Slow Food® Sicilia

Regione Siciliana
Assessorato Turismo
Sport e Spettacolo

la Sicilia a terra Madre Salone del gusto 2016

La partecipazione della Sicilia a Terra Madre Salone del Gusto, che si svolgerà a Torino dal 22 al 26 settembre 2016, prevede la presenza di un importante spazio in piazza Castello, dell'assessorato regionale al turismo, che in collaborazione con Slow Food Sicilia permetterà di identificare la Sicilia come la regione più vocata al turismo enogastronomico.

La tensostruttura di 200 mq, prevede tre aree di utilizzo, una dedicata al ristorante, una all'accoglienza ed una destinata a dibattiti, convegni e Laboratori del Gusto.

Il progetto più significativo sarà quello relativo alla presentazione di una mappa siciliana con ben 30 itinerari, in cui saranno abbinati i beni paesaggistici e storico architettonici ai Presìdi Slow Food ed alle Comunità del cibo siciliani.

Gli itinerari saranno presentati in una serie di Laboratori del Gusto dove, accanto al racconto dei vari territori, sarà proposta in abbinamento una degustazione di pietanze caratteristiche del luogo narrato.

Negli stessi spazi saranno presentati anche i nuovi 6 presìdi siciliani, che accanto agli altri numerosi esistenti fanno della Sicilia la regione con più presìdi al mondo, con quasi 50 prodotti. Altri interessanti progetti di cui alcuni internazionali saranno presentati durante i 5 giorni della manifestazione, alcuni legati al turismo, altri a presìdi, altri ancora a progetti di solidarietà.

La delegazione di Slow Food Sicilia è composta da circa 30 volontari, impegnati per la gran parte nella cucina del ristorante ed in tutte le attività collaterali. Lo staff in cucina sarà coordinato dallo chef Salvo Paolo Mangiapane, mentre sarà presente un panificatore, Francesco Arena, che sfornerà tutti i giorni pane e prodotti da forno, esclusivamente di grani antichi di Sicilia.

Nel ristorante si succederanno anche alcuni cuochi ospiti siciliani ed internazionali, fra cui cuochi stellati, cuoche immigrate, cuochi italiani che vivono a Londra ed Amsterdam e cuoche "mamme del borgo" che proporranno piatti di antiche tradizioni, tutti con l'unico denominatore che sarà l'uso dei tantissimi presìdi siciliani.

Oltre al ristorante, Slow Food Sicilia proporrà anche il cibo da strada siciliano, dalla focaccia tradizionale messinese, al pane e panelle e diverse pietanze caratteristiche siciliane.

La suggestione sarà quella di far gustare ogni angolo della Sicilia attraverso l'abbinamento dei sui prodotti di qualità ed i più straordinari angoli turistici.

Il viaggio culinario proposto non sarà un consueta e banale proposizione di cibi da turisti, ma la conoscenza e la spiegazione di una Sicilia vera, fortemente legata alla sua tradizione culinaria e rispettosa della sostenibilità ambientale. Il turismo offerto dalle proposte gastronomiche di Slow Food Sicilia, sarà un vero viaggio tra le culture antiche, ma ancora vive ed i prodotti che meglio rappresentano la storia ed il legame con il proprio territorio.

L'intero progetto avrà come obiettivo principale la riscoperta della vera identità territoriale espressa dai prodotti di qualità che diventano dei forti attrattori di turismo sostenibile.

Per quanto riguarda in generale l'area espositiva della Sicilia, la comunità Slow Food di Santo Stefano Camastra, metterà a disposizione pezzi artistici in ceramica, così da arricchire gli spazi espositivi con preziose realizzazioni di ceramiche di Santo Stefano di Camastra.

Il Parco dei Nebrodi allestirà una mostra di foto legata alla biodiversità dei fagioli dell'area dei Nebrodi, che nell'anno internazionale dei legumi centra l'argomento della biodiversità vegetale legandola a quella umana.

La partecipazione della Sicilia a Terra Madre Salone del Gusto, che si svolgerà a Torino dal 22 al 26 settembre 2016, prevede la presenza di un importante spazio in piazza Castello, dell'assessorato regionale al turismo, che in collaborazione

con Slow Food Sicilia permetterà di identificare la Sicilia come la regione più vocata al turismo enogastronomico.

La tensostruttura di 200 mq, prevede tre aree di utilizzo, una dedicata al ristorante, una all'accoglienza ed una destinata a dibattiti, convegni e Laboratori del Gusto.

Il progetto più significativo sarà quello relativo alla presentazione di una mappa siciliana con ben 30 itinerari, in cui saranno abbinati i beni paesaggistici e storico architettonici ai Presìdi Slow Food ed alle Comunità del cibo siciliani.

Gli itinerari saranno presentati in una serie di Laboratori del Gusto dove, accanto al racconto dei vari territori, sarà proposta in abbinamento una degustazione di pietanze caratteristiche del luogo narrato.

Negli stessi spazi saranno presentati anche i nuovi 6 presìdi siciliani, che accanto agli altri numerosi esistenti fanno della Sicilia la regione con più presìdi al mondo, con quasi 50 prodotti. Altri interessanti progetti di cui alcuni internazionali saranno presentati durante i 5 giorni della manifestazione, alcuni legati al turismo, altri a presìdi, altri ancora a progetti di solidarietà.

La delegazione di Slow Food Sicilia è composta da circa 30 volontari, impegnati per la gran parte nella cucina del ristorante ed in tutte le attività collaterali. Lo staff in cucina sarà coordinato dallo chef Salvo Paolo Mangiapane, mentre sarà presente un panificatore, Francesco Arena, che sfornerà tutti i giorni pane e prodotti da forno, esclusivamente di grani antichi di Sicilia.

Nel ristorante si succederanno anche alcuni cuochi ospiti siciliani ed internazionali, fra cui cuochi stellati, cuoche immigrate, cuochi italiani che vivono a Londra ed Amsterdam e cuoche "mamme del borgo" che proporranno piatti di antiche tradizioni, tutti con l'unico denominatore che sarà l'uso dei tantissimi presìdi siciliani.

Oltre al ristorante, Slow Food Sicilia proporrà anche il cibo da strada siciliano, dalla focaccia tradizionale messinese, al pane e panelle e diverse pietanze caratteristiche siciliane.

La suggestione sarà quella di far gustare ogni angolo della Sicilia attraverso l'abbinamento dei sui prodotti di qualità ed i più straordinari angoli turistici.

Il viaggio culinario proposto non sarà un consueta e banale proposizione di cibi da turisti, ma la conoscenza e la spiegazione di una Sicilia vera, fortemente legata alla sua tradizione culinaria e rispettosa della sostenibilità ambientale. Il turismo offerto dalle proposte gastronomiche di Slow Food Sicilia, sarà un vero viaggio tra le culture antiche, ma ancora vive ed i prodotti che meglio rappresentano la storia ed il legame con il proprio territorio.

L'intero progetto avrà come obiettivo principale la riscoperta della vera identità territoriale espressa dai prodotti di qualità che diventano dei forti attrattori di turismo sostenibile.

Per quanto riguarda in generale l'area espositiva della Sicilia, la comunità Slow Food di Santo Stefano Camastra, metterà a disposizione pezzi artistici in ceramica, così da arricchire gli spazi espositivi con preziose realizzazioni di ceramiche di Santo Stefano di Camastra.

Il Parco dei Nebrodi allestirà una mostra di foto legata alla biodiversità dei fagioli dell'area dei Nebrodi, che nell'anno internazionale dei legumi centra l'argomento della biodiversità vegetale legandola a quella umana.

Laboratori del Gusto a Palazzo Madama

Slow Food Sicilia organizzerà alcuni Laboratori del Gusto nelle giornate di sabato 24 e domenica 25 a Palazzo Madama, uno dei più antichi e affascinanti palazzi della città di Torino, con testimonianze architettoniche e di storia dall'età romana al Barocco dell'architetto siciliano Filippo Juvarra che ne realizzò la nuova facciata e lo scalone monumentale.

Palazzo Madama è sede del Museo Civico d'Arte Antica con collezioni di oltre 60.000 opere di pittura, scultura e arti decorative, dal periodo bizantino all'Ottocento.

Tre saranno i temi portanti dei laboratori: uno dedicato alla pesca artigianale costiera siciliana e ai suoi mestieri, uno ai grani antichi di Sicilia e un altro all'infinita varietà dei dolci tipici siciliani. I laboratori saranno allestiti nella Corte Medievale, situata al piano terra dell'edificio, e arricchiranno il percorso di visita del museo.

Padiglione Sicilia – Attività Slow food Sicilia

GIOVEDÌ 22

Ore 13.00 Presentazione programma Slow Food Sicilia.

Inaugurazione dello stand Sicilia. Conferenza stampa con la presenza dell'assessore regionale al turismo Anthony Barbagallo e presentazione del programma e delle attività di Slow Food Sicilia. Saranno affrontati i temi del turismo esperienziale, come strumento efficace per valorizzare, in modo articolato e coordinato, itinerari fra di loro collegati e funzionali, per la promozione integrata del territorio. In questa occasione sarà anche presentata la pubblicazione Sicilia Slow, 30 itinerari ecogastronomici, raccolti in unica mappa che mette insieme beni paesaggistici, architettonici e soprattutto i preziosi beni gastronomici di cui la Sicilia è ricchissima.

Ore 17.00 I grani antichi di Sicilia.

La comunità dei Grani antichi di Sicilia presenta il suo progetto che vedrà coinvolte tutte le condotte siciliane sul tema dei grani antichi di Sicilia. Si discuterà dei disciplinari e le modalità di applicazione del progetto a tutta la filiera, a partire dai produttori, quindi ai trasformatori ed infine a panificatori e ristoranti, al fine di rendere facilmente riconoscibile la qualità dal grano al prodotto finito. Il progetto si avvale anche della collaborazione della stazione sperimentale di Granicoltura per la Sicilia.

Ore 18,30 Progetto Norab.

Questo progetto della cooperativa sociale Al Kharub di Agrigento, nasce dalla volontà di una donna senegalese, Mareme Cisse, socia e cuoca del ristorante Ginger - people & food e prevede la realizzazione di una scuola di cucina per donne rifugiate richiedenti asilo. Il percorso formativo vuole essere un'opportunità per fare acquisire corrette nozioni alimentari e competenze in ambito gastronomico. Attraverso le conoscenze nell'ambito della cucina e dei prodotti del territorio si vuole avviare un percorso che porterà ad un accompagnamento verso l'inserimento in realtà lavorative quali quelle di colf, per un livello base, o nell'ambito della ristorazione professionale, per i livelli più avanzati.

Ore 20.00 I presidi Siciliani.

Presentazione di alcuni presìdi siciliani di cui conosceremo la storia ed il loro legame con il territorio, con la possibilità di una degustazione guidata dei prodotti di presidio.

Ore 21.30 Gli Itinerari Ecogastronomici.

Presentazione degli itinerari della provincia di Catania, attraverso un percorso in cui oltre alla descrizione dei beni paesaggistici, storici ed architettonici, saranno raccontati i presidi Slow Food ed i prodotti dell'arca del gusto o di alcune comunità, che diventano attrattori di turismo sostenibile.

Padiglione Sicilia - Attività Slow food Sicilia

VENERDÌ 23

Ore 15.30 Formaggi vino & Blues.

Una campagna per il formaggio vero, viene lanciata in collaborazione con il Blues & Wine Festival da Joe Castellano, e prevede una serie di iniziative in cui si unisce musica di qualità con formaggi dei presìdi Slow Food siciliani, a sostegno della battaglia contro la proposta di legge UE, con cui si permetterebbe la produzione dei formaggi "senza latte". Le iniziative saranno sviluppate sul territorio siciliano e prevedono l'abbinamento fra la musica, i formaggi dei presìdi siciliani ed alcune etichette siciliane.

Ore 17.00 Parco dei Nebrodi.

In occasione dell'anno internazionale dei Legumi, il Parco dei Nebrodi, esporrà una mostra a cura della "Tavola Italiana", legata alla biodiversità dei fagioli dei Nebrodi. Il dibattito sarà centrato sulla ricchezza delle cultivar di fagioli presenti sui Nebrodi, di cui la banca vivente del germoplasma di Ucria ha censito oltre 60 varietà. Nello stesso contesto di parlerà del progetto della Strada dei Sapori che unisce tutte le attività produttive legate al cibo dell'area del Parco dei Nebrodi e la valorizzazione dei suoi prodotti attraverso il marchio d'area "Nebrodi Sicily".

Ore 18,30 Le Soste di Ulisse.

Le Soste di Ulisse

Le Soste di Ulisse è un'associazione siciliana che da oltre dieci anni propone a turisti ed appassionati di enogastronomia un viaggio nel gusto mediterraneo. Un viaggio per scoprire la Sicilia più autentica, come quello di Ulisse spinto dal bisogno di nuovi orizzonti. Gli chef delle Soste di Ulisse utilizzano costantemente i Presìdi Slow Food siciliani, in quanto espressione di eccellenza del territorio. L'evento nasce con la prospettiva di creare un protocollo d'intesa fra Le Soste di Ulisse e Slow Food Sicilia, affinché gli associati delle Soste entrino nel progetto dell'Alleanza, che prevede fra l'altro l'utilizzo costante di presìdi Slow Food nei loro menù.

Ore 20.00 I presidi Siciliani.

Presentazione di alcuni presìdi siciliani di cui conosceremo la storia ed il loro legame con il territorio, con la possibilità di una degustazione guidata dei prodotti di presidio.

Presidio Slow Food

Ore 21.30 Gli Itinerari Ecogastronomici.

Presentazione degli itinerari della provincia di Enna e Caltanissetta, attraverso un percorso in cui oltre alla descrizione dei beni paesaggistici, storici ed architettonici, saranno raccontati i presidi Slow Food ed i prodotti dell'arca del gusto o di alcune comunità, che diventano attrattori di turismo sostenibile.

Padiglione Sicilia – Attività Slow food Sicilia

SABATO 24

Ore 14.00 Gli Itinerari Ecogastronomici.

Presentazione degli itinerari della provincia di Trapani, attraverso un percorso in cui oltre alla descrizione dei beni paesaggistici, storici ed architettonici, saranno raccontati i presidi Slow Food ed i prodotti dell'arca del gusto o di alcune comunità, che diventano attrattori di turismo sostenibile.

Ore 15.30 Gli Itinerari Ecogastronomici.

Presentazione degli itinerari della provincia di Palermo, attraverso un percorso in cui oltre alla descrizione dei beni paesaggistici, storici ed architettonici, saranno raccontati i presidi Slow Food ed i prodotti dell'arca del gusto o di alcune comunità, che diventano attrattori di turismo sostenibile.

Ore 17.00 La pesca sostenibile attraverso presidi inglesi, siciliani e marchigiani.

Tre presidi legati al mare, uno inglese, due siciliani ed uno delle Marche, per valorizzare la pesca sostenibile e renderla uno strumento di turismo sostenibile. Saranno presentati il presidio dell'Ostrica nativa di Colchester, in Inghilterra, l'Alaccia salata di Lampedusa e la masculina da Magghia, siciliani ed il Mosciolo di Portonovo nelle Marche. Alla presenza di delegati Slow Food dell'Inghilterra, delle Marche e siciliani, si darà vita ad un progetto di collaborazione fra le tre regioni Anglia, Marche e Sicilia. Nello stesso contesto sarà presentato un progetto di collaborazione fra Slow Food Anglia, Slow Food Sicilia e Slow Food Malta, per la programmazione di un festival Slow Food del Mediterraneo che si terrà a Malta nel 2017.

Ore 18,30 Casal di Noto.

Casal di Noto è un progetto pilota di "Ospitalità Culturale" che intende offrire ad un pubblico internazionale una "vetrina" di quanto di meglio la Sicilia possa offrire oggi grazie alla sua storia, cultura e tradizioni, facilitando gli ospiti ad apprezzare i valori del territorio, e promuovendo le valenze creative, agricole e culinarie della regione. Il progetto comprende un piccolo hotel a 4 stelle, già operante, risultante dal restauro e trasformazione di un Casale abbandonato del '700, nella zona di Noto e altri progetti concepiti per integrare l'ospitalità con l'arte, l'artigianato, l'agricoltura, i cibi e i vini del territorio. Questi progetti comprendono un Centro Eno-Gastronomico, un Centro d'Arte e Artigianato, e un Campus universitario.

Ore 20.00 I presidi Siciliani.

Presidio Slow Food

Presentazione di alcuni presìdi siciliani di cui conosceremo la storia ed il loro legame con il territorio, con la possibilità di una degustazione guidata dei prodotti di presidio.

Ore 21.30 Gli Itinerari Ecogastronomici.

Presentazione degli itinerari della provincia di Messina, attraverso un percorso in cui oltre alla descrizione dei beni paesaggistici, storici ed architettonici, saranno raccontati i presidi Slow Food ed i prodotti dell'arca del gusto o di alcune comunità, che diventano attrattori di turismo sostenibile.

Padiglione Sicilia – Attività Slow food Sicilia

DOMENICA 25

Ore 14.00 Gli Itinerari Ecogastronomici.

Presentazione degli itinerari delle Isole di Sicilia, attraverso un percorso in cui oltre alla descrizione dei beni paesaggistici, storici ed architettonici, saranno raccontati i presidi Slow Food ed i prodotti dell'arca del gusto o di alcune comunità, che diventano attrattori di turismo sostenibile.

Ore 15.30 Gli Itinerari Ecogastronomici.

Presentazione degli itinerari della provincia di Siracusa, attraverso un percorso in cui oltre alla descrizione dei beni paesaggistici, storici ed architettonici, saranno raccontati i presidi Slow Food ed i prodotti dell'arca del gusto o di alcune comunità, che diventano attrattori di turismo sostenibile.

Ore 17.00 Cibo e salute: e il piacere? Coltivare la salute con una alimentazione buona, pulita e giusta fin dall'infanzia

Slow Medicine

Slow Food Sicilia ospita Slow Medicine con temi dedicati alla relazione fra il cibo e la salute.

Perché sembra così difficile proporre ai bambini una alimentazione basata su cibi "veri"? La responsabilità è tutta dei genitori? Si può contrastare l'impatto della pubblicità che esalta cibi ben impacchettati, molto colorati, e li collega a improbabili situazioni di perfetta felicità? La scommessa di Slow Medicine e di Slow Food è che la sfida si vinca con il piacere: con la scoperta dei sapori fin dalla primissima infanzia, con la vicinanza alla terra e ai prodotti veri, ai loro profumi, ai loro colori. Si può fare, se si coltiva insieme la salute dei bambini, creando collaborazione fra genitori, scuola, pediatri, produttori. Lo facciamo?

Ore 18,30 I presìdi siciliani come attrattori di turismo in Olanda.

Il progetto prevede la conoscenza dei territori siciliani attraverso i presìdi Slow Food, attraverso alcuni cuochi che ad Amsterdam presenteranno nel loro menù piatti italiani. I prodotti di qualità siciliani diventano quindi dei forti attrattori di turismo internazionale enogastronomico. L'utilizzo dei presìdi Slow Food nei menù dei ristoranti ad Amsterdam, ha il doppio obiettivo di una conoscenza vera del territorio siciliano e della possibilità che questi prodotti vengano utilizzati stabilmente in questi ristoranti. Il progetto si potrà abbinare alla mappa enogastronomica che Slow Food Sicilia ha preparato per l'occasione.

Ore 20.00 I presidi Siciliani.

Presidio Slow Food

Presentazione di alcuni presìdi siciliani di cui conosceremo la storia ed il loro legame con il territorio, con la possibilità di una degustazione guidata dei prodotti di presidio.

Ore 21.30 Il progetto della rete internazionale delle Isole Slow.

Isole Slow

Slow Food Sicilia ospita le Isole Slow. Sarà presentato il manifesto delle isole Slow, scritto recentemente a Ventotene. In cui si rivendica fra l'altro il diritto ad un turismo non invasivo ma al contempo non esclusivo, nel rispetto dei fragili equilibri ambientali e sociali e la possibilità che si creino le condizioni favorevoli per la ripresa delle attività agricole sulle isole, con la costruzione di piccole filiere sostenibili di produzione. L'incontro servirà a rafforzare la rete delle comunità isolane, affinché l'isolamento sia circoscritto alla contingenza geografica, non certo a quella solidale e affettiva.

Padiglione Sicilia - Attività Slow food Sicilia

LUNEDÌ 26

Ore 14.00 Gli Itinerari Ecogastronomici.

Presentazione degli itinerari della provincia di Ragusa, attraverso un percorso in cui oltre alla descrizione dei beni paesaggistici, storici ed architettonici, saranno raccontati i presidi Slow Food ed i prodotti dell'arca del gusto o di alcune comunità, che diventano attrattori di turismo sostenibile.

Ore 15.30 Gli Itinerari Ecogastronomici.

Presentazione degli itinerari della provincia di Agrigento, attraverso un percorso in cui oltre alla descrizione dei beni paesaggistici, storici ed architettonici, saranno raccontati i presidi Slow Food ed i prodotti dell'arca del gusto o di alcune comunità, che diventano attrattori di turismo sostenibile.

Palazzo Madama - Attività Slow food Sicilia

SABATO 24

Ore 13.30 Le arti ed i mestieri della pesca artigianale costiera.

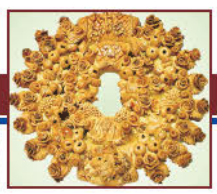
Racconti di metodi di pesca antichi e sostenibili. Degustazione guidata legata a prodotti della pesca siciliana.

Ore 15.30 I grani antichi di Sicilia.

Storie di territori legati al grano in Sicilia e a tutta la filiera che dal grano porta al pane. Degustazione guidata di pani con alcune varietà di grani antichi di Sicilia.

Ore 17,30 I dolci tipici siciliani.

Racconto di un territorio al centro della Sicilia, con un viaggio che lega la conoscenza dei luoghi attraverso i sui dolci più rappresentativi. Degustazione di dolci.



DOMENICA 25

Ore 13.30 Itinerari della pesca.

Presentazione di itinerari che prendono spunto da luoghi di pesca siciliani, vissuti in modo esperienziale. Degustazione guidata legata a prodotti della pesca siciliana.

Ore 15.30 I grani antichi di Sicilia.

L'arte del pane, presentata attraverso le sue forme e le tradizioni popolari ad esso legate. Degustazione guidata di pani con alcune varietà di grani antichi di Sicilia.

Ore 17.30 I dolci tipici siciliani.

Viaggio all'interno delle tradizioni legate ad alcuni dolci siciliani, con il racconto della storia antica legata ai vari dolci. Degustazione guidata di alcuni dolci siciliani.