

Celebrazione della Giornata Mondiale della pasta in Sicilia

Autore: Redazione

Data: 25 Ottobre 2022



Il Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore, in sinergia con il Dipartimento di Agricoltura della Regione Siciliana, realizzerà domani 25 ottobre 2022, a Palermo, un evento per la promozione e la valorizzazione della cerealicoltura siciliana, in occasione della **Giornata Mondiale della Pasta**, promossa da International Pasta Organisation (IPO) e Unione Italiana Food (ex AIDEPI).

L'appuntamento rappresenta una grande opportunità per lanciare la costituzione del "Comitato Promotore" per l'avvio dell'iter di riconoscimento della denominazione protetta della **Pasta di Grano Duro Siciliano** (ai sensi del Reg UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012).

L'evento a Villa Adriana Bordonaro

Nella sontuosa Villa Adriana Bordonaro (Via San Lorenzo, 282), struttura nobiliare risalente alla metà del '700, saranno chiamati a partecipare, a partire dalle ore 15:30 di domani, tutti i pastifici siciliani e gli operatori della filiera cerealicola che intenderanno contribuire fattivamente all'implementazione del suddetto percorso di valorizzazione; soggetti che negli ultimi tempi hanno dovuto adattarsi ad un contesto commerciale ed economico particolarmente ostile, fino ai giorni nostri con le note problematiche correlate al costo dell'energia elettrica. Naturalmente sono chiamati a partecipare anche i gruppi di agricoltori e di trasformatori, chi ha già implementato percorsi di verticalizzazione di filiera, nonché tutti i cittadini, gli enti, le istituzioni e le associazioni, che considerano il Grano duro e la "pasta" elementi che identificano la storia e la cultura della nostra Regione.



Sono, infatti, innumerevoli i riferimenti che legano il nostro territorio e la nostra identità culturale al mondo del grano e della pasta. Tra questi quello risalente al 1100, quando il geografo arabo El Idrisi, alla corte di Re Ruggero II, descrive il primo stabilimento di produzione di spaghetti, stesi al sole ad essiccare, nei pressi di Trabia (Palermo), che già da allora venivano commercializzati in tutto il bacino del Mediterraneo.

Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore

Le ricerche e gli accurati studi implementati in 25 anni di attività del Consorzio di Ricerca Gian Pietro

Ballatore hanno contribuito a delineare un quadro di riferimento con all'interno l'elenco di tutte quelle specificità produttive in grado di rappresentare e meglio descrivere il grano siciliano e i suoi prodotti derivati, espressione dello specifico contesto bioclimatico della Regione. Un progetto che ha permesso, oggi, all'Ente di raccogliere una serie di documenti e dati storici sul monitoraggio del grano locale e la tecnologia associata alla produzione della pasta siciliana, utili alla definizione di

un
disciplinare di produzione condiviso.



- **PROGRAMMA**

- 15:30 Registrazione partecipanti;
- 16:00 Saluti delle autorità;
- Tavolo delle idee con enti, istituzioni e portatori di interesse;
- 19:00 Aperitivo culturale con interventi di cultori della materia e condivisione della documentazione storica di interesse.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/celebrazione-giornata-mondiale-pasta-sicilia/>

Generato il 12/06/2026