



28-29 AGOSTO | 4-5 SETTEMBRE 2021

BORGHI DEI TESORI FEST

IL CIBO DEI BORGHI

25 DEGUSTAZIONI E LABORATORI GASTRONOMICI

Per prenotazioni e acquisto coupon andare sul sito www.borghideitesori.com
nella sezione dedicata al borgo dove si svolge l'esperienza

BAUCINA

IL CUDDIRUNI, LA PIZZA DELLE FAMIGLIE - LABORATORIO

Un'eccellenza antica che si tramanda da generazioni

Una pizza particolarissima, morbida, che appena la assaggi senti tornare alla memoria sapori antichi. E' il "cuddiruni", prodotto tipico di un intero territorio, che da queste parti diventa un'arte che si tramanda di famiglia in famiglia. Le origini del "cuddiruni" affondano nella notte dei tempi e sono collegate agli anni in cui ogni settimana si cuoceva il pane nel forno di casa: allora le madri baucinesi, prima di pulire il forno dalla cenere per infornare le pagnotte, preparavano i "cuddiruna". La ricetta è semplice ma piena di gusto: pomodoro, cipolla, pangrattato, formaggio e acciuga, un filo d'olio e origano rigorosamente di montagna. L'emozione è assicurata, e durante l'esperienza, i visitatori impareranno proprio a cucinarlo.

Data: sabato 28, domenica 29 agosto, sabato 4 e domenica 5 settembre

Orario: dalle 17 alle 21

Durata: 1 ora

Luogo di ritrovo: via Alcide De Gasperi 1

Numero massimo di partecipanti: -

Contributo: 3 euro

BIVONA

DEGUSTAZIONE DI VINI NATURALI

Mari, Lihàr, Deshur e Zezè: alla scoperta dei vini arbereshe

Hanno nomi che sembrano arrivare da un Paese lontano, vagamente orientale: Mari e Lihàr sono due rotondi Catarratti, Deshur un Nero d'Avola in purezza, morbido e vellutato fatto con passione; Zezè, Perricone, Niuru Cani, brillante nei modi e nel gusto: sono nomi nati lingua arbèreshè ancora parlata nelle enclave greco- albanesi, presenti in quattro borghi siciliani. Sono i quattro vini naturali che saranno degustati proprio nel corso di questa esperienza, proposta dall'azienda agricola Di Salvo che dai primi del Novecento lavora, di generazione in generazione, tra uliveti e vigneti in un contesto davvero incantevole come quello del Parco artistico della Pace, dove si fondono natura e arte. Il Comune offrirà la saporita Pescabivona IGP.

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre

Orari: alle 18.00

Luogo di ritrovo: contrada Cappuccini-Parco della Pace

Partecipanti: massimo 20 persone

Contributo: 8 euro

BOMPIETRO

VISITA AL CASEIFICIO

L'avvocato casaro che riscopre i formaggi antichi

Prendete un avvocato che ha voglia di nuove avventure. Lascia la toga nel 2009 e riscopre, anzi si dedica, ai formaggi. Giovanni Messina compra un caseificio "morto"

e lo fa rinascere e proprio di recente ha anche presentato l'ultimo nato, Il Moro. Qui gli animali scorrazzano ancora all'aperto e si nutrono di erba fresca, il latte è unico, saporito. Messina si dedica solamente alle pecore, assume un bravo casaro, un agronomo consulente, ma è lui che studia con impegno, capisce che il latte deve essere di ottima qualità, anche se lo si paga di più, che deve essere lavorato entro 24 ore dalla mungitura e che deve provenire da una zona non lontana dal caseificio. Le varietà di formaggi oggi sono 18 e Messina ama ancora divertirsi a sperimentare. La visita al Caseificio Bompietro sarà una vera esperienza e alla fine andrete via con il vostro bel formaggio in borsa.

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre

Orario: dalle 16.00 alle 21.00 (ogni ora)

Durata: 1 ora

Luogo di ritrovo: caseificio Bompietro, SS 290 km 8 + 500

Numero: 20 partecipanti a gruppo

Contributo: 10 euro

BOMPIETRO

TORRONIFICIO – VISITA E DEGUSTAZIONE

Il dolce tradizionale dalla preparazione alla degustazione

C'è un rapporto antico che lega Bompietro al torrone, con una ricetta speciale e una tradizione ormai secolare. L'Antico Torronificio delle Madonie, dove si svolge questa esperienza, esiste da più di cinquant'anni ed è una piccola ma importante istituzione gastronomica, visto che garantisce una produzione artigianale rinomata in tutto il territorio. Come dimenticare lo "acieddu cu l'ova" e i "fusciddati" (tipici dolci pasquali), le "cucchie" profumate a Natale, le "chiacchiere" croccanti e le "sfinci" dove si affondano i denti a Carnevale. Durante questa esperienza sarà possibile visitare l'azienda, assistere alla realizzazione dei panettoni (che pochi lo sanno, ma si iniziano a produrre proprio a fine estate), assaggiarli e portarsi a casa un dolcissimo ricordo: un vassoio di frutta Martorana, tortine e croccanti.

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre

Orario: dalle 16.00 alle 20.00

Durata: 1 ora

Luogo di ritrovo: via Contrada Canalello (Alimena)

Numero partecipanti: 25 persone

Contributo: 15 euro

BUTERA

DEGUSTAZIONE PER WINELOVERS

Etichette del territorio tutte da scoprire

Siamo lungo la Strada del vino e da queste parti, degustare un calice è una cosa seria: i borghi sono immersi nei vigneti, hanno attecchito anche vitigni particolari con cui sono nati blend molto interessanti. La degustazione permetterà di scoprire alcune etichette di cantine del territorio che magari hanno produzioni limitate, molto di nicchia, e conosciute solo da appassionati winelovers. Rossi corposi e bianchi delicati, ad ognuno il suo vino. Con sorprese inaspettate.

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre

Orari: dalle 19.00 alle 22.00

Luogo: Enoteca Strada del Vino dei Castelli Nisseni, piazza Castello

Contributo: 4 euro (1 calice di vino Cru 4), 15 euro (orizzontale 4 calici).

BUTERA

PASTA CO' MELI, CANNOLI E NUCATOLI

Miele e pecorino: da provare sugli spaghetti

Un vero viaggio dentro i sapori di uno dei borghi dove è più antica la tradizione. Per questo è stato costruito un vero e proprio percorso che solletica i cinque sensi, spiegando le ricette. A partire dall'inaspettata "Pasta co' meli", ricetta tipica di Butera che viene preparata tutto l'anno ma soprattutto per la festa di San Giuseppe. È una pasta (di solito spaghetti) che si può gustare sia fredda che calda, con miele, mandorle, mollica tostata, cannella e buccia d'arancia, e i veri foodlovers bisbigliano che con una spolverata di pecorino si raggiungono vertici altissimi di gusto e ci si ricollega idealmente all'antica Butirah araba. Poi si assaggeranno i dolci: cannoli e nucatoli con uva passa, miele e mosto cotto, che si preparano di solito per la festa di San Rocco.

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre

Orari: dalle 20.00 alle 22.00

Luogo: Dolci tradizioni, via Bartoli 11, Butera

Contributo: 5 euro

CALTABELLOTTA

TREKKING URBANO E DEGUSTAZIONE AL TRAMONTO

Alla scoperta del borgo, tra vicoli stretti e chiese maestose

E' proprio sospesa sotto il monte Kratas: Caltabellotta può sembrare un nido, un presepe naturale, o semplicemente una terrazza sul mar Mediterraneo, che è dirimpetto. È stata la terra dei Sicani, qui fu firmata nel 1302 la pace di Caltabellotta, che segnò la fine della guerra del Vespro. Kratas Tour propone due "Urban Trekking" di circa 4 chilometri ciascuno che percorreranno le strette viuzze, contempleranno la splendida chiesa Madre arabo normanna, toccando luoghi conosciuti solo agli abitanti, per poi ritrovarsi al tramonto in uno dei punti più suggestivi del borgo, vicino al maestoso eremo di San Pellegrino, per un aperitivo a base di "pani cunsatu" con il famoso olio di Caltabellotta.

Date: 28 agosto e 4 settembre

Orario: alle 17,30

Durata: 2 ore

Punto di ritrovo: Info Point gazebo di piazza De Gasperi

Contributo: 6 euro

CASTELBUONO

ABBAZIA SANT'ANASTASIA

I vini biologici e biodinamici dell'abbazia

Nel parco delle Madonie esiste un luogo dove il tempo sembra essersi fermato al medioevo: Santa Anastasia sorge su un'abbazia medievale fondata da Ruggero d'Altavilla nel XII secolo, prima basiliana e poi benedettina; oggi, ristrutturata e immersa tra i filari, è diventata un relais di charme, perfettamente integrato nell'ambiente naturale. Santa Anastasia produce etichette di qualità, recuperando le tradizioni dei monaci che anticamente lavoravano le viti da cui nascevano vini per le tavole baronali e vescovili. Nel 1994, Giacomo Tachis, padre del Sassicaia, visitando l'azienda s'innamorò perdutamente di questi luoghi e decise di firmare i vini di Abbazia Santa Anastasia; testimone poi passato ad un altro pilastro dell'enologia italiana, Riccardo Cotarella, che firmò undici vendemmie. Oggi i vini della tenuta sono amorevolmente curati da Gianfranco Cordero e Giuseppe Campisi che hanno imboccato la via della produzione naturale e del metodo biodinamico. Verranno

degustati tre vini dai bouquet straordinari.

Data: 28/29 agosto

Orario: alle 16.00

Durata: due ore

Luogo di ritrovo/indirizzo: Contrada Santa Anastasia

Numero partecipanti: massimo 60 persone

Contributo: 30 euro

CASTELBUONO

AZIENDA AGRITURISTICA BERGI

Api nere, manna, olio evo... la natura più antica

Un'avvertenza: conoscere tutto ciò che può offrire l'azienda Bergi in una sola visita è probabilmente impossibile. Quattro giovani e agguerrite sorelle (un agronomo, un tecnologo alimentare, un esperto di comunicazione e un biologo Agrichef) lavorano in sinergia sotto la supervisione dei genitori: si allevano le famose api nere sicule, si raccoglie la manna delle Madonie, si producono conserve tradizionali e composte, si imbottiglia l'olio Evo... Il tutto con una grande attenzione per il biologico, i prodotti tipici locali a km zero, l'utilizzo di energia rinnovabile e la gestione sostenibile delle risorse idriche. Insomma, una visita a Bergi apre una finestra su metodi antichi con utilizzi contemporanei.

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre

Orario: alle 11.30

Durata: 90 minuti

Luogo di ritrovo/indirizzo: SS 286 per Geraci Siculo, Contrada Bergi.

Numero partecipanti: massimo 40

Contributo: 6 euro

CASTELBUONO

PASTICCERIA SFERRUZZA

Gelato e dolci artigianali di Giuseppe che è voluto tornare

La storia della pasticceria Sferruzza, l'ex american bar della "Piazzetta" è quella di Giuseppe, il papà, emigrato negli Stati Uniti nel 1968, che rientrato nel 1980: mette

mano al piccolo bar di famiglia e lo trasforma in una pasticceria artigianale, ormai profondamente radicata nella cultura gastronomica madonita. Solo qui è possibile riassaporare il gusto di ingredienti unici: dal cremosissimo gelato artigianale dei Fratelli Sferruzza con ingredienti di qualità superiore. Ma saranno assaggiati anche dolci del borgo, che affondano le loro ricette nelle mani antiche delle nonne.

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre

Orario: ore 17.00

Durata: 60 minuti

Luogo di ritrovo/indirizzo: via Vittorio Emanuele n.81

Numero partecipanti: massimo 20

Contributo: 6 euro

CASTELBUONO

PASTICCERIA NASELLI

I nobili Naselli tra gelati e altre storie

I Naselli, anticamente detti Nasitto sono di casata antichissima: capostipite del ramo siciliano fu Pericone Naselli, che si trasferì in Sicilia nel 1298 da terre longobarde. Una famiglia con tante diramazioni: negli annali nobiliari risulta un Baldassare Naselli, conte di Comiso, barone di Casalnuovo e pretore di Palermo, fondatore di Aragona nel 1606. Complessivamente la famiglia Naselli possedette due principati, un ducato, due marchesati, una contea e cinque baronie. Nel 1982, i fratelli Rosario e Vincenzo Naselli, dopo diversi anni di esperienza nel nord Italia e all'estero, decisero di rilevare il Cin Cin Bar di piazza Margherita. Oggi a continuare questa storia sono Salvatore e Pierluigi, figli di Vincenzo, con lo zio Rosario; saranno loro a raccontarvi queste ed altre storie e curiosità, gustando gli straordinari gelati di casa.

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre

Orario: dalle 16.00 alle 22.00

Durata: 60 minuti

Luogo di ritrovo/indirizzo: piazza Margherita n.12

Numero partecipanti: massimo 20

Contributo: 4 euro

CASTELBUONO

BISCOTTIFICIO PAOLO FORTI

Fragranti e profumati, nati dalle ricette della zia

Tutto nasce dai taccuini e dai ricettari della zia: nel 1970 Paolo Forti trova questi preziosi appunti e decide di produrre i suoi, ormai, celeberrimi biscotti; con una regola di base, tramandata dalla cuoca: solo ingredienti freschi e genuini. per questo Mastro Paolo controlla personalmente con cura certosina ogni fase della preparazione dei prodotti. Di certo, i biscotti di Forti non hanno mai tradito la fiducia e le aspettative degli estimatori e di chi li ha assaporati. Una reputazione ben spesa visto che Paolo Forti e Famiglia sono tra i pochi a potersi orgogliosamente fregiare del titolo di “Mastri Fornai”. Durante questa esperienza sarà possibile visitare l’azienda, assistere alla preparazione dei famosi biscotti, assaggiarli e ...portarsi a casa un bel pacco di souvenir locali.

Data: 28 agosto e 4 settembre

Orario: dalle 16.00 alle 19.00

Durata: 1 ora

Luogo di ritrovo: via Vittorio Emanuele n.81

Numero partecipanti: massimo 20 visitatori

Contributo: 5 euro

CASTELMOLA

IL BAR TURRISI

Il bar “virile” che diede scandalo e il vino afrodisiaco

È considerato uno dei sette bar più particolari del mondo: il bar Turrisi ha un arredamento a dir poco ... sorprendente visto che ogni pezzo, suppellettile, poltrona, divano, quadro, è un tributo alla virilità maschile, molto kitsch certo, ma soprattutto allegramente pop. Fondato nel 1947 (e nel dopoguerra fu un vero schiaffo alla moralità dell’epoca, ma la vicinanza a Taormina, ai tempi abbastanza borderline con l’arrivo dei rampolli europei in cerca di emozioni mediterranee, lo fece accettare dalla comunità) è passato di generazione in generazione, dal cavaliere Salvatore Turrisi al figlio Giuseppe, ai nipoti. Famoso il loro speciale e afrodisiaco vino alla mandorla,

che sintetizza in un elisir i luoghi e i profumi di Castelmola. Ve lo faranno assaggiare.

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre

Orario: dalle 16.00 alle 19.00

Durata: 1 ora

Luogo di ritrovo: Bar Turrisi

Numero: 15 partecipanti

Contributo: 6 euro

CONTESSA ENTELLINA

FEUDO POLLICHINO

La filatura della vastedda del Belice: una bontà da tre generazioni

Un tour alla scoperta dell'antico e unico formaggio di pecora a pasta filata, la Vastedda del Belice Dop. Nell'antico borgo rurale di Roccella, alle falde della Rocca di Entella esistono ancora dei casari che lavorano come un tempo: l'azienda Feudo Pollichino è rimasta la stessa da tre generazioni e produce ancora con saggezza e artigianalità antica, formaggi e ricotta di pecora a "latte crudo", oltre al più antico formaggio d'Europa, ovvero il Pecorino siciliano Dop. Si potrà così assistere alla "filatura" della Vastedda della Valle del Belice dop e quindi assaggiarla, magari accompagnata da un vino doc, lo stesso che amavano greci e romani, della cantina Entellano Azienda agricola Colletti che da mezzo secolo coltiva filari e filari a perdita d'occhio.

Data: sabato 4 settembre

Orario: 16.00-20.00

Durata: 4 ore

Luogo di raduno: Borgo Roccella

Partecipanti: massimo 20

Contributo: 10 euro

CONTESSA ENTELLINA

TRA API E VINO

L'amica ape: basta conoscerla nell'organic farm

Un'esperienza veramente singolare quella proposta dal giovane Gioacchino Giallo, che permetterà di comprendere la storia e i valori di una giovane azienda, anzi una vera *Organic Farm* dove si seguono le stagioni con tranquillità, rispettando lo svolgersi

della natura. Con Gioacchino ci si immergerà alla scoperta dei vini, tesori della Sicilia che sono racconti unici di esperienza e tecnica; ma anche tra le arnie visto che l'azienda raccoglie anche l'eredità di una grande tradizione apistica. Durante il tour si potranno studiare le tavole didattiche dedicate al mondo delle api. Al termine del tour, degustazione dei vini e miele.

Data: domenica 29 agosto

Orario: dalle 17.00 alle 20.00

Durata: 40 minuti

Luogo di raduno: Piazza Umberto I

Partecipanti: 10 per volta

Contributo: 6 euro

GANGI

IL MACCO E I SAPORI DELLE MADONIE

È un'esperienza che consente di conoscere i segreti della preparazione del macco di fave e, a seguire, di godere della degustazione di squisiti prodotti locali. Pare che in antichità il macco fosse considerato "il piatto del buon auspicio" e che venisse offerto dai proprietari terrieri al termine del raccolto a tutti i contadini, per festeggiare la fine dei lavori. Il macco di fave è un piatto povero con la consistenza di una crema, ottenuta grazie alla cottura prolungata delle fave fino al loro completo disfacimento. Si tratta di una ricetta salutare e ristoratrice di cui godere tutto l'anno.

Date: domenica 29 agosto e domenica 5 settembre

Orario: 17

Durata: un'ora

Luogo: trattoria Sant'Anna, via Sant'Anna 2

Partecipanti: massimo 35

Contributo: €3

GIULIANA

LABORATORIO ESPERIENZIALE SUL PANE E DEGUSTAZIONE

L'arte scenografica del pane di San Giuseppe

Una vera e propria experience alla scoperta dei mestieri più antichi, che permetterà anche di conoscere la tradizione religiosa del pane di San Giuseppe. Il tutto con l'aiuto di Franco, artigiano panificatore che, nel forno di famiglia, cuoce ancora ogni giorno pagnotte e panini. Il pane di san Giuseppe è invece squisitamente devozionale, è legato alla festa e fa parte della tradizione di moltissimi paesi siciliani. Anche a Giuliana si realizzano nelle abitazioni, i cosiddetti Altari di San Giuseppe addobbati come ex voto; l'Altare, infatti, prevedeva la preparazione di numerose pietanze, soprattutto frittelle e "cusuzze", offerte ai poveri del paese. L'altare veniva anche decorato con il pane di San Giuseppe che, con le sue complesse forme legate alla simbologia cristiana, arricchiva di significato la tavola. Durante l'esperienza, sarà raccontata la tradizione e si potrà partecipare ad un laboratorio di panificazione. Al termine, degustazione sia del pane che della "tabbisca cunzata", altra specialità del territorio, cucinata direttamente in loco, e accompagnata da vino locale.

Date: 29 agosto e 4 settembre

Orario: 19.00

Durata: 2 ore e mezza

Luogo di raduno: piazza della Repubblica

Numero massimo di partecipanti: 10

Contributo: €10 euro

GIULIANA

LABORATORIO ESPERIENZIALE

Ciciri e favi calati ... nei matrimoni di una volta

Ciciri, favi e taralli, antichi rituali e profumi hanno sapore di festa: vivere insieme l'esperienza della calatura tradizionale, riporterà alla memoria usanze che scandivano le feste nuziali di un tempo. 'U scacciu, infatti, era offerto agli ospiti durante la cerimonia. La sua preparazione era affidata alle donne della famiglia, mentre gli uomini si occupavano delle risorse e materiali per l'organizzazione. A Giuliana, ci si rivolgeva a donne esperte, vere e proprie specialiste nell'arte della *calatura* e la *velatura* di taralli e tetù. Tra aneddoti, storie di famiglie locali e riti

propiziatori, si ripercorreranno le antiche tradizioni giulianesi, vero e proprio collante per le famiglie dei nostri nonni. Al termine, si chiude con la degustazione dello scacciu appena fatto.

Date: sabato 28 agosto e domenica 5 settembre

Durata: 90 minuti

Orario: 18.00

Luogo di raduno: Piazza Repubblica

Partecipanti: gruppi di 15 persone

Contributo: 7 euro

NARO

LABORATORIO DI DOLCI: IL LATTE FRITTO

Il dolce degli arabi da preparare a “occhio”

Arrivò con gli arabi, ma poi divenne uno dei segreti meglio custoditi dalle donne di Naro. Il latte fritto (u’latti frittu) si fa con poco, è un dolce povero, ma già dal profumo che sprigiona – cannella e tanto limone – fa innamorare immediatamente, una passione di cui poi non si riuscirà a fare a meno. Durante il laboratorio, verrà spiegata la preparazione e alla fine si potranno assaggiare questi dolci meravigliosi, preparati durante il periodo di Carnevale. Le donne che lo prepareranno vi bisbiglieranno subito un segreto nell’orecchio: il latte fritto non possiede dosi precise ma ognuno lo prepara “ad occhio”, mettendo il latte sul fuoco con dentro due cucchiari di zucchero, cannella e buccia di limone grattugiato. Quando comincia a bollire, si aggiunge la farina piano piano mescolando con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto denso da spianare e lasciar raffreddare. Si stende con un mattarello, si taglia a rombi e si frigge. ... Lo preparerete con le nonnine dell’Auser.

Data: 4 e 5 settembre

Orario: dalle 19.00 alle 21,30

Luogo di ritrovo: ex Collegio dei padri Gesuiti (via Dante Alighieri 26)

Numero: 20 partecipanti a gruppo

Contributo: 4 euro

PETRALIA SOPRANA

LO SFOGLIO – RACCONTO E DEGUSTAZIONE

Alla scoperta dello “sfoglio”, il dolce conteso delle Madonie

Conteso tra Petralia Soprana e Polizzi Generosa, è il dolce madonita per eccellenza. La leggenda vuole che lo “sfoglio” sia stato creato dalle suore, tradizionali custodi di ricette antiche e prelibatezze. Visto dall'esterno potrebbe sembrare una cassata al forno, ma il segreto sta tutto all'interno della morbida frolla: un gustoso impasto di tuma, zucca candita, cannella e cioccolato. Scoprirete la storia di questo trionfo di profumi e sapori nello storico bar Aspromonte di Petralia Soprana, dove il proprietario Leonardo Albanese con la sua famiglia vi farà assaggiare lo “Sfoglio”, accompagnato da un buon bicchiere di zibibbo o malvasia.

Data: 28 e 29 agosto

Orario: 18.00-20.00

Durata: 1 ora

Luogo di ritrovo: Bar Aspromonte, corso Umberto I, 89

Numero: massimo 25 persone

Contributo: 5 euro

PIEDIMONTE ETNEO

BORGO PRESA

Il tour nel villaggio e la degustazione di vino

Nella comunità della frazione di Presa il culto religioso rivestiva una posizione importante e gli abitanti vollero a tutti i costi una chiesa. Che, con l'impegno di tutti, fu edificata nel 1846 e nel 1873 fu già ampliata con due ali laterali, idealmente collegata come stile alla chiesa Madre di Piedimonte. Da rurale quindi, la chiesa divenne sacramentale con decreto vescovile, e fu dedicata alla Madonna delle Grazie; due anni dopo, il primo battesimo e il primo matrimonio. Si dovette attendere il 1922 perché la piccola parrocchia diventasse indipendente nella fede. Nel 1931 a Presa Superiore, la parte più antica del paese, fu edificata una chiesetta, ribattezzata poi Calvario, restaurata negli anni Novanta e oggi apprezzato luogo di meditazione e ritiro spirituale. Insomma, visitare Borgo Presa permetterà di rendersi conto della grande forza di una piccolissima comunità; durante la passeggiata, ci si fermerà a scoprire gli antichi palmenti e i vigneti; si visiteranno le cantine all'azienda vitivinicola Gelsomina e si assaggeranno i loro vini.

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre
Orari: alle 18.00 e alle 19,30
Luogo di ritrovo: Piazza Santa Maria delle Grazie
Partecipanti: massimo 50
Contributo: 10 euro

PIEDIMONTE ETNEO

IL BORGO DI SANTA MARIA DI VENA – VISITA E DEGUSTAZIONE

La fonte miracolosa, la Madonna nera e l'antica fornace

È un santuario dalla storia ultracentenaria (XVI secolo), nato dal Sacro Fonte, ovvero una sorgente miracolosa (una mula fece sgorgare la polla d'acqua, grazie all'intervento divino della Madonna) da cui deriva il nome della frazione di poche anime. È molto semplice nella struttura esteriore che dà su un meraviglioso paesaggio che domina la costa ionica. All'interno ospita preziosi mosaici e una bellissima Madonna con bambino del XI secolo, entrambi di carnagione scura. Il percorso inizia alla Pro Loco dove si potrà assaggiare il vino Kephass dell'azienda agricola "Antonio Di Mauro": un nerello mascalese tipico della zona dell'Etna dal colore rosso rubino con riflessi violacei, dall'odore intenso e fruttato, che accompagnerà perfettamente i taglieri di salumi e prodotti enogastronomici tipici del luogo. La passeggiata raggiungerà il Santuario all'aperto, luogo di preghiera immerso nella natura che si crede fondato da santa Silvia e ospita la Madonna della Tenerezza; e si chiuderà ai ruderi di una vecchia fornace, dove venivano cotti i tipici "coppi" (tegole) propri del territorio etneo.

Date: sabato 28 agosto e sabato 4 settembre
Orario: 19.00
Massimo 40 visitatori
durata: 2 ore
Luogo di ritrovo: Pro loco Borgo di Santa Maria di Vena
Contributo: 7 euro

SAMBUCA DI SICILIA

I DOLCI DI LUDOVICA

Come si preparano i cannoli

I cannoli, il dolce siciliano per eccellenza: pasta friabile, lavorazione antica, la crema di ricotta: c'è chi la ama dolcissima, chi da vero cultore la preferisce meno zuccherata. Fatto sta che è un dolce che rappresenta la Sicilia e ci sono appassionati che macinano chilometri pur di gustare un cannolo fatto a regola d'arte. Come saranno sicuramente quelli di Ludovica: saranno una sinfonia bene assortita che solleticherà almeno quattro su cinque sensi: a partire dall'olfatto (sentori di cannella e buccia di limone), gusto ovviamente (la ricotta, le gocce di cioccolato), la vista (ma quanto è bello un cannolo?) e il tatto, per testare la croccantezza della cialda. Imparerete a prepararli e, ovviamente, assaggerete il risultato!

Data: domenica 29 agosto

Orario: ore 17.00

Durata: 2 ore

Luogo di ritrovo: Palazzo Panitteri

Numero di partecipanti: 25

Contributo: 6 euro

SAMBUCA DI SICILIA

LA CUCINA DI NINO

Nei segreti della pasta alla Norma

Cucinare un piatto di pasta alla Norma vuol dire scendere in campo da maestri: perché bisogna dosare sapientemente la ricotta salata, friggere le melanzane, rendere dolce la salsa, aggiungere il basilico ... nata ovviamente all'ombra dell'Etna che ricorda con quel suo groviglio di formaggio sul cocuzzolo di maccheroni intrisi di salsa di pomodoro, la pasta alla Norma stata ideata per rendere omaggio a Vincenzo Bellini (e alla sua opera lirica, Norma appunto). È uno dei piatti principali della cucina tradizionale siciliana, una preparazione semplice, tradizionale, autenticamente mediterranea.

Data: domenica 29 agosto

Orario: ore 17.00

Durata: 2 ore

Luogo di ritrovo: Palazzo Panitteri

Numero di partecipanti: 25

Contributo: 6 euro

SANTO STEFANO DI QUISQUINA

EREMO DELLA QUISQUINA E DEGUSTAZIONE

Nell'eremo della Santuzza, assaggiando formaggi locali

Nell'Eremo della Quisquina, costruito nel '700 dai monaci, è stata trovata la grotta dove sembra si sia ritirata per 12 anni Santa Rosalia eremita, dopo la fuga da Palermo. Il monastero si trova immerso nel verde del bosco di querce della Quisquina da dove sarà possibile godere del panorama di buona parte della Sicilia. Alla fine della visita guidata dalla Pro Loco al monastero e dopo essere entrati nella grotta dimora della santa, si scopriranno i sapori tipici locali, guidati da Quisquina Prodotti. Santo Stefano Quisquina è conosciuta come la città del formaggio, l'economia locale è infatti basata sulla produzione casearia ed agricola. Durante la degustazione, si scopriranno alcuni formaggi prodotti dai diversi caseifici del paese: la caciotta fresca, dolcissima e saporita, un pecorino semistagionato, dal gusto chiaramente più forte e caratteristico, entrambi prodotti senza aggiunta di fermenti lattici. Senza contare altri assaggi di formaggi e prodotti di produzione locale, come miele, mandorle e vino.

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre

Orari:

16.30 - 17.00 visita all'eremo e dalle 17.00 alle 17.45 la degustazione

17.15 - 17.45 visita all'eremo e dalle 17.45 alle 18.30 la degustazione

18.00 - 18.30 visita all'eremo e dalle 18.30 alle 19.15 la degustazione

Durata totale: 1h.15

Numero partecipanti: 20

Luogo di raduno: Eremo della Quisquina

Contributo: 8 euro

Accesso disabili parziale

VALLELUNGA PRATAMENO

VIDEO E DEGUSTAZIONE SUL GRANO

Il ciclo del grano, e degustazione di pani cunsatu

Nasce nei campi, dalle spighe dorate, raccolte, lavorate: il grano, l'alimento più antico in assoluto, che da queste parti è una vera e propria religione. Si tratta di borghi antichi, agricoli, dove la vita scorre seguendo il ritmo preciso delle stagioni. La semina, il riposo invernale, il raccolto: tutto segue un percorso preciso, uguale da secoli. Un video racconterà questo viaggio e alla fine si concluderà con una degustazione del famoso "Pani Cunzato" che sa di terra, natura e sapori ancestrali.

Date: sabato 28 agosto e domenica 29 agosto

Orario: dalle 20.00 alle 21.00

Durata: 1 ora

Indirizzo: Via Perez, s.n.

Numero : 20 partecipanti

Contributo: 2 euro

VICARI

LABORATORIO DI ZAMPOGNE E DEGUSTAZIONE

Tra antiche zampogne e dolci "passavolanti"

È uno dei pochissimi a costruire ancora le zampogne 'a paru, composte da un otre di pelle di capra e cinque canne innestate su un manicotto: e non sono le sole: conoscerlo vuol dire ritrovarsi immersi tra percussioni e tamburelli a cornice, costruiti scegliendo a uno a uno i legni stagionati. Etan Calato per gli strumenti artigianali siciliani ha una vera e propria venerazione, ne ha costruiti anche alcuni per il cantautore ennese Mario Incudine. Dal cortile di Palazzo Pecoraro Maggi, racconterà i segreti di un'arte antica fatta di scanalature leggere, piccoli strumenti di precisione, legni profumati. Etan è un vero artigiano, ma è anche docente di musica e antropologo, ed è convinto che la tradizione passa anche dal palato. Si potranno quindi assaggiare sia la cubbaita che i dolci di mandorle tipici di Vicari, quei famosi "passavolanti" inventati nel '700 nel convento di San Francesco per il matrimonio della figlia del re. Ma i monaci si accorsero ben presto che i biscotti non sarebbero bastati per tutti, e li fecero passare talmente velocemente tra gli invitati che solo chi li acchiappò al volo li poté assaggiare: ecco nati i "passavolanti".

Date: 28/29 agosto e 4/5 settembre

Orario: 19:30 – 20:30

Luogo di ritrovo: Palazzo Pecoraro Maggi

Numero partecipanti: 40 visitatori

Contributo: 7 euro