

Semaine des fromages traditionnels de Sicile
A la découverte des produits laitiers typiques de Sicile
24 mai - 1^{er} juin 2014, Palerme, Enna et Milazzo

Du 24 mai au 1^{er} juin 2014, Slow Food et la Chambre de Commerce italienne pour la France de Marseille (CCIFM) ont emmené plus de 3000 participants à la rencontre des produits laitiers typiques de Sicile. Un voyage à la découverte du patrimoine traditionnel et culinaire sicilien et de ceux qui le font, passionnés des produits et terroirs, héritiers de savoir faire ancestraux, et eux-mêmes acteurs de cette précieuse transmission.

Les participants ont ainsi pu découvrir ou redécouvrir des pâtisseries artisanales, déguster des fromages typiques et autres spécialités laitières de la gastronomie sicilienne.



L'objectif de cette semaine de promotion ? Etendre le rayonnement et le réseau de distribution des fromages siciliens typiques, en proposant aux producteurs un espace d'exposition, cadre privilégié pour de nouvelles opportunités d'affaires : parallèlement au marché de produits typiques, la CCIFM a proposé des rencontres d'affaires entre producteurs siciliens et groupes agroalimentaires, réseaux de distribution, commerçants et restaurants implantés dans la région. 299 rendez-vous d'affaires se sont tenus lors de trois journées dédiées aux B2B, le 24 mai à Palerme, le 31 mai et le 1^{er} juin à Milazzo. 26 entreprises ont participé à l'événement,

ouvrant la possibilité de diversifier les débouchés de la trentaine de producteurs présents.

Le tourisme étant une activité économique significative en Sicile, LACTIMED a décidé de cibler des tours opérateurs locaux lors d'une journée de découverte dans la région d'Enna, afin de les familiariser aux secrets de la Sicile verte. A travers cette activité et les liens tissés avec des producteurs, l'objectif est d'inciter ces agences à développer des circuits touristiques plus focalisés sur la découverte des terroirs et de leurs produits laitiers, offrant une alternative de diversification de l'activité économique des producteurs.



La réserve naturelle du mont Altesina s'est fait le reflet de ce terroir particulier qui confère aux produits siciliens toute leur typicité. Un parcours émaillé de dégustations de fromages et autres spécialités à base de lait, tels que les *arancini* au *Piacentinu Ennese*, *cannoli alla ricotta*, glace artisanale au miel d'abeille noire, lait de chèvre *Girgentana* et neige des monts Nebrodi, etc.



Pour compléter ce voyage, la ferme Tenuta Capodarso a fait découvrir les gestes et savoir faire de fromagers passionnés, parmi lesquels la *quagliata* (technique de caséification selon les traditions pastorales locales), dégustation de ricotta encore tiède tout juste sortie du chaudron de cuivre, récits de traditions pastorales et leçons de biodiversité. Comprendre au mieux les

produits en découvrant la terre qui en est à l'origine et les mains qui les ont façonnés, c'est aussi l'un des paris de LACTIMED, qui promeut l'agritourisme et les bénéfices d'une promotion conjointe du

tourisme et des produits du terroir, enjeu essentiel du développement des territoires ruraux. D'ailleurs, une carte regroupant les producteurs associés à LACTIMED a été largement diffusée pendant toute la semaine, et l'élaboration d'une route agritouristique à l'automne 2014 viendra la compléter.

Les 31 mai et 1^{er} juin 2014, le Château de Milazzo a également accueilli de nombreux acteurs de la filière laitière sicilienne et initié les visiteurs aux produits typiques au travers de laboratoires et théâtres du goût, dégustations de pâtisseries à base de ricotta, confectionnées et racontées par de grands chefs et pâtisseries italiens, marchés de producteurs, etc.



Cette semaine de promotion locale est la première d'une série de cinq, qui se tiendront tour à tour au Liban, en Tunisie, en Egypte et Grèce jusqu'en mai 2015, avec pour ambition première la valorisation des produits laitiers typiques méditerranéens et de ceux qui les fabriquent.



Project
funded by the
EUROPEAN UNION



**ENPI
CBCMED**
CROSS-BORDER COOPERATION
IN THE MEDITERRANEAN