



www.trapaninostra.it



www.francescogenovese.net

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale della nostra Città

Martedì 14 Settembre 2010

TRAPANI
GIORNALE DI SICILIA

GUARRATO. Cinque giorni tra le delizie d'altri tempi

Spincie, cous cous, vini e pasta alla trapanese: si punta al Guinness dei primati con la Cassata da record

Torna l'appuntamento più atteso: si alza il sipario a Guarrato, nell'area dell'ex cantina sociale, sulla sesta edizione del Miarp, il meeting internazionale artigiani pasticceri e cuochi. Una rassegna, organizzata dall'associazione «Centro socio culturale - Sviluppo per Paceco», da non perdere per godersi un ricco patrimonio di delizie e prelibatezze che solo la tradizione gastronomica nostrana è in grado di offrire in tutto il suo splendore.



L'evento ha potuto realizzarsi grazie al patrocinio oneroso concesso dalla Provincia Regionale di Trapani e dal suo presidente Mimmo Turano che ha augurato agli organizzatori che «che la rassegna diventi un punto d'incontro per tutti i Paesi che si affacciano nel bacino del Mediterraneo». Parimenti patrocinio oneroso è stato concesso dalla Presidenza della Regione Siciliana e dagli Assessorati Regionali ai Beni culturali (On. Gaetano Armano), Agricoltura e Foreste (On. G.B. Bufardeci), Turismo (On. Nino Strano), dalla Presidenza dell'Assemblea Regionale Siciliana (On. Francesco Cascio), dalla Camera di Commercio di Trapani (Dr. Giuseppe Pace), dall'Istituto Regionale Vite e Vino, dalla Fondazione Federico II. Nonché da tutti gli sponsor che hanno voluto dare fiducia, ancora una volta agli organizzatori. Una parte importante l'ha avuta Paolo Ruggirello - Deputato Questore all'A.R.S. - che da sempre, notoriamente, ha creduto nel Miarp e C. come un evento «che ha la possibilità di diventare per Guarrato, Paceco e zone limitrofe quello che il «Cous-Cous fest» rappresentava per S. Vito Lo Capo».

Da domani a domenica una grande festa che accoglierà migliaia di visitatori che saranno presi per la... go. senza tralasciare gli aspetti più im-

portanti sotto il profilo nutrizionista e della genuinità. Il Meeting si propone di valorizzare anche le tradizioni popolari e rendere partecipi le nuove generazioni di quanto importante sia conoscere il passato per un futuro miglior. In mostra i prodotti tipici delle terre di Sicilia: dagli agroalimenti al prodotto di tonnara, dai vini da dessert alla pasticceria artigianale e ai dolci fatti in casa. Il tutto tra mille curiosità nel massimo rispetto dei partecipanti: così verranno offerte «spincie» senza glutine per i celiaci e un «gelato della salute» a chi deve fare i conti con una dieta che non gli consente troppe licenze. L'obiettivo è quello di tramandare di generazione in generazione la cultura delle «cose buone», di come in forma artigianale o grazie alla bravura delle casalinghe si possa ottenere un prodotto che abbia semplicità e bontà.

Il Miarp si propone splendide con spettacoli di animazione, show, degustazioni, percorsi culturali, manifestazioni sportive che coinvolgeranno tutti in un cammino di spensieratezza e sano divertimento. Gli appuntamenti sono nel segno della massima integrazione. Saranno cinque giorni indimenticabili dal dolce al salato senza... confini ma nel buon gusto con degustazioni di dolci (in

primis le straordinarie «spincie»), prodotti di pasticceria e cioccolateria, vini classici e da dessert, «pani cunzatu», olio extravergine d'oliva, olive nere, melone giallo, pasta condita con il pesto alla trapanese. Ci sarà anche (sabato) una prova che coinvolgerà centinaia di artigiani nella realizzazione della «Cassata siciliana originale più grande del mondo» che sarà ufficialmente certificata dal record adjudicator sotto lo sguardo di una madrina d'eccezione: la giornalista enogastronomica Laura Ravaoli. Chief di gambero Rosso Channel. Spazio anche per il Cabaret «Litterio story» con gli attesissimi Enrico Guarneri e Salvo La Rosa. Non mancheranno le «voci» del Meeting: si esibiranno il sempreverde Sandro Giacobbe (sabato) e la raffinata e coinvolgente Alexia (domenica). «Quella odierna - sottolinea Francesco D'Agate, presidente dell'associazione che organizza la rassegna - rappresenta una svolta decisiva per l'importante manifestazione che, nel corso dei primi cinque anni, ha registrato un sempre maggiore consenso affermandosi come una delle più interessanti della provincia di Trapani in grado di richiamare migliaia di visitatori e turisti dall'Italia ma anche dall'estero».



1. Nel gazebo riservato al «gluten free», ossia ai soggetti celiaci, vengono prodotti live cous-cous e dolci. 2. Gazebo di produzione delle spincie: 18 punti fuoco di cottura tradizionale messi in funzione contemporaneamente.

PROGRAMMA. Domani si alza il sipario tra abbuffate, risate e solidarietà. La voce di Alexia e tanti show da non mancare

●●● Domani alle 16 un momento di riflessione aprirà la sesta edizione del Meeting internazionale artigiani, pasticceri e cuochi con il ricordo dell'architetto Vito Augugliaro. Seguirà l'apertura degli stand espositivi. Uno spazio di oltre 1500 metri quadrati è dedicato al settore gastronomico: panini con la salsiccia e la carne di maiale, melanzane, zucchine, peperoni, funghi e verdure cotti alla brace, panini con le panelle e con la milza, stiggiole, vini, cascatele di ricotta, cannoli, «spincie» semicoperte dal cioccolato, dolci di mandorla, genovesi erlicine. L'associazione italiana celiaci curerà un gazebo in cui si potranno apprezzare dal cous cous ai dolci «gluten free». Poi Arturo Safina presenterà la mostra fotografica «Fotografia e territorio» e l'associazione «Trapani folk» si esibirà in uno spettacolo folk. Alle 18 conferenza su «Gastronomia e dolci siciliani». Alle 19.30 «Dalla vista al gusto, passando dall'olfatto», un percorso sensoriale articolato in tre vini locali (bianco, rosso e liquoroso) guidato da sommelier professionisti dell'Associazione Italiana Somme-

lier. L'abilità degli artigiani protagonista alle ore 21 di «Blond & Passion: fatti prendere la testa con professionalità». La conduttrice Sky Carmen Barone presenterà lo show del «Gruppo Italiano», infine tra cabaret e magia Mister Alla. Giovedì dalle ore 16 apertura degli stand espositivi, esibizione di basket in carrozzina. Nuovo spettacolo folk alle ore 18 con «Trapani Misa». Dalle 21 serata dedicata alla solidarietà con defilé su carrozzina, l'esibizione della corale «Jesus Christ» diretta da Sabina Braschi e quella dell'Unitalsi di Trapani. Poi, Nico Montalto, Paolo Reina, Maria Luana Iantillo e la Drepanum Dixie Band in concerto.

Venerdì sempre dalle 16 apertura degli stand espositivi. Primo trofeo «Scilla & Cariddi, vi prendiamo per la gola e... non solo» con i pasticceri di Sicilia e Calabria. Alle ore 18 conferenza sui «Vini da dessert siciliani». Il folk di «Trapani Misa» allieterà i presenti. Alle ore 21 «Litterio Story», cabaret con Salvo La Rosa ed Enrico Guarneri.

Sabato attività al via alle ore 10 con l'apertura degli stand. È una giornata per entrare nella storia. Si-

chy Form in collaborazione con l'Aspec, l'associazione siciliana pasticceri e cuochi, realizzerà la «Cassata siciliana più grande del mondo» con la registrazione ufficiale nel Guinness dei primati. Il tutto commentato da Camilla Natta, giornalista de «La vita in diretta» e de «Festa Italiana». «Madrina» la giornalista enogastronomica Laura Ravaoli. Dalle 19.30 «Dalla vista al gusto, passando dall'olfatto», un percorso sensoriale articolato in tre vini locali guidato da sommelier professionisti. Dalle 21 «Tutto da vedere, ascoltare, apprezzare». Festival della danza con «Magic dance» dei maestri Alfese e Filiccia, «Golden latino» di Viterbo del maestro Massimo Polo.

Domenica, il gran finale. Alle ore 13 saranno accessi i bruciatori per portare all'adeguata temperatura l'olio che dovrà cuocere le «spincie». Alle 16 l'inizio della produzione e della degustazione delle «spincie». Poi, impara il folk con «Trapani Misa» e «Drepanum Dixie Band». La manifestazione sarà chiusa dal concerto di Alexia e dallo spettacolo piromusicale di «La Rosa Fireworks».

in collaborazione con

6 miarp & c.
meeting internazionale artigiani pasticceri e cuochi

RASSEGNA DELL'ENOGASTRONOMIA SICILIANA

GUARRATO (TP)
dal 15 al 19 Settembre 2010

per la
Cassata Siciliana originale più grande del mondo
Madrina LAURA RAVAIOLI

Mer 15 Gruppo Italiano
Gio 16 Solidarietà
Ven 17 Litterio story con E. Guarneri e S. La Rosa
Sab 18 Sandro Giacobbe

Dom 19 ALEXIA
Concert Live

Spettacolo piromusicale La Rosa FireWorks
INGRESSO GRATUITO Info: 0923 526060