



Mercoledì - 01 ottobre 2008 - 11:45:32

[Home](#)[Informazione](#)[Eventi & Sagre](#)[Multimedia](#)[Scaffale](#)[Redazione](#)

## Ruralmed, la conferenza di presentazione

*Giovedì 10 settembre appuntamento a San Giovanni La Punta*

(9 settembre 2008) - Giovedì 10 settembre 2008, alle ore 10,30 presso la sala convegni degli uffici del Consorzio parco commerciale "Le Zagare" a San Giovanni La Punta (Ct), si terrà la conferenza di presentazione del progetto l'Isola di "Ruralità Mediterranea". L'iniziativa


[ALTRI EVENTI](#)

promossa dalla "Agenzia per il Mediterraneo", società partecipata dai Gal siciliani, nell'ambito del progetto di cooperazione interterritoriale "Rete dei distretti rurali mediterranei", realizzerà due eventi promozionali dei territori dei Gal, della loro offerta turistica, dei loro prodotti tipici e del marchio "Ruralità Mediterranea". I due appuntamenti saranno così suddivisi: dal giorno 11 al 19 settembre 2008, presso il parco commerciale "Le Zagare", a San Giovanni La Punta, Catania, e dal 15 al 23 ottobre 2008, presso il parco commerciale "Guadagna", a Palermo. A presentare i due appuntamenti saranno il presidente dell'Agenzia per il Mediterraneo, Michele Germanà, l'autorità di gestione Leader+, Giuseppe Sparta, ed il consigliere del "Consorzio parco commerciale Le Zagare", Francesco Ciaccio. All'iniziativa saranno presenti il Gal Monreale, il Gal Nebrodi Plus, il Gal Etna, il Gal Terre dell'Etna e dell'Alcantara, il Gal Kalat Est, il Gal Kalat Ovest, il Gal Hyblon Tukdes, il Gal Etna, il Gal Platani Quisquina, il Gal erre del Gattopardo, il Gal Ericyna Tellus, il Gal Rocca di Cerere, in sinergia con i seguenti consorzi di tutela: Riberella, Ficodindia dell'Etna Dop, Uva da tavola di Mazzarone, Arancia rossa di Sicilia, Dop Valli Trapanesi, Limone di Siracusa Igp, Dop Monte Etna, Vini Etna Doc, Tardivo di Ciauculli, Pomodoro di Pachino Igp, consorzio di ricerca Filiera delle Carni, Melone di Pachino Igp, Dop Val di Mazzara, Dop Monti Iblei, Ficodindia di San Cono Dop, Mandorla D'Avola. All'interno della piattaforma sono previste esibizioni di chef e maestri assaggiatori che coinvolgeranno il pubblico in attività di degustazione in un'area denominata "La fucina dei sapori", nella quale potrà riscoprire antiche ricette regionali; conoscere la zona di origine del prodotto; la tipologia di produzione; le caratteristiche organolettiche del prodotto; gli aspetti legati alla territorialità; i valori nutrizionali; l'abbinamento cibo vini; le modalità di conservazione. L'organizzazione e la gestione dell'iniziativa sarà della Spartacus srl. Il coordinamento è di Federica Argentati, per conto dell'Agenzia per il Mediterraneo.