



L'olio EVO protagonista a Castelvetro

L'olio EVO protagonista a Castelvetro con due belle iniziative da non perdere: la prima edizione di "Castelvetro in Festa" la prima sagra del pane nero accompagnato da olio "novello" e "Nocellara Fest" la festa dell'olio extravergine e delle olive da mensa Nocellara del Belice.

Castelvetro in Festa: Prima Sagra del Pane nero di Castelvetro accompagnato dall'olio di oliva extravergine novello

Il 19 e 20 ottobre dalle ore 9:00 in poi nel Centro Storico di Castelvetro

La prima edizione di "Castelvetro in Festa" intende promuovere il pane nero di Castelvetro, una eccellenza gastronomica, simbolo della tradizione e cultura locale, unico nel suo genere perché prodotto da grani antichi (Tumminia o tummilia) cereale risalente alle antiche coltivazioni sin dai tempi della vicina Selinunte (VI secolo a.C.). La particolarità di questo evento è l'accompagnamento del pane con un altro prodotto di eccellenza l'olio extravergine di oliva "NOVELLO" appena franto. L'evento articolato in due giornate vuole promuovere una serie di iniziative finalizzate all'incremento di visibilità del settore agro alimentare locale attraverso la valorizzazione dei prodotti tipici di eccellenza, con la presenza di mercatini nel centro storico. Sarà la festa degli abitanti della Valle del Belice e di tutta la Sicilia, momento di comunità e condivisione dove il passato e presente si incontreranno all'insegna del Pane Nero di Castelvetro.

Nocellara Fest: Festa dell'olio extravergine e delle olive da mensa Nocellara del Belice

Dal 6 all'8 dicembre dalle 9:00 in poi nel Centro storico di Castelvetro (Sistema delle Piazze e Corso Vittorio Emanuele)

Giunta alla II Edizione il "Nocellara Fest" intende promuovere l'oliva da mensa e l'olio extravergine d'oliva "Nocellara del Belice", prodotto agricolo identitario della Sicilia sud/occidentale ed in particolare del territorio della Valle del basso Belice. Il triangolo territoriale in cui insiste e di cui fa parte la coltivazione della Cultivar "Nocellara del Belice" con i suoi 6.500 ettari di produzione olivicola, ha ottenuto il riconoscimento della DOP per le olive da mensa e per l'olio extravergine, comprende 4 comuni: Castelvetro, Campobello di Mazara, Partanna e Santa Ninfa. La varietà coltivata in questa zona, in cui si è originata, trova l'habitat ideale di coltivazione, databile al VII secolo a.C., risalente all'insediamento della colonia greca di Selinunte. L'olio extravergine di oliva "Nocellara del Belice" di altissima qualità è al top tra le 500 varietà di cultivar presenti in Italia. L'evento articolato in tre giornate vuole promuovere una serie di iniziative materiali ed immateriali finalizzate all'incremento di visibilità del settore agro alimentare locale collegato a quello culturale attraverso la valorizzazione del prodotto tipico Olive da mensa ed olio extravergine di oliva per promuovere il territorio di produzione ed offrire, quindi, attraverso esso, una offerta turistica diversificata e destagionalizzata. Questo elemento si aggiunge alla vasta gamma di proposte nel settore turistico (archeologica, paesaggistica, naturalistica, sportiva) che



Associazione Nazionale Città dell'Olio

questo territorio offre dove l'olio di oliva extravergine e l'oliva da mensa "Nocellara del Bèlice" diviene ulteriore attrattore. Nelle tre giornate di festa sono previsti seminari tecnico scientifici ("Coltivazione e innovazione nel comparto olivicolo" condotto da specialisti del settore - Università di Agraria Palermo - Ordine degli Agronomi di Trapani), culturali ("Turismo dell'Olio e Origine dell'olivicultura in Sicilia con le sue varie cultivar), visite guidate nei frantoi e nelle aziende produttrici, con passeggiate tra gli ulivi e l'illustrazione di agronomi sulla periodicità dei cicli vitali della pianta, degustazioni dei prodotti delle aziende medesime per finire nel Sistema delle Piazze del centro storico di Castelvetrano, occupato da stand espositivi dei prodotti oleari e non solo, dove turisti, visitatori e cittadini godranno dei prodotti e della festa con la presenza di mercatini nel centro storico. L'iniziativa vede il coinvolgimento di aziende produttrici e di trasformazione delle olive, aziende di altri comparti agricoli che supportano il prodotto olivicolo con l'esposizione e la possibilità di degustazione dei prodotti, delle Scuole di ogni ordine e grado con specifici progetti didattici e strutture ricettive. Il tutto verrà allietato da momenti di intrattenimento e svago per bambini ed adulti. Nelle Sistema delle Piazze si assisterà a momenti di show coking, condotti da chefs stellati dove l'elemento olive e olio fanno da padroni.