



GAL NEBRODI PLUS

NOTA INFORMATIVA

Il Progetto Operativo del GAL Nebrodi Plus relativo al processo di riconoscimento IGP per la nocciola di Sicilia e DOP per le carni fresche e trasformate del suino nero dei Nebrodi si arricchisce della collaborazione dell'ITIS "E. Torricelli" di Sant'Agata di Militello

Verrà presentato venerdì 31 gennaio 2025, alle ore 11,00, presso i locali dell'ITIS "E. Torricelli" di Sant'Agata di Militello, il protocollo di intesa che vedrà arricchire il partenariato del progetto operativo del **GAL Nebrodi Plus**, (Azione 1.6/SM 16.1 del PSR Sicilia 2014-2022 "*Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura*") - **P.O. 03/2023 "Q.GAL - Processi di qualificazione di prodotti di eccellenza dei Nebrodi"** - , con il pieno coinvolgimento dell'ITIS medesimo.

Questo importante istituto scolastico superiore del territorio, presso il quale è attivo l'indirizzo "**Chimica dei materiali e biotecnologie**", metterà, infatti, a disposizione del progetto gli strumenti operativi di cui dispone. Tra questi, i laboratori analitici presso i quali sarà possibile partecipare alla ideazione e procedere alla migliore conoscenza e valutazione dei due prodotti innovativi la cui sperimentazione è stata prevista nell'ambito del progetto medesimo. Si tratta, nello specifico, di uno **snack/barretta**, di valore nutraceutico, da ideare a partire dalla ricetta tradizionale della Pasta reale di Tortorici e dall'**olio di nocciola** estratto appositamente e di un **hamburger a base di carni di suino nero** dei Nebrodi ed altri ingredienti di provenienza territoriale.

Sarà così possibile:

- stilare specifici protocolli di controllo analitico sugli alimenti considerati,
- elaborare possibili formulazioni dei prodotti,
- eseguire sui medesimi analisi chimiche e microbiologiche (limitatamente alle possibilità materiali della scuola),
- approntare specifici panel di degustazione.

Tutti aspetti di tecnologia alimentare di sicuro interesse per la migliore attuazione del progetto, i cui obiettivi fondamentali sono rappresentati dall'avvio delle procedure per il riconoscimento, **in sede europea, IGP per la nocciola di Sicilia e DOP per le carni fresche e trasformate del suino nero dei Nebrodi**, due delle produzioni più caratterizzanti del territorio siciliano e nebroideo in particolare.

Associazione GAL Nebrodi Plus

Sede legale: via Ragusa, 3 98076 Sant'Agata di Militello (Me)
Sede operativa: via Ragusa, 3 98076 Sant'Agata di Militello (Me)
Codice fiscale 02740780834 - tel./fax 0941.329194