

# **Buccheri. Progetto “Dal mare agli Iblei”, incontri per conoscere le eccellenze: si comincia con la Tonda Iblea**

La Tonda Iblea, ma non solo, al centro di un’iniziativa del Comune di Buccheri.

Lo scopo è far conoscere alla comunità le caratteristiche delle conserve ittiche e valorizzare il loro incontro con l’olio Tonda Iblea attraverso il progetto “Dal mare agli Iblei”, che coinvolgerà studenti, famiglie, anziani e realtà sociali del territorio. Tra gli appuntamenti previsti, l’incontro con gli studenti dell’Istituto Comprensivo Valle dell’Anapo: circa 80 alunni della scuola primaria e secondaria parteciperanno a un incontro dedicato all’olio, durante il quale saranno illustrate le caratteristiche della Tonda Iblea, le diverse fasi della produzione e il ruolo dell’olio nell’alimentazione mediterranea. La mattinata sarà realizzata con la collaborazione di Olio Tondo. Sarà inoltre proiettato un video sulle Blue Zones e verrà presentato il concorso “Dal mare agli Iblei”. Gli studenti saranno quindi invitati a realizzare un disegno ispirato all’incontro tra mare, territorio, alimentazione e dialogo tra generazioni e gli elaborati saranno successivamente esposti in piazza Toselli. Una seconda giornata di sensibilizzazione si svolgerà domenica 18 ottobre 2026 in piazza Toselli, quando Conserve Drago illustrerà agli iscritti alle cooperative sociali e del centro Anziani il processo di conservazione del tonno: dalla selezione della materia prima alla lavorazione, fino al confezionamento e alla corretta conservazione del prodotto. Saranno affrontati anche i temi della sicurezza alimentare, della tracciabilità e della lettura delle informazioni riportate in etichetta. Dalle 12:30 alle 15:00 si terrà il

pranzo pubblico "Tonda Blu Active", organizzato per 200 partecipanti, durante il quale saranno proposte conserve ittiche abbinate all'olio Tonda Iblea. Per tutta la durata dell'evento sarà inoltre possibile visitare la mostra dei disegni realizzati dagli alunni. "Con "Dal mare agli Iblei" vogliamo raccontare due eccellenze che rappresentano la cultura alimentare siciliana: l'olio e le conserve ittiche – sottolinea il sindaco di Buccheri, Alessandro Caiazzo -. Gli studenti avranno l'opportunità di conoscere più da vicino l'olio Tonda Iblea, una produzione profondamente legata all'identità di Buccheri, mentre gli adulti potranno scoprire come avviene la conservazione del tonno e quali elementi garantiscono la qualità e la sicurezza del prodotto. Il coinvolgimento delle scuole, delle famiglie, delle cooperative sociali e del Centro Anziani rende questa iniziativa un'importante occasione di incontro e di condivisione per tutta la comunità". Le modalità di partecipazione e di prenotazione al pranzo pubblico saranno comunicate attraverso i canali istituzionali del Comune di Buccheri. Il progetto è finanziato nell'ambito del Programma Nazionale FEAMPA 2021-2027 – Fondo europeo per gli affari marittimi la pesca e l'acquacoltura Obiettivo specifico 2.2 Azione 4 Operazione 16 "Sensibilizzazione" a valere sull'Avviso pubblico approvato dalla Regione Siciliana con DDG n. 12 del 21 gennaio 2026. Codice intervento 222402/26.