



## GAL NEBRODI PLUS

### NOTA INFORMATIVA

#### **Progetto Operativo del GAL Nebrodi Plus relativo a Processi di qualificazione di prodotti di eccellenza - Manifestazioni conclusive relative alla presentazione dei dossier di richiesta di registrazione DOP per le carni fresche e trasformate di Suino nero dei Nebrodi e IGP per la Nocciola di Sicilia**

L'importante processo di qualificazione di prodotti di eccellenza avviato dal GAL Nebrodi Plus, individuati nelle carni fresche e trasformate di Suino Nero di Nebrodi e nella Nocciola di Sicilia, le due più espressive produzioni del territorio non solo nebroideo, raggiunge una tappa fondamentale: la produzione ed il perfezionamento dei dossier tecnico-scientifici, da allegare alle domande di registrazione da inoltrare alle competenti Autorità Ministeriali e Regionali, deputate a svolgere l'istruttoria per la parte riguardante l'Italia, che poi, superata tale fase, provvederanno all'inoltro alle competenti Autorità della Commissione Europea per il completamento della procedura prevista dal Regolamento (UE) 2024/1143 che disciplina tali registrazioni.

Si tratta di un evento veramente molto importante non solo per la qualità delle produzioni citate ma, soprattutto, per l'importanza e per la "portanza" socio-economica e culturale dei due comparti: quello del Suino Nero dei Nebrodi che esprime quello che può essere considerato un giacimento, una sintesi, di sapienza allevatoriale e di norcineria che connota in maniera singolare, se non esclusiva, l'offerta enogastronomica dell'intero comprensorio, e quello della Nocciola di Sicilia, o Siciliana, il cui valore socio economico può essere sintetizzato con l'espressione utilizzata già nel 1887 dal prof. Ferdinando Alfonso, nella sua monumentale "Monografia sul Nocciuolo", laddove si legge, in esordio, "Il Nocciuolo in Sicilia è l'Arancio della montagna". Tale documentazione, frutto anche di specifiche indagini chimico-fisiche svolte in forma sistemica, per la prima volta, su svariati campioni di entrambe le due produzioni, verrà presentata nel corso di due specifiche conferenze stampa che si svolgeranno secondo il seguente calendario:

- 6.8.2025, alle ore 11,00, presso i locali del ristorante "Antica Filanda" di Capri Leone, presentazione del dossier di richiesta della registrazione della DOP per le carni fresche e trasformate di Suino nero dei Nebrodi;
- 7.8.2025, alle ore 19,00, presso la piazza Santa Caterina di San Salvatore di Fitalia, presentazione del dossier di richiesta della registrazione della IGP per la Nocciola di Sicilia o Nocciola Siciliana.

Nelle locandine allegate i programmi specifici.

Il percorso progettuale esperito ha visto, in particolare, la conduzione di iniziative di animazione territoriale che hanno condotto ad incrociare le attività di un preesistente e spontaneo "Comitato promotore per il riconoscimento della DOP Carne di Suino nero di Nebrodi", con il quale si è, sin da subito, innescata una proficua collaborazione, ed alla costituzione del "Gruppo dei Produttori Richiedenti la Registrazione IGP per la Nocciola di Sicilia o Nocciola Siciliana". Si tratta degli organismi cui la normativa europea riconosce la capacità di procedere a richiedere le registrazioni di che trattasi che, grazie alle attività di ricerca e di elaborazione assicurate dal GAL Nebrodi Plus, con la collaborazione del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Messina e dello spin-off "Science4Life" della medesima Università, sosterranno la procedura che verrà avviata in questi giorni.

Saranno anche le occasioni, quelle in calendario, per procedere alla presentazione e degustazione di due prodotti sperimentali previsti dal progetto del GAL, risultato della collaborazione anche con i Presidi Slow Food specifici, e individuate in quello che si propone in termini sfidanti rispetto a correnti luoghi comuni e cioè il **wurstel di Suino nero dei Nebrodi**, e una **barretta/snack, di valore nutraceutico**, elaborata a partire da una delle ricette emblematiche della pasticceria dei Nebrodi, l'esclusiva "Pasta Reale di Tortorici", il cui ingrediente quasi esclusivo è rappresentato proprio dalla farina di nocciola siciliana.

Sant'Agata di Militello 25.7.2025