretta collaborazione con l'Associazione Salsiccia Tradizionale di Palazzolo Acreide e con il patrocinio del Comune di Palazzolo Acreide, si terrà nell'atrio comunale dalle 18.00 alle 20.00 di sabato prossimo 14 ottobre.

I due laboratori costituiscono anche l'occasione per presentare al pubblico la sezione Slow Food di Palazzolo Acreide, da poco costituita nell'ambito della Condotta di Siracusa, come ulteriore riconoscimento al territorio per i risultati raggiunti nel settore enogastronomico, e per fare il punto sul Presidio Slow Food della Salsiccia di Palazzolo Acreide a poco più di un anno dalla sua istituzione.

Insieme al responsabile della sezione, il giornalista enogastronomico Damiano Chiaramonte, a condurre i laboratori saranno il presidente dell'Associazione Salsiccia Tradizionale di Palazzolo Acreide, Andrea Alì, la responsabile della comunicazione, Linda Colosa, e Giovanni Musso, coordinatore degli allevatori che fanno parte del Presidio Slow Food sulla Salsiccia di Palazzolo Acreide.