


[Pubblicità](#) [Contattaci](#)

tirocini gratis per le aziende

PRENOTA SUBITO [giovani](#)



SIRACUSANEWS



Home	News	Cronaca	Politica	Attualità	Cultura	Diventa Reporter	Video	Sport	Cinema	Cerca
------	------	---------	----------	-----------	---------	------------------	-------	-------	--------	-------

EDIZIONI LOCALI: SIRACUSA - AUGUSTA - AVOLA - CARLENTINI - FLORIDIA - LENTINI - NOTO - PACHINO - ROSOLINI - TUTTE



DECATHLON MELILLI

Fino a € 3 MILIONI Commercio - Artigianato - Agricoltura
Industria - Professionisti - Turismo e Servizi



ALTRI ARTICOLI DI
ATTUALITÀ



Siracusa, Sabato nuovo appuntamento sulla I guerra mondiale con la Società



Siracusa, Attivare il servizio di epidurale all'Umberto I: l'Asp non risponde e le mamme si rivolgono



Augusta, La Cna incontra i candidati a sindaco



Di Avola la vincitrice della lotteria pro Africa: per lei in premio un'auto nuova

Palazzolo Acreide, Il Gal Natiblei nel cluster Biomediterraneo ad Expo 2015



I monti Iblei, altipiani calcarei abitati da millenni, che caratterizzano il cuore del Sudest dell'isola. Un territorio di scenari naturali selvaggi e dolci colline in cui si leggono i segni dell'uomo. Nelle pietre della necropoli di Pantalica, nei muri a secco che raccontano la civiltà contadina, nei dettagli delle architetture barocche di Palazzolo Acreide, inserite nella World Heritage List dell'Unesco. Luoghi in cui si conserva la genuinità di sapori

12 Giugno 2015 antichi e si sperimentano buone pratiche che rinnovano la civiltà contadina.

Nella settimana dal 15 al 21 giugno al cluster Biomediterraneo si parlerà di eccellenze agroalimentari, come le olive della cultivar tonda iblea dal sapore particolarmente fruttato, pluripremiate all'ultimo Sol d'Oro di Verona, che ha eletto Buccheri, paese di 2000 anime, capitale dell'olio extravergine di

Tweet

Ristorante Primavera

- THE FOOD FARM -

qualità. E le arance ovali coltivate nella Valle dell'Anapo, una tradizione riscoperta e valorizzata con l'aiuto della grande distribuzione.



L'agenda prevede laboratori sulla colazione mediterranea, in cui è protagonista il pane dei Fratelli Vescera, che hanno riscoperto due grani antichissimi, il tumminia e il rossello. Una base preziosa per l'olio, il miele, le marmellate di frutta e le conserve a base di cipolla di Giarratana, una varietà particolarmente dolce, che è presidio di Slowfood.

A mezzogiorno un intermezzo rinfrescante, con granite di mandorla, limone e gelsi. E il 18 e 19 giugno dalle ore 12 alle ore 14 il racconto e la preparazione di uno dei prodotti più tipici dell'isola secondo le tecniche dei maestri delle neviere, tipiche dell'area iblea.

All'ora dello show cooking si esibiranno sul palcoscenico del cluster tre chef davvero d'eccezione: Gaetano Quattropani, è stato premiato titolo di "King of catering Platinum" ovvero come migliore chef di catering, durante l'ultima edizione di "Le identità golose" (lunedì 15, martedì 16 e mercoledì 17). Carmelo Chiaramonte, eclettico "cuciniere errante" incuriosito soprattutto dagli aspetti antropologici e letterari del cibo (giovedì 18, dalle 16 alle 18). Il suo piatto è ancora top secret, ma sarà accompagnato dai vini Rosà e Nero Ibleo dell'Azienda Gulfi, cantina pioniera nella valorizzazione del Nero d'Avola, il vitigno a bacca rossa della Sicilia, e nella riscoperta dei prestigiosi cru di Pachino.

Andrea Ali, più volte ospite della trasmissione tv "La prova del cuoco" che quest'anno (è il 15esimo) si è aggiudicato la prestigiosa chiocciola di Slow food ed è stato scelto come migliore trattoria da "Best in Sicily", il premio all'eccellenza enogastronomica del magazine on line Cronache di gusto. Le sue ricette saranno in scena venerdì 19, sabato 20 e domenica 21.

Nei pomeriggi si evocherà la bellezza dei luoghi raccontati da Elio Vittorini, Antonino Uccello, Vincenzo Consolo, Giovanni Verga. E gli interventi sul palco saranno intervallati da intermezzi di musica popolare dei gruppi "Nunnè lapa né musca" e "I perciazzucca". Tra i relatori: Paolino Uccello, guida ambientale e profondo conoscitore degli itinerari naturalistici nell'area archeologica di Pantalica e di Cava grande, racconterà di luoghi, riti, piante e percorsi che producono guarigione; Francesca Pedalino dell'Istituto di bioarchitettura mediterranea, che mostrerà le caratteristiche delle architetture rurali tipiche dell'area iblea, masserie, frantoi e palmenti.

Negli spazi dello speakeasy si alterneranno gli interventi delle aziende dell'area iblea. Si racconterà l'antica tradizione dello "spiritu re' fascitrari" che gli apicoltori di Sortino, città del miele, tramandano da generazioni. Una ricetta millenaria e segreta, tramandata dalle donne delle famiglie di apicoltori, rivisitata dall'azienda Xuto, che ha prodotto un distillato di miele purissimo, Hyblon che ha esordito con successo all'ultimo Vinitaly. Sicilian Food company presenterà "Le delizie del Gattopardo", marmellate e conserve senza conservanti. La famiglia Renna illustrerà il segreto del suo torrone di mandorle. Tra gli eventi da segnalare: lo show cooking di una coppia di giovanissimi cuochi, vincitori del concorso gastronomico Terra Matta ideato dal Consorzio Chiaramonte, che ha visto in competizione gli studenti degli istituti alberghieri siciliani (venerdì 19, 18.30).

Le serate mediterranee al cluster vedranno protagonista il cantastorie contemporaneo Carlo Muratori (chitarra e voce) con un'insolita formazione che contamina canzone d'autore, folk e jazz: Francesco Cali (fisarmonica), Rino Cirinnà (sax), Francesco Bazzano (percussioni). Quattro concerti dal titolo proverbiale: "Cu havi cchiù sali conza a minestra" in programma giovedì, venerdì, sabato e domenica alle 21. Proverbio siciliano che significa: "chi ha più sale prepara, insaporisce, apparecchia, mette insieme la minestra". Quel sale che è inteso come sapienza, ma anche come pazienza e scienza del vivere, descrive in maniera mirabile la cultura, la civiltà, la sapidità del popolo siciliano. Il concerto illustra questo tema, alternando il piano simbolico a quello del reale, le metafore alle istantanee.

Di questo canterà Muratori, del vivere e del sopravvivere, spargendo sale beneaugurante dietro la spalla sinistra, sua e del pubblico. Sale, Puro cloruro di sodio sarà infatti il titolo del suo nuovo cd,

in uscita a settembre per l'etichetta Egea. Ascoltare i suoi cunti è come immergersi in quel mare millenario, strada e barriera di culture, è come transitare per le trazzere dell'isola, nei suoi concerti recita versi, racconta storie sulla cultura della sua terra.

Al cluster Biomediterraneo di Expo 2015 eseguirà alcune anteprime del prossimo lavoro e brani del suo repertorio, che conta una dozzina di album. Il cantautore siciliano si dedica da oltre 40 anni alla musica tradizionale dell'isola, alternando l'impegno nel recupero di canti della tradizione orale alla composizione di nuove canzoni. Negli anni Settanta ha lavorato a fianco dell'etnologo Antonino Uccello, nella sua Casa Museo di Palazzolo Acreide. Nel 1977 ha formato I Cilliri un gruppo folk, dal 1987 ha iniziato la sua carriera da solista, collaborando con Ignazio Buttitta e Rosa Balistreri.

(Foto: Daniele Caruso)

Riproduzione riservata ® - Termini e Condizioni

 **Consiglia** | [Iscriviti](#) per vedere cosa consigliano i tuoi amici.

I commenti verranno resi pubblici dopo l'approvazione della redazione. Vedi regolamento

Copyright © 2015

News	Sport	Video	Rubriche	La città
Tutte le News	Tutte sport	Tutti i video	Tutte le rubriche	La città
Cronaca	Calcio	Cronaca	Dalla Cucina	Storia
Politica	Calcio Siracusa	Politica	Dermatologo on-line	Cosa vedere
Attualità	Pallamano	Attualità	LibriDine	Numeri utili
Cultura	Pallanuoto	Cultura	Nutrizionista In Un Click	ZTL
Foto	Basket		Psicologa In Rete	Farmacie
Sondaggi	Motori			Fiere locali
	Pallavolo			Mercatini rionali
	Boxe			
	Canoa			
	Golf			
	Tennis			
	Nuoto			
	Altri Sport			

Testata giornalistica on-line "Siracusanews.it" - Reg. n°05/08 al Tribunale di Siracusa in data 20/04/2008 Direttore Responsabile: Liana Santoro Editore: Siracusa News Srl

[Condizioni generali](#) | [Informazioni legali](#) | [Privacy](#) | [Contattaci](#) | [Lavora con noi](#) | [Credits](#) | [Quotidiani](#) | [Accedi](#)