

La fattoria RurAlia dedica tre domeniche al Rosso Siccagno

notizia pubblicata **14 settembre 2018** alle ore **10:00** nella categoria **Ospitalita'**



Rosso Siccagno è il pomodoro coltivato nell'area interna della Sicilia in assenza di acqua irrigua e in coltura biologica. Si distingue per la bassa resa, il colore rosso intenso, l'elevata concentrazione e un gusto particolare. Il Siccagno è stato sempre utilizzato per la preparazione di passata di pomodoro, pelati, pomodori secchi e astratto. È a questo prodotto che la Fattoria didattica RurAlia di Alia dedica i prossimi tre appuntamenti domenicali del 16, 23 e 30 settembre.

Particolarmente fitto il programma della giornata intitolata non a caso "Rosso Siccagno". Alle 11 è previsto il benvenuto in fattoria (caffè e biscotto di maiorca), quindi visita fattoria e animali con giro a cavallo; a seguire laboratorio arte bianca dei grani antichi (perciasacchi, nero delle madonie, maiorca) con degustazione e laboratorio dedicato al "rosso siccagno: dal pomodoro alla passata di pomodoro" con dimostrazione delle fasi produttive ed evoluzione nel tempo delle attrezzature. Alle 13 pranzo con menu dedicato al rosso siccagno e alle 15.30 presentazione della Cooperativa Rinascita di Valledolmo specializzata nella produzione e trasformazione del pomodoro siccagno. Il prezzo è di 25 euro per persona. Gratis fino a 4 anni. 50% fino a 12 anni.

<https://www.facebook.com/fattoriadidatticaruralia>