



VIA SIMONE CATALANO
VALDERICE (TRAPANI) ITALY
INFOLINE +39 0923 538789
www.molinoexcelsior.it

Home Page

La Sicilia, e in particolare il territorio della provincia di Trapani, possiede un ricco patrimonio culinario, riconosciuto a livello mondiale. Una cultura gastronomica, in cui la varietà di piatti, prodotti, spezie e profumi, testimonia l'importanza del luogo quale punto di incontro e di scambio tra i diversi popoli del Mediterraneo.

A **Valderice**, in un suggestivo scenario tra le dorate campagne e le pendici del monte Erice, sorge il **Centro di cultura gastronomica Molino Excelsior**, in un edificio dei primi del '900 che finalmente è stato restituito alla collettività per assolvere funzioni di valorizzazione innovativa del territorio che rappresenta. Il Centro realizza attività di ricerca, studio, promozione e divulgazione della cultura enogastronomica non solo dell'agro ericino e della Sicilia, ma anche dell'area mediterranea.

Il progetto nasce da un'idea del Comune di Valderice, sviluppata dall'Associazione culturale Trapani Welcome con l'obiettivo di valorizzare e salvaguardare il patrimonio di abilità artigianali e di sapori unici in quanto espressione di identità culturale. Tante le attività in programma nel Centro, la **Scuola di cucina siciliana**, la conservatoria, la promozione di convegni e rassegne enogastronomiche, educational tour ed eventi, e ancora mini-corsi di degustazione, wine tasting, laboratori di educazione al gusto e di analisi sensoriale dell'olio d'oliva, progetti didattici per bambini e ragazzi.

Il Molino

Il **Molino Excelsior** di Valderice (TP) si trova sulla strada che collega la contrada di San Marco alla città di Erice. Affascinante esempio di archeologia industriale, l'opificio era destinato alla macinazione del grano. Monumento simbolo della produttività e della vivacità economica del paese, fu fondato nel 1904 dall'imprenditore locale Vincenzo Gervasi sul sito di un precedente insediamento rurale, forse l'antico "recinto" di San Marco, cioè il luogo dove si trovavano i *centimoli* dell'era pre-industriale azionati a mano. Territorio a forte vocazione agricola fin da epoca remota, la coltivazione a frumento da macina nell'agro ericino subì un notevole impulso durante il ventennio fascista e la contrada di San Marco ebbe un ruolo centrale durante le lotte per la riforma agraria. Il Molino, rimasto in funzione fino alla fine degli anni '60 del secolo scorso, era azionato da un sistema a cilindri ed era dotato di due impianti distinti, uno per la molitura del grano in conto proprio e con la produzione di cinque tipi di farina e uno per la molitura in conto terzi con la produzione di due tipi di farina.

Restituito alla collettività, dopo un lungo intervento di restauro, grazie alla sensibilità dell'Amministrazione comunale di Valderice, l'edificio oggi ospita il Centro di cultura gastronomica, divenendo un punto di riferimento per la valorizzazione della tradizione gastronomica locale.

Il Molino si compone di una serie di edifici variamente articolati che creano, nel complesso, una struttura interessante dal punto di vista architettonico. La facciata, in stile Liberty dalle linee semplici e scandita da una serie di finestre curvilinee, è arricchita da un frontone centinato contenente l'insegna "MOLINO EXCELSIOR" e un bassorilievo raffigurante la dea romana Cerere su di un carro trainato da un'aquila, con il motto "*L'industria attraversa i monti*".

All'interno del Molino è stato allestito un piccolo Museo del grano e della civiltà contadina, in cui sono esposti i macchinari di un tempo in ghisa, larice e acciaio forniti dalla ditta italo-svizzera "F.lli Buhler" e alcuni attrezzi da lavoro, un percorso museale-didattico che documenta la cultura materiale del luogo, parte importante della storia economica del territorio valdericino. Il Centro di cultura gastronomica costituisce un nuovo appuntamento di sosta e di visita turistica lungo la strada per Erice, un polo d'attrazione all'interno di un più ampio circuito turistico-culturale nella provincia di Trapani.



VIA SIMONE CATALANO
VALDERICE (TRAPANI) ITALY
INFOLINE +39 0923 538789
www.molinoexcelsior.it

Scuola di cucina

Piatti semplici, sapori mai perduti, profumi che sanno di sole, di mare e di terra.

Alla **Scuola di cucina** sapienti chef guidano alla preparazione dei piatti tipici della tradizione siciliana, frutto di una lunga storia di contaminazioni tra culture diverse. Ingredienti arabi mischiati con sapori francesi, spezie orientali con aromi spagnoli. Un viaggio tra antichi sapori e saperi in cui poter apprendere i segreti e le virtù dell'arte culinaria e vivere un emozionante soggiorno in pieno relax, immersi in un paesaggio unico, dominato da vigneti e oliveti secolari, dagli intensi profumi mediterranei. Il luogo ideale per appassionati di enogastronomia, "esperti gastronomi", gourmet, turisti, visitatori e tutti coloro che vogliono conoscere ed assaporare i tesori della cucina locale. Percorsi del gusto in cui i partecipanti metteranno "le mani in pasta" cimentandosi nella preparazione delle varie pietanze della tradizione siciliana.

Per chi ha la passione per il cibo e desidera imparare nuove ricette, ma soprattutto avvicinarsi alla cultura gastronomica siciliana e portarsi dentro un pezzo di isola, la sua storia, i suoi sapori forti e gli aromi, tutti gli ingredienti che la rendono una terra unica al mondo.

- mini corsi
- corsi base
- corsi avanzati (per professionisti e non)
- corsi creati su misura

Tanti gli chef, ma unico il format che si ispira a chiarezza, semplicità, divertimento. Passione, divertimento e qualità sono gli elementi che esprimono la filosofia della scuola.

Incontri periodici a tema dedicati ai vini di qualità e alle produzioni d'eccellenza per delle degustazioni da non perdere.

Conservatoria

Il **Centro di cultura gastronomica** Molino Excelsior nasce per custodire la memoria storica della gastronomia del territorio, un grande laboratorio, aperto al contributo di tutti, in cui sono raccolte le ricette tipiche della tradizione siciliana, disponibili per la consultazione. Una risorsa per la valorizzazione delle identità locali, dei saperi e delle tradizioni orali che costituiscono il patrimonio culturale immateriale. Ricerca e recupero dell'arte culinaria locale, che si concretizza anche attraverso una serie di incontri periodici con esperti del luogo, detentori di particolari conoscenze e abilità artigiane, pronti ad insegnare alle generazioni più giovani e non solo, la cucina domestica siciliana, con particolare attenzione alla gastronomia dell'agro ericino.



VIA SIMONE CATALANO
VALDERICE (TRAPANI) ITALY
INFOLINE +39 0923 538789
www.molinoexcelsior.it

Centro di Educazione alimentare

L'enogastronomia è valida ambasciatrice del territorio, uno strumento per conoscere e far conoscere la cultura del territorio, le produzioni alimentari, le tecniche di preparazione delle pietanze, il loro consumo cadenzato dalle stagioni e dalle ricorrenze religiose e rituali.

Il Centro di cultura gastronomica riconosce l'importanza dell'educazione alimentare nel percorso formativo delle giovani generazioni e organizza, in collaborazione con le scuole, laboratori didattici per far scoprire ai più piccoli, attraverso il cibo e il gioco, la storia e la tradizione culinaria locale, il valore delle proprie risorse territoriali, oltre a sviluppare una maggiore consapevolezza del mangiar sano.