

Appuntamenti

# Valorizzazione del Cavolo Trunzo di Aci: domenica 1 dicembre Frumento ospita la presentazione del progetto

di: Redazione

27 novembre 2024



Sarà la pizzeria **Frumento** di Acireale ad ospitare l'evento di presentazione del progetto dedicato al Trunzo di Aci, organizzato dall'Associazione **Cavolo Rapa delle Aci**. Il convegno, dal titolo "L'Etna e il cavolo trunzo: un'occasione di sviluppo per il territorio delle Aci" è in programma domenica 1 dicembre 2024 alle ore 17.30.

In questa occasione l'Associazione Cavolo Rapa delle Aci (di cui fanno parte, quali unici presidi Slow Food per il Trunzo nelle terre del GAL, Salvatore Marino, Enzo Pennisi e Giovanni D'Avola che rappresenta la Batia dell'Arcangelo Gabriele) presenterà il progetto che mira alla valorizzazione della coltura del Trunzo e che potrà essere realizzato grazie xai fondi del PSR Sicilia, all'impegno del Ministero delle politiche agricole, dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e del Gal Terre di Aci, insieme a Slow Food: un obiettivo condiviso tra produttori, ristoratori e operatori della filiera di qualità.

«Il finanziamento ottenuto proprio tramite il GAL – spiega il presidente dell'Associazione **Salvatore Marino** – ci consente oggi di immaginare un percorso per recuperare il pieno potenziale di questo straordinario prodotto che nel tempo ha rischiato di andare perduto e di tornare a farne leva principale di una filiera dal cui lavoro deriveranno opportunità dal punto di vista agricolo, economico ed eno-gastronomico». «Il Trunzo di Aci – precisa **Enzo Pennisi** – è sicuramente una delle più interessanti e rappresentative entità dell'agrobiodiversità siciliana, a cui come produttori vogliamo dedicarci avvalendoci della competenza di esperti dal punto di vista agronomico e tecnico, facendo affidamento su tecnologie adeguate per la linea di lavorazione e lavorando bene anche sulla comunicazione, soprattutto extra territoriale». «Peraltro il Trunzo – sottolinea **Giovanni D'Avola** – ha proprietà nutrizionali, organolettiche e salutistiche straordinarie che ne fanno un potente potere antiossidante e proprio per questo è apprezzato storicamente da tempi immemori».

«In qualità di ristoratori aderenti all'Associazione – commenta **Emanuele Serpa**, patron di Frumento – siamo onorati di ospitare questo evento. Il Cavolo Trunzo è stato protagonista della nostra cucina e il nostro impegno è stato massimo per raccontarlo e valorizzarlo in ogni occasione, anche grazie alla collaborazione con produttori come Salvatore Marino, Enzo Pennisi, Giovanni D'Avola che hanno continuato a spendersi per questa tradizione agricola locale».

L'evento di domenica 1 dicembre. è aperto a tutti. A fine incontro seguirà una speciale degustazione con arancini e scacciate al Trunzo, bevande madri e vini naturali.

La stampa è invitata a partecipare.

---

---