



Ottobrata Zafferanese: l'autunno si racconta tra mele, funghi, uva e castagne

Dal 5 al 26 ottobre, Zafferana Etnea (CT) torna a vestire l'abito della festa con una delle feste più celebri dell'autunno siciliano. Ogni domenica del mese, la città si trasforma in un parco enogastronomico con protagonisti i prodotti del territorio

Giunta alla sua 45esima edizione, l'**Ottobrata Zafferanese** è partita come un evento in via di sperimentazione. Negli anni '80, quindi, era una piccola mostra-mercato ma gradualmente si è infoltita di appuntamenti tanto che, nel 2019, la Regione Sicilia l'ha inserita fra gli eventi più grandi dell'isola.

Ottobrata Zafferanese 2025: le novità

Una delle maggiori **novità del 2025** è la particolare attenzione al *gluten free*, a cui viene dedicata un'area esclusiva. Il ricco programma, comprende, inoltre, show cooking ma anche musica, cabaret e visite guidate in Chiesa Madre e al Palazzo di Città in un tour che include storia, mostre fotografiche e la visione delle opere del talentuoso pittore zafferanese *Giuseppe Sciuti*.

Gli avventurieri e appassionati di paesaggi lavici, invece, potranno ammirare in quod la **colata lavica del 1992**, accompagnati da una guida esperta.

Ogni domenica sarà “tematica” perché dedicata a un prodotto diverso del territorio zafferanese: il **5 Ottobre** sarà dedicato all’*uva*, il **12 Ottobre** si terrà la *sagra del miele*, per cui la cittadina è famosa, il **19 Ottobre** sarà il momento dedicato alle *mele dell’Etna* e la domenica finale, il **26 Ottobre**, ai *funghi e alle castagne*.

Un’area di **divertimento apposita** è stata allestita per l’intrattenimento dei più piccoli.

«Questa quarantacinquesima edizione porta con sé diverse novità e numerose attività. Nella nuova area food, palcoscenico privilegiato dei piatti tipici della tradizione, andranno in scena le primizie locali e gli imperdibili show cooking in Piazza Cardinale Pappalardo: miele, funghi, castagne, uva, mele nelle svariate qualità di “cola”, “gelato cola” e “delizioso bianco rosso”. Una succulenta carrellata di prodotti a marchio di tutela (Doc, Dop o inseriti nelle banche dati dei prodotti agroalimentari tradizionali regionali)», afferma il Vicesindaco e Assessore al Turismo e Spettacolo **Salvatore Coco**.

Un percorso attraverso la città tra cultura e sapori

Il percorso espositivo a zafferana Etnea si snoderà da **Piazza della Regione Siciliana** fino a via Roma per poi raggiungere il trionfo dei sapori in Piazza Umberto. I visitatori potranno lasciare l’auto in uno dei 5 grandi parcheggi dislocati intorno al perimetro del comune e, da lì, raggiungere la kermesse con una navetta.

Eventi fuori programma

Due gli eventi fuori programma: alle 21 di sabato 4 ottobre a Piazza Cardinale Pappalardo, in attesa dell’apertura ufficiale, si esibirà il cantautore **Mario Venuti**, mentre sabato 11 Ottobre la **Schola Cantorum Aetnensis**, diretta dal maestro **Ata Pappalardo**, terrà l’ormai conosciuto concerto di montagna, quest’anno dal titolo “*Laudato Si*” in omaggio agli 800 anni dalla stesura del celebre cantico composto da San Francesco. Sulle note del coro, echeggianti presso la paesaggistica contrada Piano dell’Acqua, la scrittrice **Giusi Quarenghi** leggerà alcuni testi dedicati al creato.

Due i convegni per appassionati e curiosi di enogastronomia locale, uno titolato “*Viaggio nei sensi del miele*” con analisi e degustazione a cura dell’APAC (Associazione provinciale apicoltori catanesi) ARAS (Associazione Regionale Apicoltori Siciliani) e della Società Cooperativa Apicoltori Etnei. L’altro sul vino, dal titolo “*Il Canavese e l’Etna: comunità e vino*” viaggio analitico all’insegna del confronto fra due regioni affascinanti e ricche in produzione vinicola.

Non saranno in secondo piano le maestranze artigianali della pittura, del rame, del ferro, della pietra, del tradizionale “panaru”, il cestino siciliano e della ceramica, presenti sulla strada delle Arti

e dei Mestieri. Inoltre, il maestro **Francesco Salamanca** darà dimostrazione di come si realizza e si decora un pupo siciliano.

Le specialità gastronomiche

Il 5 ottobre, il primo appuntamento con la gastronomia si terrà alle ore 11.00 presso la Palazzina Liberty, con un workshop e successivo cooking show curato dallo chef **Seby Sorbello** del ristorante *Sabir*. Alle ore 13, presso Piazza Cardinale Pappalardo, sarà possibile assistere alla preparazione di un risotto autunnale con zucca a vapore, polvere di bacon croccante e Ragusano DOP a cura di **Sapori Vulkanici**. All'ora della merenda, si potrà degustare la mostarda a cura del comitato organizzatore.

Il piatto protagonista dello show cooking di giorno **12 Ottobre** sarà un risotto mantecato agli agrumi e zafferano con nuggets di pollo in crosta di nocciole e miele di zagara a cura di **IPSSEOA "G. Falcone"** di Giarre. Nel pomeriggio, dimostrazione della smielatura e degustazione del prodotto.

Il **19 Ottobre Donna Peppina** banqueting darà dimostrazione della preparazione della famosa pizza frita siciliana, grazie a cui lo storico locale zafferanese è diventato celebre. Nella giornata dedicata alle mele dell'Etna, il dolce prescelto per la degustazione sarà la cotognata.

Inoltre, Donna Peppina sarà protagonista anche l'ultima domenica del mese, **26 Ottobre**, con uno show cooking dove i funghi dell'Etna saranno l'ingrediente principale di un risotto cremoso e succulento. A seguire, caldarroste offerte dal comitato organizzatore.

Ospiti dei pomeriggi zafferanesi **Claudio Casisa, Gino Astorina e Uccio De Santis**.

Per aggiornamento e ulteriori informazioni: www.ottobratazzafferanese.it

Data di creazione

04/10/2025

Autore

mari-cortese