



Ad Avola dal 26 al 28 settembre la prima edizione del festival enogastronomico “Strade di Sicilia”

Il tema sarà “Coscientia”: nel cuore della città esagonale chef, imprenditori, produttori, associazioni di categoria e giornalisti si danno appuntamento per tre giorni all’insegna della Cultura del cibo



Strade di Sicilia: ad Avola un festival sulla cultura del cibo

Dal 26 al 28 settembre, ad Avola (SR), si terrà **“Strade di Sicilia”**, il festival enogastronomico del Mediterraneo. Il tema di questa prima edizione sarà **“Coscientia, il cibo è cultura”**.

Strade di Sicilia: il cibo è cultura ad Avola

Il ricco programma di Strade di Sicilia accoglierà un pubblico di appassionati e addetti ai lavori: nelle mattinate della tre giorni sono previste cinque masterclass presso la **Sala Fratenonio**, attrezzata per l'occasione con una work station mobile; la sera, invece, dalle 18.30 saranno cinque gli appuntamenti al **Teatro Garibaldi**, con altrettanti tavoli tematici: un lungo confronto tra chef, imprenditori, produttori e giornalisti di settore.

Le serate al Teatro percorreranno tre tematiche: la prima è dedicata alla storia, la seconda alla “nuova” tradizione e all’etica del gusto, la terza alla condivisione e alla sostenibilità.

Programma di lunedì 26 settembre

Lunedì 26 settembre il focus sarà sulla **storia dell'enogastronomia siciliana**: una versione narrata dallo chef Giovanni Fichera con dovizia di aneddoti (ore 18.30). Seguirà un panel sulla narrazione storiografica dei piatti, in cui gli chef **Bianca Celano** di *Materia*, **Carmelo Chiaramonte** di *Carmelo* e **Michele Di Bonito** del *Battimandorlo* sveleranno come passato e cultura influenzano la creazione di una ricetta (ore 19.30).



Gli chef Bianca Celano di *Materia* e Carmelo Chiaramonte di *Carmelo*.

Programma di martedì 27 settembre

Il martedì, 27 settembre, sarà dedicato alla “nuova” tradizione e all’etica del gusto. Alle 18.30 un dialogo tra i produttori con la partecipazione di **Alberto Pulizzi**, Dirigente Generale del Dipartimento della pesca mediterranea della **Regione Sicilia** e le **Strade del tonno rosso di Sicilia**. Si parlerà della conserva in una triplice chiave: passato, presente e futuro: la conserva, come “contenitore” che preserva la tradizione, la storia e lo spirito della pesca siciliana; la conserva, anche, come alimento dai mille utilizzi in cucina e veicolo di marketing e di promozione del territorio costiero siciliano. Gli ospiti del panel saranno **Alessandro Drago** di *Drago Conserve*, **Guaruccio Spugnetti** di Battista 1943, **Paolo Campisi** di *Conserve Campisi* e **Franco Adelfio** di *Conserve Adelfio*.

Alle 19.30 seguirà un secondo panel per approfondire “l’etica del gusto”, ovvero lavorare in maniera sostenibile ed esaltare l’identità siciliana. Interverranno **Joseph Micieli**, chef di *Sjiabica*, **Andrea**

Graziano, di [Fud Bottega Sicula](#) e Massimiliano Castro, del *Chiaramontano*.

Programma di mercoledì 28 settembre

L'ultima serata, mercoledì 28 settembre, sarà dedicata al futuro. Durante il panel conclusivo del festival (inizio ore 18.30) si parlerà di "condivisione e sostenibilità nel futuro della ristorazione". Interverranno **Frankie Terranova** direttore della Strada del Vino della Val di Noto, **Marco Baglieri** chef de *Il Crocifisso* e consigliere de **Le Soste di Ulisse**, **Carmelo Maiorca** presidente condotta **Slow Food Siracusa** e **Alessandro Carrubba** dell'Associazione Italiana Sommelier.

Tre giorni di masterclass

Anche il programma delle masterclass di Strade di Sicilia è particolarmente denso di appuntamenti.

Lunedì 26, dalle 10.30, **Giovanni Fichera**, chef e docente dell'istituto alberghiero Federico II di Svevia di **Siracusa**, terrà una lezione su un piatto a lui molto caro: **bifari** e **cialoma**, una preparazione che parla di tonno e fichi.

Sempre nella stessa giornata, dalle ore 11.30, **Michele Di Bonito**, talentuoso chef del ristorante *Battimandorlo*, terrà una masterclass sulla suggestione e sulla personalità degli ortaggi presentando due sue preparazioni: una con la patata e una con la melanzana. Durante la lezione interverrà **Corrado Lucifora**, contadino che ha saputo creare un orto ecosostenibile, "*Il mondo di Charlie*", fornitore della cucina di Di Bonito.



Michele Di Bonito del *Battimandorlo*.

Martedì 27, dalle ore 11.00, **Gianni Cavallaro**, chef di Latteria **Mamma Labica**, condurrà una lezione sulla cucina sostenibile. A seguire **Joseph Micieli**, chef di *Scjabica*, *Cucina Costiera* e *Mareide*, terrà una masterclass sul pesce fuori dal “mercato”.

Mercoledì 28 l'intera mattinata sarà dedicata al vino grazie alla masterclass a cura di **Alessandro Carrubba**, sommelier **Ais**, che guiderà una degustazione di cinque areali di **Nero d'Avola del Val di Noto**.

Alle masterclass si potrà accedere solo su prenotazione. Maggiori dettagli sul programma e sul festival si possono trovare all'indirizzo www.stradedisicilia.it

Data di creazione

21/09/2022

Autore

gabriele-pasca