



Gruppo di Azione Locale VAL D'ANAPPO
Via P. Iolanda 51 – 96010 CANICATTINI BAGNI (SR)
Tel. 0931541138-39 fax 0931541077 – www.galvaldanapo.it – e-mail: posta@galvadanapo.it

AREA COMUNICAZIONE

Gaetano Guzzardo 3394582326 - 0931541138 - areacomunicazione@gmail.com - www.leaderht.com

COMUNICATO STAMPA

IBLOLIO 2007

La festa dell'olio a Canicattini Bagni 24 – 25
novembre

Piazza Caduti di Nassiriya

(all'ingresso della cittadina nel piazzale della Protezione Civile)

Canicattini B. 20 novembre 2007 – Verrà presentata **GIOVEDÌ 22 NOVEMBRE alle ore 11 nel salone del Gal Val d'Anapo**, in via P.ssa Jolanda 51, "IBLOLIO 2007" la festa dell'olio che si svolgerà sabato e domenica a Canicattini Bagni, nella piazza dedicata ai caduti di Nassiriya.

A promuovere questo importante appuntamento, per far conoscere la storia, la tradizione e le qualità di questa straordinaria ricchezza del territorio Ibleo, sono la Provincia Regionale di Siracusa, il Comune di Canicattini Bagni, l'Unione dei Comuni "Valle degli Iblei", l'Unione Commercianti e Lavoratori Autonomi di Canicattini, il Gal Val d'Anapo, l'Assessorato regionale al Turismo e l'Ass. A. Produttori Olivicoli.

E Giovedì a presentare alla stampa queste due giornate di festa saranno:

- Paolo **AMENTA** – sindaco di Canicattini B.;
- Giuseppe **GALLETTA** – Assessore Provinciale all'Agricoltura;
- Nino **GOZZO** - presidente di Federcoltivatori di Siracusa;
- Enzo **CIRINNA'** – presidente dell'Unione Commercianti e L. A. di Canicattini;
- Gianfranco **PANE** – dirigente S.O.T. Sortino;
- Giuseppe **GIANNINOTO** – presidente del Gal Val d'Anapo;
- Sebastiano **DI MAURO** – direttore del Gal Val d'Anapo

Una sinergia, a testimonianza del grande valore che l'olio d'oliva riveste per Canicattini e per l'intera zona montana. Sulla riconosciuta qualità dell'olio, infatti, sulla sua ricchezza nutrizionale e salutare, hanno puntato lo sviluppo sostenibile di questo territorio la Provincia Regionale e il Gal, promuovendolo nei mercati nazionali ed internazionali. E l'attribuzione poi del riconoscimento DOP dell'olio extravergine Monti Iblei, ne è diventata ulteriore garanzia di qualità.

Saranno, dunque, incontri e seminari sulle qualità dell'olio extravergine d'oliva, visite guidate nei frantoi di Canicattini, degustazioni di prodotti tipici e musica dal vivo, i momenti che caratterizzeranno e arricchiranno queste due giornate di festa canicattinese.
