

PROGRAMMA

Venerdì 25 Novembre

Ore 14.00 : Consegna stand agli espositori

Ore 18.00 : *Casa Capuana*

Conferenza sul tema: **Olivicoltura contemporanea**
Politica agricola comune e commercializzazione

Ore 20.00: Inaugurazione della **XIII Sagra dell'Olio d'Oliva** e dei prodotti tipici menenini

Sabato 26 Novembre

Ore 09.00 : Apertura stand

Ore 09.30 : Benvenuto alle scolaresche

Ore 10.00 : Inizio visite guidate

Ore 15.00 : Benvenuto ai campeggiatori

Ore 19.00 : *Casa Capuana*

Concorso Olio “ Città di Mineo ”

1° Assaggio pubblico degli oli in concorso, Panel Test

Domenica 27 Novembre

Ore 09.00 : Apertura stand

Ore 10.00 : Inizio visite guidate

Ore 19.00 : *Casa Capuana*

Concorso Olio “ Città di Mineo ”

2° Assaggio pubblico degli oli in concorso, Panel Test

Ore 20.30 : *Casa Capuana*

Concorso Olio “ Città di Mineo ”

Premiazione

Le serate saranno allietate con spettacoli folcloristici

In Sagra sarà possibile apprezzare e acquistare l'olio extravergine menenino direttamente dai produttori locali.

VISITE GUIDATE

Dall'archeologia alla ruralità

1. Sito archeologico e antiquarium di Rocchicella-Palikè (venerdì – sabato)
2. Centro storico
3. Casa Museo Capuana
4. Museo Civico “*Corrado Tamburino Merlini*”
5. Museo Etnoantropologico
6. Frantoio moderno a ciclo continuo “*Il mestiere della molitura*”
7. Azienda olivicola “*Il mestiere della raccolta*”
8. Azienda elicicola “*L'allevatore di chiocciole*”

Le visite saranno effettuate su richiesta e a raggiungimento di un numero minimo di 20 partecipanti.

Per informazioni e prenotazioni telefonare ai numeri:

0933 989034 (Assessorato alle Attività Produttive)

0933 989057 (Museo Civico)

0933 983056 (Museo Capuana)

0933 989047 (Polizia Municipale)

SI RINGRAZIA PER LA COLLABORAZIONE:

Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste – Sezione Operativa n° 24 Caltagirone

Associazione Nazionale Città dell'Olio

Associazione Nazionale Elicicoltori

Azienda elicicola “Le B@ve di Bacco”

Azienda olivicola “Sidoti”

Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine d'oliva “D.O.P. Monti Iblei”

Istituto Alberghiero (I.P.S.S.A.R.R.) di Mineo

Istituto Comprensivo di Mineo

Oleificio “Bellolio”

Pro-Loco di Mineo

SPONSOR:

Autolinee Simili

LOGHI:

Regione Sicilia

Prov. Catania

Comune Mineo

BED & BREAKFAST

Casa Maglione – via Luigi Capuana n°2 – tel. 0933 981789

NUMERI UTILI

Carabinieri Mineo: 0933 981002

Comune di Mineo:

Centralino: 0933 989042/43 (fax 0933 980008)

Assessorato Attività Produttive: 0933 989034

Vigili Urbani: 0933 989047

Pro-Loco: 0933 980082

Ospedale S. Lorenzo: 0933 982323

INSERIRE ANCHE

Sito Comune di Mineo: www.comunedimineo.it

Profumi e sapori del passato

Questa iniziativa vede coinvolti i ristoratori locali che per l'occasione proporranno ai loro clienti dei menù con gustose pietanze tipiche della gastronomia popolare menenina. Preparate secondo originali ed antiche ricette della tradizione, utilizzando ingredienti naturali e genuini come il nostro olio extravergine d'oliva. Il tutto in un'atmosfera magica e suggestiva, un esclusivo ed originale percorso dei profumi e sapori del passato.

Verranno distribuiti campioni gratuiti di olio extravergine d'oliva e materiale informativo.

Per informazioni e prenotazioni telefonare ai numeri:

Ristorante	A Muntagna	C/da Montagna	Tl. 338/1138394
“	Casa Mia	Via Nicolò da Mineo sn.	Tl. 0933/982401
“	Drive In	V.le Francesco Crispi sn.	Tl. 339/6499900
“	Étolile	Piazza dei Vespri, 10	Tl. 0933/982325
“	Gusto Antico	Piazza Buglio, 10	Tl. 339/3631078
“	Il Giardino dell'Agave	C/da Principessa SS. 417	Tl. 333/3788070
“	Family	C.da Monaci SS. 417	Tl. 095/654450
“	Shalimar	V.le Rimembranza, 53	Tl. 0933/981831

Educazione alimentare

Nei giorni 24/25 novembre, in collaborazione con l'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste, Sezione Operativa n° 24 di Caltagirone, verranno svolti dei seminari di educazione alimentare e degustazioni guidate riservate ai ragazzi dell'Istituto Comprensivo di Mineo

Ritrovamenti fossili, in quella che al tempo dei siculi era denominata “Valle dei Margi”, risalenti a 500 anni a.c., sono testimonianza tangibile di una presenza millenaria dell’olivo nel territorio menenino. Olivi secolari dall’aspetto più disparato, segnati e modellati dal trascorrere del tempo, elementi caratterizzanti del nostro paesaggio rurale.

Il particolare microclima, il terreno, la varietà autoctona, la “*Tonda Iblea*”, la tecnica colturale, con cui sono allevati e conservati questi alberi centenari, la cura con cui vengono eseguite le operazioni di raccolta e di molitura consentono di ottenere un olio dalle pregevoli ed esclusive caratteristiche organolettiche; profumo intenso, gusto fruttato e delicato, bassissima acidità e un colore verde brillante.

Recentemente è stata ampliata la superficie del territorio comunale inclusa nella zona di produzione della D.O.P. “*Monti Iblei*”, marchio europeo di qualità dell’olio extravergine d’oliva, rappresentando un’ulteriore attestazione di vocazione.

La Sagra, gli appuntamenti preparatori e di contorno hanno lo scopo di valorizzare e tutelare il nostro pregiato “*succo d’oliva*”, diffondendo informazioni utili a una corretta educazione alimentare, guidando i visitatori alla riscoperta di antichi sapori e delle nostre tradizioni.

Giuseppe Castania, sindaco

Giuseppe Mistretta, assessore alle attività produttive