

# **Siracusa. Domeniche del Gusto, all'Antico Mercato di Ortigia la Festa di San Martino: focus sull'olio di qualità**

Tornano le Domeniche di Educazione al Gusto. Domani (sabato 11) e domenica 12 novembre, "Festa di San Martino" e la manifestazione "Zippole e Vino. Una frittura si racconta", degustazione di prodotti offerti da aziende locali. Ad allietare la serata teatro e musica, con Sergio Molino voce narrante, Francesca Fichera alla chitarra classica, Carmelo Aglieco al flauto, sui testi di Giovanni Fichera. Sarà possibile visitare la mostra di pittura "Dialoghi Visivi", curata da Vincenzo Fazzino. "Ma gli oli d'oliva sono tutti uguali?": questo il tema dell'incontro che si terrà domenica 12 novembre a partire dalle 9.30, sempre nei locali dell'Antico Mercato nell'ambito delle "Domeniche di Educazione al Gusto" in contemporanea al Mercato del Contadino. L'iniziativa, giunta al suo settimo appuntamento, è promossa dall'assessorato alle Attività produttive del Comune con la collaborazione dell'Ispettorato regionale dell'Agricoltura di Siracusa.

Previsti interventi tecnici da parte dei produttori dell'omonima "Associazione olivicoli di Siracusa" e di Ercole Aloe, agronomo ed assaggiatore professionista presso la Camera di Commercio. Dichiara l'assessore alle Attività produttive, Silvia Spadaro: "Ogni olio è diverso dall'altro per il sapore, il colore e il profumo; e le olive non sono tutte uguali, visto che solo in Italia esistono oltre 500 varietà. Ogni varietà di olive è unica e diversa dall'altra, e quindi anche l'olio assume un sapore diverso. L'Italia, pur vantando un

posto di primo piano nella produzione mondiale, importa molti oli di provenienza comunitaria ed extracomunitaria. L'incontro di domenica servirà a spiegare anche come distinguere, attraverso olfatto e gusto, un olio extravergine d'oliva da un olio solamente vergine”..