LA RIPRODUZIONE E L'UTILIZZO DEGLI ARTICOLI OGGETTO DI QUESTA RASSEGNA SONO ESPRESSAMENTE RISERVATE ALLA FONTE DI PROVENIENZA

www.trapaninostra.it

TRAPANI
GIORNALE DI SICILIA

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale e culturale della nostra Provincia

Venerdì 10 Maggio 2019

Per le vostre segnalazioni: **cronaca.trapani@gds.it**

Arte contemporanea

Interazioni cromatiche, pitture in bella mostra

● Sarà inaugurata oggi alle ore 17,30 la rassegna d'Arte contemporanea «Interazioni Cromatiche». Interverranno l'architetto Arianna Maggio e l'assessore comunale alla Cultura Vincenzo Abbruscato. La Mostra che ospiterà opere dei pittori Alessandro Maimone, Giovanna Fazzino, Giusy Pennelli, Michela Oddo e Salvo Mancuso, a Palazzo Cavarretta dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 17,00 alle 24,00. (*SAMO*)

Osservatorio Outsider Art

Cassisa e Morreale, arte e bellezza

● Mario Cassisa e Carmelo Morreale, due artisti vissuti a Trapani, hanno destato l'interesse dell'ultimo numero di una rivista dedicata alla ricerca della bellezza sulle vie laterali ed eccentriche della creazione artistica. Si tratta di «Osservatorio Outsider Art», un semestrale co-edita dall'omonima associazione e dalle Edizioni Museo Pasqualino di Palermo. Se ne parlerà oggi alle 18,30 al Centro Culturale - Oratorio San Rocco. (*AIN*)

Polo Universitario

Istituzioni europee, come incidono sulla vita

● Dalle 9,30 alle 13,30 di oggi al Polo Universitario di Trapani il Centro Europe Direct Trapani ha organizzato un incontro a porte aperte dal titolo «Il senso civico di appartenenza e la partecipazione democratica al voto del Parlamento Europeo». L'incontro offre un'opportunità per scoprire come le istituzioni europee incidono sulla vita di tutti. (*AIN*)

Marsala

Umanesimo e Post-umanesimo

● Oggi alle 17, presso 4Arts Gallery, a Marsala, Fabrizio Mancoe Gioacchino Grupposo parleranno di «Umanesimo e Post-umanesimo, alla ricerca di uno spazio ancora possibile per l'essere umano». Condurrà Angela Ruggirello e Sal Giampino. (*MAX*)

Trapani Piano Festival. La piccola Greta Maria Lobefaro

Aula Fulvio Sodano

In scena il talento di Greta Lobefaro

Con un repertorio di R.Schumann, F. Chopin, J. Brahms, S. Prokoviev e A. Scriabin, si esibirà domani alle 10,30 presso l'aula «Fulvio Sodano» del Comune di Trapani, la piccola Greta Maria Lobefaro (nella foto), nell'ambito del «Trapani Piano Festival», diretto da Vincenzo Marrone D'Alberti. Classe 2001, la Lobefaro ha studiato pianoforte sotto la guida della professoressa Giovanna Valente. Attualmente è allieva dell'Accademia pianistica internazionale «Incontri col Maestro» di Imola, nella classe del Maestro Roberto Giordano. Si è diplomata in pianoforte presso il Conservatorio «N. Piccinni» di Bari a 15 anni, con votazione 10, lode e menzione. Ha conseguito 35 fra primi premi e primi premi assoluti in concorsi musicali nazionali e internazionali tra cui: I premio assoluto, massimo punteggio all'VIII Concorso di esecuzione pianistica «Città di Bucchianico» (Chieti) e premio del pubblico, novembre 2011, I premio assoluto, XII Concorso pianistico internazionale «Vietri sul Mare – Costa Amalfitana», maggio 2012, I premio assoluto al 1° Concorso Internazionale di esecuzione pianistica a Madesimo. La giovane pianista è stata vincitrice del prestigioso «XXI International Fryderyk Chopin Piano Competition for children and youth», in Polonia, ma anche prima classificata in Italia del Concorso pianistico «Steinway» nella finale di Verona. È stata anche selezionata tra i 12 pianisti a livello mondiale per il secondo Junior Music Camp con Lang Lang a Barcellona, organizzato da Lang Lang Foundation New York e Allianz; è stata l'unica italiana insignita del titolo di ambasciatrice della musica nel mondo. (*MAX*)

Marsala

Il festival gastronomico, cibo di strada e birre

● Nell'ambito delle Manifestazioni Garibaldine torna a Marsala «Gustissimo»: appuntamento con il festival del cibo di strada e delle birre artigianali siciliane. L'evento si terrà a Villa Cavallotti da oggi a domenica. La partecipazione è gratuita. (*AIN*)

Castelvetrano

Il torneo della legalità con il duo «I sansoni»

● Si disputa domani alle 9, allo stadio «P. Marino» di Castelvetrano, il 9° torneo della legalità, memorial Antonio Zanda. Si esibirà in apertura la Fanfara dei bersaglieri. In campo a condurre la mattinata il duo comico «I sansoni» (nella foto) e Monia Arizzi. E a giocare ci sarà anche la Nazionale attori, per la prima volta a Castelvetrano. (*MAX*)

Marausa

Giochi e quiz sull'alimentazione

● Continua a Trapani la seconda edizione di «Cibolì», il festival su cibo, cucina, educazione alimentare per bambini. Oggi, dalle 16,30, giochi, quiz sull'alimentazione, presso l'istituto comprensivo «G. Montalto» di Marausa. Domani alle 9,30, presso l'istituto «G. B. Amico» di via Salemi, convegno sul tema «Crescere in salute: stili di vita, benessere, dieta mediterranea e i giovani. Spunti, riflessioni, idee». (*MAX*)

Marsala

Concerto dell'ensemble Selinus

● Continuano oggi a Marsala le Manifestazioni Garibaldine. Alle 19, alla biblioteca comunale, si inaugura la mostra «La Grande Guerra». Alle 20,30, in alcuni ristoranti della città cena con menù fisso a 8 euro. Alle 21,15, nella chiesa di San Francesco di Paola, concerto dell'ensemble Selinus guidato da Gaspare Federico (nella foto). Domani alle 10, presso il Monumento ai Mille, esecuzione dell'inno nazionale. (*MAX*)

Crystal Hotel

Paziente ematologico, come approcciarlo

● Domani a partire dalle 8 con la registrazione dei partecipanti, al Crystal Hotel di Piazza Umberto 1 a Trapani, è previsto un appuntamento che concerne l' approccio al paziente ematologico a cura dell'Università degli Studi di Palermo. Alle 9 il primo intervento su «Fisiopatologia e diagnosi delle patologie ematologiche non neoplastiche». L'evento si concluderà alle 18,30. (*AIN*)

Partanna

Corteo per ricordare Rita Atria

● «Rita nel cuore» è l'iniziativa che si terrà oggi, dalle 9, a Partanna per ricordare Rita Atria. Il ritrovo è al cimitero, da dove il corteo si muoverà per raggiungere il castello. Alle 10, concerto dell'orchestra di fiati del Liceo. Alle 11 testimonianze in ricordo di Rita Atria. (*MAX*)

La manifestazione

Trapani Comix, una due giorni dedicata al fumetto

Il Festival Mediterraneo della cultura pop si svolgerà a Villa Margherita

Giacomo Di Girolamo

Scoprire come disegnare i personaggi dal naso a tartufo o quelli con becco e piume, esplorare il mondo dei videogiochi, confrontarsi in tornei Bag, 13 indizi e di Risiko. Sono alcune delle tappe dell'intricatissimo di Trapani Comix, il Festival Mediterraneo della cultura pop che domani e domenica occuperà pressoché tutti gli spazi praticabili di Villa Margherita. Un festival per tutti i Nerd, come vengono definiti gli appassionati di fumetti, videogiochi, film, musica e tecnologia, che già sanno di essere tali, ma probabilmente rivolto a quanti scopriranno di esserlo. L'evento è organizzato da Nerd Attack con l'Ente Luglio Musicale, "padrone di casa" a Villa Margherita che fornirà il proprio sostegno tramite servizi come il Comune che peraltro ha già dato il patrocinio ad una iniziativa che , ha detto il sindaco Giacomo Tranchida, "farà da ponte ad altre già in cantiere in campo culturale e tutte finalizzate a sciogliere quel grigiore che ogni tanto ritorna a gravare sulla città". Il Comune ha ospitato ieri mattina la conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa. Con Tranchida gli assessori Rosalia D'Alì, Enzo Abbruscato e Andrea-

I partecipanti. Erick Cannamela e Gianni Federico

na Patti, mentre, per il Luglio Musicale, il direttore artistico e consigliere delegato Giovanni De Santis ha spiegato che "l'Ente fornisce know-how ad ulteriore dimostrazione che non siamo imbacuccati ma che ci piace una città a colori, che sorrida e possa sorridere". E, per gli organizzatori, Francesco Tarantino ha sottolineato, appunto, che la stessa locandina della manifestazione, curata da Don Alemanno, matita illustre a livello nazionale, rappresenta uno dei simboli di Trapani, la fontana del Tritone, immersa in un'esplosione di colori e di personaggi come Batman, l'Uomo Ragno e Dylan Dog. La brochure della manifestazione comprende un glossario per spiegare la terminologia ai "non addetti".

Il messaggio è rivolto alle generazioni più giovani "e intende anche ribadire – ha sottolineato De Santis – che lo spettacolo è anche lavoro ed impresa". Ma ci sarà anche uno spazio espositivo di fumetti per i visitatori "più datati" perché il Festival vuole accontentare tutti i gusti, nascendo dall'esperienza di iniziative come Etna Comics e Palermo Comic Convention.

Madrina e presentatrice sarà Giorgia Cosplay, vincitrice, nel 2005, del World Cosplay Summit di Nagoya in Giappone, che presenterà, in collaborazione con Epicos, la gara dei cos play, l'arte di interpretare di un personaggio indossandone il costume. (*GDI*)

Comune

«Volo delle colombe» Premiati gli studenti

Il rito affonda le sue radici ai tempi dei Cartaginesi e viene oggi riproposto

Rosi Orlando

Premiazione ieri mattina a Palazzo D'Alì, degli studenti partecipanti all'evento "Anagòghia e Katagòghia", organizzato dal professore Salvatore Corso. Sulla scia del volo delle colombe, i giovani studenti trapanesi hanno alla manifestazione che rievoca le mitiche feste che univano nell'antichità, Trapani, Erice e Cartagine, proprio tramite il volo delle colombe. Il rito in questione affonda le sue radici ai tempi dei Cartaginesi, quando la Sicilia occidentale era più legata all'Africa che non all'Europa e il tratto di mare compreso fra Trapani e Cartagine, era percorso due volte all'anno dalle colombe: ad ottobre per andare a svernare in Nord Africa e ad aprile per tornare ad Erice, dove si trovava il tempio della dea dell'amore e della fecondità, l'Astarte dei Fenici e Venere dei Romani, venerata sulla cima del Monte, nel tempio allora famoso in tutto il Mediterraneo. Ma prima di sorvolare il Canale di Sicilia, le colombe sostavano nell'isolotto della Colombaia. Era quindi un rito che segnava il passaggio dall'estate all'inverno e viceversa ed era festeggiato il 25 ottobre con l'Anagògia ed il 23 aprile, con la Katagògia. Corso ha concretizzato la propria idea, con gli studenti delle scuole, Artistico Buonarroti, Bassi-Catalano, De Stefano, Classico Ximenes, Scientifico Fardella e liceo classico Giovanni XXIII di Marsala. A siglare l'apertura dei lavori, il video sul rito, realizzato dagli alunni della scuola De Stefano e dedicato al suo cantore, l'ultimo cantastorie trapanese, Peppino Castro da poco scomparso. Prima della premizaizone, i saluti dei sindaci di Trapani ed Erice, Giacomo Tranchida e Daniela Toscano. «Il volo delle colombe non conosce mura e confini», le parole augurali di Tranchida, il quale ha proposto l'istituzionalizzazione delle due date di Anagògia e Katagògia. La manifestazione è stata promossa dal Movimento Cristiano Lavoratori. (*ROR*)

La premiazione. I sindaci Giacomo Tranchida e Daniela Toscano, il professore Salvatore Corso, la dirigente scolastica Anna Maria Di Marzo, e alcuni studenti del territorio (*FOTO ROR*)

Cibo

Custonaci, una giornata dedicata alla cassatella

● Un evento gastronomico a Custonaci dedicato alla cassatella, uno dei dolci tipici dell'agro ericino capace di deliziare il palato degli amanti di dolci del territorio. Nella città del marmo, in un noto ristorante locale, si è svolto un evento gastronomico, dal titolo «Pranzo delle cassatelle», che è stato organizzato dall'associazione «Custonaci è Turismo», presieduta da Alberto Augugliaro, in collaborazione con la condotta Slow Food di Trapani. All'evento erano presenti anche il fiduciario della condotta Slow Food Giuseppe Raineri e il segretario Franco Saccà. (*VICAM*)

ARTE

Inaugurato il museo Agro salinaro in miniatura

● Due artisti trapanesi hanno inaugurato il "Museo Agro Salinaro delle Miniature", in via Pietretagliate 112. Sono Antonella Nolfo ed Enzo Daidone (nella foto), maestri nella realizzazione di opere d'arte in scala. Esposti sono mulini a vento in legno o ceramica, arnesi in legno d'ulivo raccolto in precisi momenti della potatura, idoneo alla scultura. Aratri di vario tipo, arnesi della semina, trattori, utensili utilizzati in campagna e nelle saline: trebbia, forcone, pale, "paluneddri", rulli per le vasche delle saline, spira di Archimede, picconi, accette e zappe, forche e carriole, carretti, torchi per la pressa dell'uva, taglieri e cesti, lemmi, attrezzi usati per la produzione della pasta, corde per sistiare e pali in legno o iuta, per le vigne. «La mostra, visitabile sino alla fine dell'estate-dice Antonella Nolfo- testimonia il nostro studio sul campo etno-antropologico, che ha trovato espressione negli anni, in queste creazioni artistiche, che narrano la storia del nostro territorio trapanese". Orari di visita dalle 9 alle 12, dal lunedì al sabato. Prenotazioni e informazioni, al numero, 346/8703626. (*ROR*)

Giornale di Sicilia
Venerdì 10 Maggio 2019

Quando il ritorno alla terra genera lavoro

Produrre reddito in agricoltura non è impossibile, sempre più oleifici per puntare sulla qualità
L'assessorato regionale ha attivato il «Pacchetto giovani»: 260 milioni di euro per 1.625 under

Alcamo, l'olio è la nuova scommessa

Giuseppe Maniscalchi

La nuova frontiera è lo Smart Agrifood, applicazione del digitale e dell'internet «of things» per una agricoltura 4.0

Maria Possente, diploma di ragioniere programmatore, con internet e i social ha molta dimestichezza. Ma quel diploma, conseguito ad Alcamo, le è stato molto utile perché riesce bene a navigare su internet per avere contati con aziende ed operatori italiani ed esteri. Ha da tempo indossato i panni della globetrotter del made in Sicily, e più precisamente per promuovere i prodotti coltivati nelle sue ampie estensioni di terreni agricoli nella zona di Salaparuta e dell'Alcamese. Dirige da tempo un oleificio per imbottigliare l'extravergine e a servizio anche dei privati. Imbottiglia vino che ha ricevuto numerosi premi. In italiano e in inglese il depliant con il quale fa conoscere l'olio extravergine di sua produzione. Ma il suo olio non viene utilizzato solo per i condimenti, con sua sorpresa ha scoperto che in Giappone viene impiegato per la cosmesi in saloni di bellezza.

Antonino Accardo, laurea in economia e commercio, subito dopo avere festeggiato e distribuito i tradizionali confetti rossi, ha voluto dare una svolta alla sua vita professionale. Non dietro una scrivania, ma dietro ad un trattore per coltivare i campi. Sulle ondulate colline del territorio tra Alcamo e Camporeale, assieme ai due giovanissimi fratelli, ha creato l'azienda agricola che porta il suo cognome. «Su questo luogo – dice Antonino Accardo - abbiamo deciso di scommettere, di proseguire quello che i nostri avi hanno compiuto per generazioni, e di farlo con lo stesso spirito semplice di allora». Da queste premesse è nata l'azienda agricola, frutto del lavoro di tre fratelli: Antonino, Pietro e Federico, la cui età media non supera i 30 anni. Maria Possente e Antonino Accardo concordano nell'affermare all'unisono: che «il ritorno alla terra genera lavoro e quindi occupazione. Stare a contato con la natura genera un benessere interiore difficile da spiegare».

«Il territorio alcamese rappresenta una grande realtà in merito allo sviluppo dell'imprenditoria giovanile in agricoltura. Grazie alle fertili colline presenti è possibile coltivare tutte le specie arboree tipiche del mediterraneo (vite, olivo, mandorlo, melograno, ecc.) non trascurando quelle erbacee (grano, melone, pomodoro) anch'esse di rilevanza per il completamento del ciclo colturale. Oggi produrre reddito in agricoltura non è facile, il settore primario ha bisogno di giovani che applichino le innovazioni finalizzate al completamento della filiera. Oggi si parla di Smart Agrifood: applicazione del digitale e dell'internet of things (IoT) per una agricoltura 4.0. Si tratta di piattaforme che consentono di ridurre al minimo gli input ed al contempo massimizzare le rese dei prodotti e non solo. Con l'agricoltura digitale, infatti, grazie alla georeferenziazione, al rilevamento e alla registrazione dei dati, ogni appezzamento può essere identificato ed insieme ad esso le colture presenti. In questo modo si può ottenere una più facile tracciabilità del prodotto, quindi una migliore valorizzazione di prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta), IG (Indicazione Geografica) garantendo un marchio certo: «il made in Sicily», dice il professore Pietro Catania, Dipartimento agricoltura e foreste dell'Università di Palermo.

Imprenditoria giovanile legata all'agricoltura è stato uno degli aspetti dell'incontro «Dall'ulivo all'olio», storia, cultura, tradizione e innovazione, promosso dalla delegazione Alcamo-Castellammare dell'Accademia italiana della cucina, presieduta da Liborio Cruciata nello spirito di questa associazione che nel suo Dna ha quello di salvaguardare e promuovere i prodotti locali per tutelare la tradizione. Le politiche regionali sono state illustrate dal dirigente regionale Dino Catagnano che ha sottolineato «che si deve fare molto di più per questa produzione» lanciando «un appello alla politica siciliana per varare un piano olivicolo regionale e per migliorare la riconoscibilità dell'Igp». Catagnano ha sottolineato che «occorre sostenere le produzioni di qualità e insistere sulla promozione carente negli ultimi anni». A portare i saluti ai convegnisti il delegato Liborio Cruciata, Rosa Cartella, coordinatrice territoriale per la Sicilia occidentale dell'Accademia italiana della cucina e Nicola Nocilla di Cefalù. Domenico Nuzzo, nutrizionista e ricercatore del Cnr, si è soffermato sul valore nutrizionale dell'olio extravergine d'oliva e il suo ruolo nella dieta mediterranea. L'imprenditore Pietro Lo Monaco ha tracciato una breve storia della produzione dell'ulivo. Si stima che ad Alcamo il giro d'affari sia attorno a cinque milioni di euro con una produzione stimata sulle mille e 200 tonnellate di olio extravergine.

Sono dieci le aziende che imbottigliano olio extravergine nell' Alcamese. L'olio viene venduto anche fuori dalla Sicilia a 8-9 euro al litro. Negli ultimi anni si sta puntando molto sul biologico, fermo restando che l'extravergine, prodotto dagli alcamesi, è di buonissima qualità. Altra strada intrapresa è quella di coniugare qualità e visite ai beni culturali e archeologici del territorio. Ad Alcamo resta in vigore l'unità di misura «il cafiso» per acquistare l'olio. Un «cafiso» contiene otto chili di olio che corrisponde a nove litri meno un quarto. Il prezzo a «cafiso» varia a secondo della stagione olivicola. Un rito che si perpetua da millenni in continua evoluzione dove i principali cultivar oggi sono: Cerasuola, Nocellara e Biancolilla. Che si arricchisce di nuove fragranze: basilico, arancia e limone. E l'imprenditore Paolo Calvaruso ha suggerito una campagna per sensibilizzare soprattutto i titolari di ristoranti a presentare le varietà di olio da utilizzare a seconda dei condimenti. Esporre in bella vista le bottiglie come succede per i vini.

Intanto nei giorni scorsi l'assessorato regionale all'Agricoltura ha approvato la graduatoria definitiva: 260 milioni di euro per 1.625 giovani, età inferiore a 40 anni, che per la prima volta si insediano in agricoltura. Riceveranno un premio di 40 mila euro a cui si assommano i finanziamenti di un progetto realizzato a scelta, fra una serie di misure complementari attivabili nell'ambito del «Pacchetto giovani». Gli alti costi dei prodotti agricoli e l'importazione, soprattutto da Tunisia e Spagna, di olio poi rivenduto come extravergine italiano, sono due motivi di preoccupazione per i quali i produttori chiedono da tempo interventi del governo. (*GM*)

Sopra un frantoio in funzione nelle campagne alcamesi
A destra l'imprenditrice Maria Possente, la nuova globetrotter del made in Sicily

Intervista al presidente della delegazione Alcamo-Castellammare dell'Accademia Italiana della cucina

Cruciata: «L'oro verde è una ricchezza, il pilastro della dieta mediterranea»

ALCAMO

«La Sicilia per tradizione è la terra del grande olio, il quale viene denominato anche "oro verde", alimento pilastro della dieta mediterranea. Con questo incontro abbiamo voluto trattare i vari aspetti di questa ultra millenaria coltura» afferma Liborio Cruciata, presidente della delegazione Alcamo-Castellammare dell'Accademia Italiana della cucina.

Qual è il ruolo dell'Accademia?

«La nostra associazione italiana della cucina è un'associazione culturale italiana, fondata nel 1953 a Milano da Orio Vergani, da Dino Buzzati, Luigi Bertett. Il 18 agosto 2003 è stata riconosciuta quale "Istituzione Culturale" della Repubblica italiana. L'associazione ha il fine di tutelare la tradizione gastronomica italiana e promuoverne e favorirne il miglioramento in Italia e all'estero, attraverso varie iniziative, studi e divulgazioni tra cui un centro studi, attività editoriali, degustazioni, ecc. È stata la prima tra le associazioni italiane a difendere e valorizzare la cultura gastronomica italiana».

Perché la scelta dell'olio?

«Non è casuale perché tale coltura fa parte della tradizione che in provincia di Trapani è molto forte. L'incontro è stato un percorso che parte dalle origini della diffusione delle olive come pianta domestica, con approfondimento delle caratteristiche nutrizionali, qualitative, organolettiche degli oli extravergine delle olive».

Molto spazio avete dato all'imprenditoria giovanile

«È stato questo un altro degli argomenti che abbiamo voluto approfondire grazie alla presenza di esperti del settore con relazioni di giovani imprenditori che hanno dato vita ad aziende nelle quali si produce e si imbottiglia ottimo vino e ottimo olio. Dare informazioni sulle normative regionali che regolamentano il settore olivicolo. Illustrare le varietà autoctone delle olive presenti nel territorio siciliano. Di come si possono sviluppare le moderne possibilità nell'imprenditoria giovanile dell'olivicoltura. Informazioni sulle varie fasi e tecniche di trasformazione delle olive in olio extravergine, Abbiamo potuto riscontrare la preparazione e capacità di giovani imprenditori tuffatisi nell'agricoltura che da buone prospettive di lavoro e quindi occupazionali. In un periodo di grandi trasformazioni e crollato il mito del posto fisso invece della precarietà molti giovani, per fortuna, si sbracciano per tornare a coltivare la terra. Lavoro oggi meno pesante rispetto al passato grazie alla possibilità di utilizzare mezzi meccanici per la raccolta delle olive e dell'uva. È chiaro che occorre la regia e in questo tantissimi giovani si dimostrano all'altezza». (*GM*)

Liborio Cruciata

La Sicilia dei formaggi

Domenica e lunedì Caseus Siciliæ celebra un prodotto simbolo con visite guidate, incontri, degustazioni

La Vastedda del Belice e un grande evento

Il Caseus Siciliæ nasce dall'idea della delegazione Sicilia dell'ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi. L'intento è quello di accompagnare, gli appassionati e gli operatori del comparto dei formaggi tradizionali siciliani, in una manifestazione itinerante che, nell'arco di un anno, porterà a scoprire la Storia e le peculiarità dei Formaggi a Denominazione di Origine Protetta. L'evento è finanziato dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea attraverso la Misura 3.2; del PSR Sicilia 2014-2020. I protagonisti sono: la Vastedda della Valle del Belice DOP – unico formaggio a pasta filata da latte ovino; Il Piacentinu Ennese DOP – formaggio pecorino con pepe nero e zafferano; Il Pecorino Siciliano DOP – il formaggio più antico d'Europa ed il Ragusano DOP – formaggio a pasta filata di forma parallelepipeda. L'evento itinerante si struttura in quattro momenti: il primo dei 4 eventi è già stato celebrato ad Enna a gennaio con protagonista il Pecorino Siciliano DOP e gli altri formaggi a corona. Domenica e lunedì 13 maggio al centro del secondo evento di Caseus Siciliae ci sarà la Vastedda della Valle del Belice DOP con diverse attività in programma ed organizzate sul territorio di produzione. La manifestazione prenderà il via alle ore 10 di domenica dove si andrà alla scoperta di come nasce il gusto della Vastedda con «Caseifici Aperti»: cinque dei caseifici produttori di DOP, apriranno le porte del luogo dove ogni giorno si ripete il miracolo e, accompagnati tecnicamente dai maestri assaggiatori ONAF, si scopriranno le fasi di lavorazione e, in degustazione guidata, le caratteristiche sensoriali del formaggio della Valle del Belice. Si potranno visitare le aziende: LE PRELIBATEZZE DEL FEUDO POLLICHINO, info 3272422991, Borgo Roccella, snc a Contessa Entellina (PA) e, a seguire proseguendo con la visita libera alla Riserva Naturale integrale Grotta di Entella; IL CASEIFICIO INTERRANTE, info 3461257838, in Contrada de cinquanta, Menfi (AG) e visita libera al museo Melacologico;

IL CASEIFICIO CANGEMI info 3275756370, in Via Battumari, 15, Partanna (TP) e, a seguire visita libera al Castello Grifeo; L'AZIENDA CUCCHIARA, info 3333419865, in C/da Torretta Salemi (TP) e, a seguire visita libera al Castello Normanno;

IL CASEIFICIO OVINI E NATURA., info 3421501366, in Contrada Pignolo, Santa Margherita di Belice (AG) e, a seguire visita libera al Palazzo Filangeri Cutò.

La sessione pomeridiana di domenica si svolgerà presso il Vigneto Resort in C.da Gurra di Mare a Menfi (AG), lì si articoleranno diversi momenti tecnici e di gusto.

Alle ore 15, una giuria di 9 Maestri Assaggiatori ONAF, valuterà le forme di Vastedda della Valle del Belice DOP di tutti i produttori del Consorzio di Tutela con la compilazione di profili sensoriali che saranno riportati ai produttori. Alle ore 17 un convegno dal titolo «Comunicazione e Valorizzazione dei Formaggi siciliani: il ruolo dei comunicatori e degli assaggiatori» permetterà di porre l'attenzione su diversi aspetti della trasmissione di informazione sui formaggi DOP. Infatti, dalla comunicazione visiva, alla comunicazione diretta svolta dai banconisti e nelle botteghe di quartiere, dalla comunicazione dei giornali on line, i blog, le dirette video, le app, la TV, le guide cartacee e virtuali... fino alle degustazioni guidate. Sono momenti di conoscenza e consapevolezza che possono determinare in modo importante il gusto dei consumatori. Interverranno al convegno: Pietro Pappalardo - Tecnologo Alimentare; Laura Martino e Roberta Lo Cascio - Food Ambassador «Saporite»; Teresa Armetta - Portavoce Comunità Slow Food Botteghe di Quartiere, Gastronomia Armetta Palermo; Domenico Cacioppo - giornalista pubblicista Sicilia Europa; Stephanie Cabibbo - Food Blogger AIFB, Giallo Zafferano, Mastercheffa; Nino Aiello - Giornalista Le Guide de L'Espresso; Giacomo Toscani - Vicepresidente ONAF.

Alle 18,30 i direttori ed i presidenti dei Consorzi di Tutela delle 4 DOP introdurranno il momento dedicato alle degustazioni, guidate ONAF, dei formaggi protagonisti in abbinamento ai vini della Cantina Settesoli SCA. Questo evento, tramite il racconto delle esperienze dei produttori, la degustazione guidata e gli abbinamenti, permetterà ai presenti di poter effettuare un percorso esperienziale di gusto importante per la valorizzazione dei prodotti del territorio. Seguirà la proclamazione ed assegnazione del «Premio Belice» 19 – migliore Vastedda della Valle del Belice DOP 2019. La sessione serale consentirà, mediante un percorso gastronomico rurale presso la Masseria Interrante in Contrada Cinquanta Menfi (AG), di immergersi ulteriormente in quelli che erano e sono i sapori delle aziende agricole e zootecniche, rispettose della stagionalità, della territorialità, della tradizione e sostenibilità anche in cucina, dove preparare e consumare cibo diventa anch'esso «atto agricolo».

Lunedì 13 Maggio si dedicherà la mattina alla visita con guida alla Cantina Settesoli SCA a Menfi (AG). Nel pomeriggio, dalle ore 17 presso la Pizzeria «La Piazzetta» di Menfi nove pizzaioli e maestri pizzaioli aderenti alla Federazione Italiana Pizzaioli, si sfideranno presentando nove creazioni originali contraddistinte dall'utilizzo di materie prime siciliane e, soprattutto, della Vastedda della Valle del Belice DOP, contendendosi il trofeo Sicilia in Pizza 2019. A valutare le pizze una giuria di quarantotto membri composta da produttori, giornalisti, assaggiatori ONAF, opinion leader. Le pizze che riceveranno il punteggio più alto potranno essere promosse dal Consorzio di Tutela al fine di valorizzare il territorio ed il Formaggio del Belice. La sessione verrà coordinata da Le Trazzere del Gusto, dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi e dall'Accademia del Gusto Mediterraneo. Fondamentale il coinvolgimento corale degli assaggiatori e maestri assaggiatori ONAF della Sicilia e del prezioso supporto territoriale del maestro assaggiatore Paolo Campo. Non mancheranno i «fuori programma» ad arricchire la proposta come la presenza, lunedì, dell'ultima DOP riconosciuta: la Provola dei Nebrodi, che sarà attenzionata e degustata... quindi, Forza e Formaggio! Appuntamento a Menfi e nella Valle del Belice con Caseus Siciliæ : la Sicilia dei Formaggi.

La storia

● La Vastedda della valle del Belice è l'unico formaggio di pecora a pasta filata prodotto in Italia con latte intero crudo. Il nome Vastedda probabilmente deriva da Vasta o Guasta, poiché questo formaggio nasce per recuperare in estate i pecorini andatati a male per l'eccessivo caldo. Oggi la Vastedda della valle del Belice è un formaggio riconosciuto come «Storico» e «Tradizionale». Viene prodotto utilizzando le attrezzature storiche in legno (Tina, Piddiaturi, Rotula, Paletta e tavoliere di legno, fiscelle di giunco, piatti fondi in ceramica, caldaia di rame stagnato) in maniera artigianale con latte proveniente da pecore di razza Valle del Belice. La Vastedda della valle del Belice è tutelata dal Consorzio di tutela della Vastedda della valle del Belice DOP con sede a Poggioreale.