

Appuntamenti Primo Piano

# IV Festival del giornalismo enogastronomico di Galati Mamertino

di: Salvatore Spatafora

11 dicembre 2017



Dal 14 al 16 dicembre, tre giorni di dibattiti, incontri, visite guidate nelle aziende, presentazione di libri per una grande fabbrica contadina fatta di eccellenze che provano a fare sistema. Stiamo parlando della fabbrica contadina naturale dei Nebrodi, in provincia di Messina, protagonista della IV edizione del Festival del giornalismo enogastronomico di Galati Mamertino.

Saro Gugliotta

Saro Gugliotta

Organizzato dall'associazione culturale **Network**, in collaborazione con **Slow Food Sicilia**, il Comune di Galati Mamertino, la Pro Loco di Galati Mamertino e il patrocinio del *Parco dei Nebrodi* e di Unioncamere Sicilia, il Festival ripropone una lettura del territorio e delle sue potenzialità grazie ai confronti di esperti del settore, giornalisti, economisti. Il tema di quest'anno è "*Contaminazioni*" di territori, di generazioni, di culture. E le contaminazioni prendono forma a tavola grazie alla cucina sapiente di chef che proporranno piatti elaborati insieme a ristoratori locali, sotto la guida di **Saro Gugliotta**, presidente regionale di Slow Food.

Tre le cene in programma:

- **Giovedì 14 dicembre Ristorante La Faldadi San Basilio** e la cucina di **Saverio Piazza**, chef del **Timo** di Catania. Tema della serata il rapporto tra terra e mare;
- **Venerdì 15 dicembre Ristorante Donna Santinadi Galati Mamertino**, locale storico che porta avanti la tradizione della Bettola, ai fornelli lo chef **Emiliano Cipicchia** del ristorante **Le Macine di Lipari**;
- **Sabato 16 dicembre Ristorante De Gustodi Pino e Tanina Drago**, a Galati Mamertino, che vedrà alternarsi ai fornelli insieme lo chef di casa, **Antonio Anastasi**, e **Pasquale Caliri** del ristorante **Marina del Nettuno Yachting Club di Messina** (*menzione guida Michelin 2018*). De Gusto, oltre a essere un ristorante, è anche un format che punta a valorizzare i prodotti della fabbrica contadina dei Nebrodi.



Nino Amadore

Ma non mancano anche le occasioni di approfondimento con visite guidate alle aziende del miele (**Emanumiele** a Galati Mamertino) e del pane (**Antico Mulino** a Pietra di Longi). Sono poi previste degustazioni di suino nero dei Nebrodi con i prodotti del Vecchio Carro di Caronia e ancora, olio, nocciole e formaggi.

Base operativa del Festival è l'**Incubatore dei Nebrodi**. Ogni giorno alle 17 sarà affrontato un tema: dall'uso dei social network alla stampa specialistica, alle start up.

Si comincia **Giovedì 14 dicembre** alle 17 con un incontro sul tema "*I social al tempo delle fake news: trovare le notizie, organizzarle, diffonderle*".

**Venerdì 15 dicembre** il tema è "*Agroalimentare e informazione, quale contributo per la crescita dei territori?*"

E poi **Sabato 16 dicembre** si discute di "*Start-up: costruire un'impresa, farla crescere, comunicarla*".