



## COMUNICATO STAMPA

Si è svolto oggi pomeriggio il 1° Convegno, “D.O.P.: cosa cambia nel territorio?”, previsto nella tre giorni del Riberelladays. Con la conduzione di Patrizio Roversi (Turisti Per Caso) sono intervenuti il sindaco Carmelo Pace che ha portato il saluto iniziale dell’Amministrazione e dell’intera città, e poi Giuseppe Pasciuta Presidente del Consorzio di Tutela Arancia di Ribera D.O.P., Martino Ragusa Direttore Tecnico di Riberelladays, Davide Paolini Gastronauta, Antonio Barone Direttore de “La Rotta dei Fenici”, Riccardo Quintili Direttore de “Il Salvagente”, Maria Antonientta Germanà della Facoltà di Agraria dell’Università di Palermo e Giuseppe Russo Centro Ricerche per l’Agrumicoltura e le Colture Mediterranee di Acireale.

Nel corso del Convegno si è ricordato il prof. Franco Calabrese, uno dei promotori iniziali nel lungo cammino conclusosi con il riconoscimento D.O.P: il Sindaco ha consegnato una targa in suo ricordo alla moglie e al figlio.

Si è parlato dell’arancia di Ribera DOP a 360 gradi, dall’iter del riconoscimento alla sua storia, dalla coltivazione alla produzione, e della sua presenza nel territorio e nel mondo.

Il primo cittadino ha ricordato che “Ribera è stata riconosciuta Cittaslow, è la prima città siciliana che entra a far parte della rete delle città del buon vivere, un altro importante riconoscimento del quale essere orgogliosi”. Il Cittaslow International Network comprende 141 città presenti in 23 Paesi nel Mondo. Oltre alla città di Ribera le nuove città che sono entrate nella rete di Cittaslow sono: Kristinestad (Finlandia), Gokceada, Akyaka, Tarakli, Yenipazar (Turchia), Labastide, D'Armagnac (Francia).

L'obiettivo era ed è quello di allargare la filosofia di Slow Food alle comunità locali e al governo delle città, applicando i concetti dell'ecogastronomia alla pratica del vivere quotidiano. I Comuni che aderiscono all'iniziativa sono: rispettosi della salute dei cittadini, della genuinità dei prodotti, ricchi di affascinanti tradizioni artigiane e culturali, caratterizzati dalla spontaneità dei riti religiosi e dal rispetto delle tradizioni.

Adesso nella Villa Comunale si sta svolgendo il laboratorio gastronomico di Fulvio Pierangelini. A raccontare al pubblico ogni passaggio della preparazione degli antipasti, del primo e del secondo, attraverso le interviste ai protagonisti, saranno il gastronomo, Davide Paolini, e il giornalista del Gambero Rosso, Nino Aiello che accosterà anche qualche vino.

Riberelladays vi aspetta fino al 1 maggio per un weekend di degustazioni gastronomiche e dolciarie



con 12 stand a forma di arancia dove chef, pasticceri e gelatieri offriranno tutti i pomeriggi le loro esclusive ricette a base di Arancia di Ribera D.O.P.

Questa sera in concerto a Piazza Duomo i SeiOttavi, e Giovanni Cangialosi mentre domani Mario Venuti e Mario Incudine presentati da Massimo Minutella.

**Ufficio Stampa Riberelladays**

Claudia Santoro

3204071715

[www.riberelladays.it](http://www.riberelladays.it)

**Ufficio di Gabinetto del Sindaco Comune di Ribera**

0925 561214 / 266