



Assessorato
Risorse Agricole
Alimentari e Forestali



Programma
di Sviluppo
Rurale PSR
Sicilia 2007-2013
Misura 133



ACCADEMIA
del GUSTO
MEDITERRANEO

GLI ASSAGGIATORI DI FORMAGGI PER IL PECORINO SICILIANO DOP

Sabato 12 e Domenica 13 gennaio, presso il Palace Hotel Federico II di Enna si daranno appuntamento gli assaggiatori ONAF, rappresentanti istituzionali, operatori del settore ed appassionati, per il primo evento dell'anno dedicato al più antico formaggio d'Europa: il Pecorino Siciliano DOP. Il Workshop, inserito nelle iniziative sostenute dall'Assessorato regionale Risorse Agricole, Alimentari e Forestali e per tramite del Consorzio volontario per la tutela del Pecorino Siciliano, si articola in due giornate con seminari, visite aziendali, degustazioni guidate ed approfondimenti sull'arte e la cultura dei formaggi. Il seminario di sabato, partendo dalla tecnica di assaggio ONAF, metterà a fuoco le prospettive strategiche che si aprono, con una mirata divulgazione delle specifiche sensoriali per la valorizzazione ed il riconoscimento delle produzioni a denominazione d'origine. Il seminario di domenica sarà incentrato sul ruolo che le istituzioni e l'associazionismo possono avere per informare ed accompagnare il tessuto produttivo nella realizzazione di un prodotto tutelato. Ai due seminari seguiranno delle degustazioni guidate da Maestri assaggiatori ONAF che "racconteranno" dei formaggi ovini a denominazione d'origine protetta ed una selezione di tre Pecorini Siciliani DOP, tra i migliori, prodotti nella campagna 2012.

L'ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, è nata a Cuneo nel 1989 con l'obiettivo di promuovere, prima in Italia, le qualità dei formaggi italiani tra un pubblico sempre più ampio attraverso l'utilizzo della tecnica dell'assaggio. L'attività dell'ONAF è quindi prevalentemente rivolta alla formazione degli Assaggiatori di Formaggi attraverso la realizzazione di corsi che si tengono in tutta Italia, nonché di eventi e concorsi aventi lo scopo di promuovere, diffondere, ampliare e valorizzare la cultura del formaggio e delle produzioni lattiero-casearie alla luce delle metodologie di assaggio più avanzate e della considerazione del prodotto caseario come espressione della tradizione e della realtà del proprio territorio.

I partecipanti all'evento avranno modo di vivere, inoltre, momenti di esplorazione con la visita aziendale al Caseificio Di Venti produttore di Piacentinu Ennese DOP. Non mancheranno approfondimenti culturali sulla storia dei formaggi regionali, l'artigianato e la gastronomia simboli della sicilianità nel mondo.

Il workshop sarà l'occasione per raccogliere le eccellenze di produzione di Pecorino da tutta la Sicilia ed un gruppo di dieci maestri assaggiatori valuterà i campioni in concorso mediante la scheda e la metodica ONAF, predisponendo dei profili sensoriali e decretando il miglior Pecorino da insignire con il "Premio Trinacria d'Oro 2013", menzione che potrà essere riportata nell'etichetta aziendale.

Ad Enna, punto centrale dell'Isola, si parte nel nuovo anno puntando su un tesoro archeologico vivo che, testimonianze documentate di almeno ventotto secoli, lo rendono, orgogliosamente, il più antico formaggio d'Europa.

Il Delegato ONAF Sicilia Orientale
Pietro PAPPALARDO