

Presidio Slow Food per la salsiccia di Palazzolo: "Progetto di valorizzazione"

La salsiccia di Palazzolo presidio Slow Food. La presentazione del progetto è fissata per domenica 6 novembre alle 11,30 nell'atrio comunale di piazza del Popolo. Si tratta di un'iniziativa di salvaguardia e valorizzazione – a cominciare dal rigoroso disciplinare produttivo e di filiera controllata – che coinvolge un folto e motivato gruppo di allevatori, trasformatori e ristoratori.

Per Slow Food ci saranno il fiduciario di Siracusa Francesco Motta, il responsabile associativo del presidio Rodolfo Paternicò, oltre a Carmelo Maiorca nelle vesti di giornalista-coordinatore dell'incontro al quale interverranno il sindaco Carlo Scibetta, il presidente dell'Associazione Salsiccia Tradizionale di Palazzolo Acreide Andre Alì, il professore esperto di storia locale Nello Blancato, il presidente della Cooperativa Apollo Giuseppe Messina, il veterinario Giuseppe Valvo, un rappresentante della Banca di Credito Cooperativo di Ragalbuto che è presente nel territorio palazzolese ed è tra i sostenitori del progetto.

Alla presentazione parlata seguirà quella dimostrativa mediante un show cooking, ossia un'installazione di cucina a vista curata dagli chef dei ristoranti di Palazzolo che sostengono il progetto, i quali cucineranno e faranno assaggiare agli intervenuti questa specialità che reca il marchio di riconoscibilità dei Presidi Slow Food, emblema di qualità ed impegno a difesa della biodiversità.

Dopo la presentazione di domenica la salsiccia di Palazzolo sarà la protagonista principale di un ciclo di serate tematiche di degustazione e divulgazione che ogni venerdì, dall'11 novembre al 16 dicembre, si susseguiranno in alcuni ristoranti palazzolesi con la partecipazione di allevatori,

macellai e altri trasformatori che aderiscono al Presidio, dei rappresentanti della condotta siracusana di Slow Food e con la collaborazione del Consorzio di Tutela del Vino Cerasuolo di Vittoria.