



COMUNE DI CANICATTINI BAGNI

Città del Liberty e della Musica

(Provincia di Siracusa)

UFFICIO STAMPA E COMUNICAZIONE



COMUNICATO STAMPA

Prot. n. 1139 del 07/04/2015

1° FIERA REGIONALE AGRO-ZOOTECNICA

10 - 11 - 12 APRILE 2015 FORO BOARIO DI CANICATTINI BAGNI

Una rete di eccellenze ed un unico progetto per la crescita del comparto zootecnico ed agroalimentare che guarda alle innovazioni tecnologiche, alle trasformazioni e alle bioenergie, alla riscoperta degli antichi sapori, nonché alle risorse turistiche, alle bellezze dei luoghi, alla storia e alla cultura del territorio ibleo così come dell'intera Sicilia.

Questo il modello di sviluppo sostenibile che parte da Canicattini Bagni, dalla sinergia sempre più stretta e consolidata tra pubblico e privato, e che il **10-11-12 Aprile 2015** si traduce nella **1° Fiera Regionale Agro-Zootecnica** al Foro Boario di Canicattini Bagni.

Dopo anni di assenza, grazie all'impegno dell'AMI, l'Associazione culturale Agro-industrie Monti Iblei, e dell'Amministrazione comunale di Canicattini Bagni, con l'Associazione Regionale Allevatori della Sicilia, del Gal NatIblei, dell'Agenzia di Sviluppo degli Iblei-Gal Val d'Anapo, e della Soat di Siracusa, il Foro Boario di Contrada Bagni ritorna ad essere teatro di uno degli appuntamenti più importanti a livello regionale per quanto riguarda il settore Zootecnico e Agroalimentare.

Riprendendo la tradizione fieristica che negli anni ha caratterizzato la cittadina canicattinese, il 10 - 11 - 12 Aprile saranno tre giorni di mostre, incontri e di festa per gli operatori così come per le famiglie. Tre giorni anche di confronto sul modello di sviluppo sostenibile per la Sicilia, che vedrà presenti le massime autorità istituzionali locali e regionali.

La **1° Fiera Regionale Agro-Zootecnica** di Canicattini Bagni è soprattutto una grande vetrina, un preludio al grande appuntamento di **Expo 2015** sull'alimentazione e la nutrizione, che l'Italia ospiterà dal primo maggio al 31 ottobre a Milano, dove il territorio ibleo e la Sicilia saranno presenti mettendo in mostra ed offrendo al mercato universale le proprie "eccellenze", ad iniziare dalla **Dieta Mediterranea**, modello di benessere e di qualità della vita.

*«Questa 1° Fiera Regionale Agro-Zootecnica di Canicattini Bagni - ha dichiarato il Sindaco **Paolo Amenta**, che è anche Vicepresidente di AnciSicilia con delega alle Politiche di Sviluppo - è l'esempio del lavoro sinergico che nel territorio possono e devono svolgere le imprese, i Comuni, i vari Organi istituzionali e gli incubatori di Sviluppo come i Gal e le Agenzie. Una partecipazione dal basso che guarda allo sviluppo eco-sostenibile della Sicilia, diventando un modello da seguire e su cui basare le politiche future per la crescita, come da tempo ormai proponiamo anche come Anci, per valorizzare e promuovere le risorse e le "eccellenze", iniziando proprio dalla Dieta Mediterranea che il mondo intero ci riconosce e ci invidia, anche attraverso l'ottimizzazione ed un modo più funzionale di utilizzo dei Fondi Comunitari. Un insieme che, con le bellezze dei paesaggi, il vasto patrimonio storico-culturale, la crescita del sistema turistico e dell'accoglienza, in aggiunta alla produzione di energia pulita, disegnano il futuro della nostra Regione. Un modello, quello che proponiamo - conclude il Sindaco Paolo Amenta -, che farà diventare la Sicilia una piattaforma del benessere e della qualità della vita nel Mediterraneo, garantendo sviluppo e lavoro alla sua gente, e non una piattaforma in mano a speculatori, multinazionali, e alla criminalità organizzata, che la sfruttano e l'abbandonano, o una piattaforma militare che non parla di Pace, com'è avvenuto con il Muos».*



«Con la prima edizione in chiave regionale - aggiunge il Presidente dell'Associazione AMI e del Consorzio provinciale Allevatori di Siracusa, **Nicola Uccello** - si vuole un incontro tra le diverse tradizioni agricole siciliane, le prestigiose aziende che rappresentano il mondo agricolo della nostra isola, la domanda e l'offerta dei prodotti di eccellenza, dei servizi alle imprese, delle tecnologie nel settore dell'agricoltura e non solo. In fiera saranno esposti bovini, ovini, suini ed asini, la meccanizzazione agricola con macchine ed attrezzi di moderna tecnologia, attrezzi per il giardinaggio, impianti per energie rinnovabili e impianti termici ad alto rendimento. La manifestazione ospiterà anche i prodotti dei migliori sementifici e mangimifici, aprirà le porte alle aziende florovivaistiche e dedicherà attenzione ai servizi all'Agricoltura (Caa e Caf) provinciali e regionali, alle società di credito per gli agricoltori e alle istituzioni pubbliche e partecipate. Infine - conclude Nicola Uccello -, il settore agroalimentare delizierà i palati più esigenti con degustazioni dei prestigiosi prodotti del territorio, formaggi, salumi, conserve, confetture, miele, olio, vini e tanti altri prodotti».

SEGUE IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

Giovedì 09 Aprile 2015

Ore 9.00 – 20.00

Ingresso animali iscritti ai concorsi e arrivo partecipanti ed espositori

Accoglienza e sistemazione negli spazi assegnati, identificazione, sistemazione stand e rilascio dei pass auto e personali.

Venerdì 10 Aprile 2015

Ore 10,00

Inaugurazione Ufficiale della Manifestazione con apertura della fiera,

- Saluto degli organizzatori e benedizione dell'evento
- Taglio del nastro alla presenza delle autorità

Ore 10,00

- Accoglienza per le scolaresche partecipanti al concorso “Gusti perduti, i vecchi sapori del mangiare sano dei nostri nonni”.

Ore 10,30 Percorsi guidati di visita della fiera.

Educational del gusto: “Insegniamo ai nostri bambini come fare colazione con il latte ed il miele, prodotti freschi e sani del nostro territorio”

Ore 10,30 **Inizio Concorsi Zootecnici**

- Concorso per bovini di razza Charolaise e Limousine sottoposti ai controlli ponderali
- Concorso per bovini di razza Modicana
- Concorso per bovini di razza Piemontese

Ore 11,00 Presso la Sala Convegni: Tavola Rotonda

“La riforma della PAC 2014 – 2020 ed il Piano Zootecnico Regionale, che cosa cambia per le Aziende Siciliane e quali gli obiettivi per la nostra zootecnia isolana” Attuali criticità e prospettive.

Saluti

- **Nicola Antonio Uccello** – Presidente, Associazione Culturale Agro - industrie Monti Iblei, Presidente del Consorzio Provinciale Allevatori di Siracusa.
- **Paolo Amenta** – Sindaco del comune di Canicattini Bagni, Presidente GAL NatIblei.

Intervengono

- On.le Prof. **Giovanni La Via** - Presidente Commissione per l'ambiente, la sanità pubblica e la sicurezza alimentare dell'Unione Europea.
- On.le **Giuseppe Castiglione** – Sottosegretario Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
- Avv. **Nino Caleca** – Assessore Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea.
- Dott.ssa **Rosaria Barresi** – Dirigente Generale, Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea.
- Prof. **Vincenzo Chiofalo** – Dipartimento Scienze Veterinarie, Università degli Studi di Messina
- Dott. **Carmelo Meli** - Direttore Associazione Regionale Allevatori Sicilia.



Saluti delle Autorità presenti in fiera.

Dalle ore 12,00 alle 13,00

“*Quinto Quarto: Alla riscoperta delle tradizioni culinarie dimenticate*”

- Assaggi delle Carni Iblee provenienti dalle aziende zootecniche della Cooperativa Apollo e preparate dai Ristoranti: Andrea Sapori Montani, La Corte di Eolo, Lo Scigno dei Sapori, Trattoria del Gallo.

Ore 13,00 Pranziamo in fiera con i Ristoratori Iblei.

Ore 13,00 Degustazione dei Piatti Tipici Siciliani a cura del ristorante “Torre degli Iblei con Lucia Maz-zullo” Chef della Città del Gusto Gambero Rosso.

Ore 17,00 “*Famiglie in fiera*”.

- Le famiglie incontrano gli allevatori

Informazioni, esperienze e curiosità visitando gli animali in fiera e scoprendo le realtà delle aziende in cui sono allevati.

Per i più piccoli: “*allattiAMO i vitellini*”.

Ore 18,00 Il Casaro in fiera

- Impariamo a fare il formaggio e la ricotta. Dimostrazione del processo di lavorazione con degustazione del prodotto ottenuto.

Ore 19,30 Cena in fiera con i Prodotti e Piatti Tipici della cucina siciliana a cura dei Ristoratori Iblei.

Ore 22,00 Chiusura della prima giornata in fiera

Sabato 11 Aprile 2015

Ore 9,00 Apertura Fiera

Ore 10,00 Studenti in Fiera

- Concorso per la valutazione morfologica delle bovine da latte riservato agli studenti delle quinte classi degli Istituti Agrari

Ore 10,30 **Inizio Concorsi Zootecnici**

- Bovini di razza Bruna categorie manze e vacche in lattazione
- Bovini di razza Frisona categorie manze e vacche in lattazione
- Bovini di Razza Pezzata Rossa categoria manze e vacche in lattazione

Ore 11,00 Presso la Sala Convegni: **Forum Tecnico, alcuni progetti in corso**

- Gli scarti dell’agro-industria per l’alimentazione animale: il pastazzo di agrumi. Quali gli obiettivi e quali i risultati per la filiera zootecnica
- La valorizzazione e l’uso dei prodotti agroalimentari salutistici
- La composizione e gestione dell’offerta di territorio
- Innovative forme di cooperazione territoriale europea.

- Moderatore Dott.ssa Paola Cappè - Dirigente Settore VI Uff. Cultura, Spettacolo, Sport, Sviluppo Economico P.I.

Saluti

- **Nicola Antonio Uccello** – Presidente, Associazione Culturale Agro - industrie Monti Iblei, Presidente del Consorzio Provinciale Allevatori di Siracusa.
- **Scibetta Carlo** - Sindaco del comune di Palazzolo Acreide.

Relatori:

- **Paolo Amenta** – Sindaco del comune di Canicattini Bagni, Presidente Agenzia di Sviluppo degli Iblei-Gal val d’Anapo.
- **Sebastiano Di Mauro** - Direttore GAL NatIblei.
- **Giuseppe Carcione** e **Ambra Di Rosa** – Università degli Studi di Messina & Consorzio di Ricerca Filiera Carni Sicilia.

Dalle ore 12,00 alle 13,00

“*Quinto Quarto: Alla riscoperta delle tradizioni culinarie dimenticate*”

Assaggi delle Carni Iblee provenienti dalle aziende zootecniche della Cooperativa Apollo e preparate dai Ristoranti: Andrea Sapori Montani, La Corte di Eolo, Lo Scigno dei Sapori, Trattoria del Gallo.

Ore 13,00 Pranziamo in fiera con i Ristoratori Iblei.



Ore 13,00 Degustazione dei Piatti Tipici Siciliani a cura del ristorante “Torre degli Iblei con Lucia Mazzullo”
Chef della Città del Gusto Gambero Rosso.

Ore 15,30 “Famiglie in fiera”

Le famiglie incontrano gli allevatori degli asini: Informazioni, esperienze e curiosità visitando gli animali in fiera e scoprendo le realtà delle aziende in cui sono allevati .

Per i più piccoli: “Passeggiate con i carretti, favole, storie e giochi con gli amici dalle orecchie lunghe”.

Ore 16,00 “I Percorsi del Gusto” a cura di Cia – Coldiretti - ARAS e SOAT Siracusa

- Seduta di degustazioni comparative: “formaggi e salumi – impariamo a conoscere pregi e difetti di questi prodotti”

Ore 17,30 “Famiglie in fiera”.

- Le famiglie incontrano gli allevatori

Informazioni, esperienze e curiosità visitando gli animali in fiera e scoprendo le realtà delle aziende in cui sono allevati .

Per i più piccoli: “mungiAMO la mucca” e “allattiAMO i vitellini”.

Dalle ore 18,00 alle 19,00

“Quinto Quarto: Alla riscoperta delle tradizioni culinarie dimenticate”

Assaggi delle Carni Iblee provenienti dalle aziende zootecniche della Cooperativa Apollo e preparate dai Ristoranti: Andrea Sapori Montani, La Corte di Eolo, Lo Scigno dei Sapori, Trattoria del Gallo.

Ore 19,30 Cena in fiera con i Prodotti e Piatti Tipici della cucina siciliana a cura dei Ristoratori Iblei.

“Grigliata in fiera”: degustazione di suino nero siciliano dell’Azienda zootecnica Musso Giovanni.

Ore 22,00 Chiusura della seconda giornata in fiera

Domenica 12 Aprile 2015

Ore 09,00 **Apertura**

- Apertura della fiera

Ore 09,00 “La colazione dell’allevatore”

- Degustazione Latte Fresco Alta Qualità (e non solo) offerto dall’azienda ITALIA – Solarino

Dalle ore 11,00 alle 12,00

“Quinto Quarto: Alla riscoperta delle tradizioni culinarie dimenticate”

Assaggi delle Carni Iblee provenienti dalle aziende zootecniche della Cooperativa Apollo e preparate dai Ristoranti: Andrea Sapori Montani, La Corte di Eolo, Lo Scigno dei Sapori, Trattoria del Gallo.

Ore 11,30 Premiazione ufficiale dei vincitori dei concorsi zootecnici e consegna dei premi da parte delle autorità presenti

Ore 12,30 Degustazione

- La Ricotta calda con il pane di casa.

Ore 13,00 Pranziamo in fiera con i Ristoratori Iblei.

Ore 13,00 Degustazione dei Piatti Tipici Siciliani a cura del ristorante “Torre degli Iblei con Lucia Mazzullo”
Chef della Città del Gusto Gambero Rosso.

Ore 15,30 Presso la Sala Convegni:

“Le storie più belle della fattoria” a cura di Nati per Leggere Canicattini Bagni.

- Storie che parlano di animali in cui i bambini (1\6 anni) si possono identificare per affrontare piccole prove della vita quotidiana.

Ore 16,30 “I Percorsi del gusto” a cura di Cia – Coldiretti - ARAS e SOAT Siracusa

Seduta di assaggio guidato di formaggi tipici, olio e miele degli Iblei.

Ore 17,30 “Il Casaro in fiera”.

- Impariamo a fare la mozzarella. Dimostrazione del processo di lavorazione della mozzarella con degustazione del prodotto ottenuto.

Ore 19,30 Cena in fiera con i Prodotti e Piatti Tipici della cucina siciliana a cura dei Ristoratori Iblei.

Ore 22,00 Chiusura Ufficiale della 1° Fiera Regionale Agro-Zootecnica di Canicattini Bagni.