

In evidenza Turismo

# Treni storici del gusto, 18 e 19 agosto: Etna, Valle dei Templi, Morgantina, Siracusa, Ragusa

di: Redazione

15 agosto 2018



Diffondiamo alcuni dettagli che saranno realizzati il 18 e 19 agosto in occasione del progetto "Treni Storici del Gusto". Il progetto redatto dall'Assessorato regionale del Turismo, dello Sport e dello Spettacolo, in collaborazione con Fondazione Ferrovie dello Stato e Slow Food Sicilia, prevede 23 itinerari sparsi per tutta la Sicilia con ben 50 tratte, in ognuna delle quali saranno realizzati dei Laboratori del Gusto, nei quali gli esperti di Slow Food Sicilia racconteranno i beni enogastronomici che caratterizzano i territori attraversati. Un viaggio attraverso una Sicilia inedita che ha come obiettivo quello di stimolare il passeggero a guardare con occhi diversi e non assuefatti i meravigliosi panorami che la terra sicula sa offrire a chi è attento ai valori della sostenibilità e della naturalità.

**Sabato 18 Agosto: itinerario da Catania a Giarre con un treno storico e poi con la Circumetnea fino a Bronte e poi a Randazzo.**

Partendo da Catania, il treno conduce i viaggiatori attraverso il percorso costretto fra le pendici orientali dell'Etna e la costa ionica fino ad arrivare a Giarre. In questo tratto si annoverano ben tre Presidi Slow Food. Il primo è la "Masculina da Magghia", un'acciuga pescata nel Golfo di Catania utilizzando una rete a maglie di un centimetro adatte a intrappolare solo acciughe delle giuste dimensioni., il secondo è Cavolo Trunzo di Aci, un cavolo rapa di piccole dimensioni con striature violacee, ricco di minerali e vitamine ed il terzo presidio è rappresentato dalle antiche mele dell'Etna, coltivate fra gli 800 e i 1500 metri di altitudine nell'area del Parco dell'Etna, e comprende antiche varietà di mele fra cui La Cola, la Gelato, la Gelato Cola e la Cirino a testimoniare una ricchissima biodiversità. Si arriva quindi a Bronte, famosa per la coltivazione del pistacchio. Il frutto che qui viene coltivato possiede caratteristiche gustative e aromatiche riconoscibili e di gran pregio ed è protetto dalla DOP. Alcuni produttori possono utilizzare anche il logo Presidio Slow Food. Il Laboratorio del Gusto che si terrà a Bronte parlerà dei presidi del Cavolo Trunzo di Aci e delle antiche mele dell'Etna, con una degustazione di una confettura su un pane fatto con segale autoctona del territorio etneo. Ci soffermeremo inoltre sul pistacchio verde di Bronte e sugli aspetti che rendono il Pistacchio di Bronte un prodotto con caratteristiche di gran pregio e fortemente legato al territorio. Le peculiarità del pistacchio verde di Bronte saranno descritte in alcune degustazione in cui il prodotto sarà presentato in diverse forme. Infine a Randazzo si visiterà il centro storico, con la possibilità di degustare eccellenti granite con prodotti del territorio.

**Sabato 18 Agosto: itinerario da Agrigento a Porto Empedocle**

Il Laboratorio del Gusto di Slow Food, narrerà di Agrigento, famosa nel mondo per la Valle dei Templi, patrimonio dell'umanità UNESCO e perché ha dato i natali a Pirandello. In città e in molti comuni vicini c'è il culto di San Calogero, il santo nero. A lui si offrono i pani votivi, piccoli "muffuletti" (pani rotondi) di grano duro aromatizzati con semi di anice. Ma a Agrigento ci sono anche le monache del Monastero di Santo Spirito, che fanno da sempre il cous cous dolce (tra gli ingredienti il pistacchio agrigentino) e anche dolci a base di mandorle. Agrigento è anche la culla storica della capra girgentana, Presidio Slow Food, presente oggi, anche grazie a Slow Food Agrigento, all'interno della Valle dei Templi, il cui parco è caratterizzato, tra l'altro, dalla presenza dell'albero di mandorlo. I suoi semi sono il cuore dei buonissimi dolci monacali e di altre straordinarie preparazioni. Porto Empedocle è la "marina" agrigentina e ha la sua piccola flotta di pescatori. Che un tempo, sulle barche, si preparavano la minestra di sarde. Era una pesca assolutamente sostenibile e la sarda è un gustosissimo pesce azzurro. Grano, mandorle e pistacchi, pesce azzurro, un tocco di formaggio di capra girgentana: la sana dieta mediterranea. I viaggiatori, durante i Laboratori del Gusto, degusteranno i pani di San Calò "cunzati": panini di grano duro con semi di anice condito con conserva di cipolla paglina di Castrolibero (Presidio). Poi dolcetti di mandorla, frutto del lavoro delle monache o di abili pasticceri del territorio.

**Domenica 19 agosto: itinerario da Catania verso Dittaino**, poi con i pullman si potranno visitare le zone archeologiche di **Morgantina**

Sul treno saranno effettuati i Laboratori del Gusto di Slow Food, che accenneranno ad un primo Presidio catanese, quello della "Masculina da Magghia" con cui si tutela un tipo di pesca praticata in tutto il mediterraneo e nella specie nel golfo di Catania sin dai tempi di Omero. Con il treno ci si immette quindi nella piana di Catania, famosa per i suoi aranceti con prevalenza di Arancia rossa di Sicilia nelle qualità Tarocco, Moro e Sanguinello, ricche di antocianine, dalle spiccate proprietà antiossidanti e dagli alti valori nutrizionali. Si incontrano poi distese di campi seminati a grano un tempo considerati il "Granaio di Roma" per la produttività dei terreni e la qualità di grano prodotto. La stazione di Dittaino serve tre paesi Agira, Leonforte e Assoro, nel cui territorio si possono trovare i quattro presidi del territorio ennese: Le "pesche nel sacchetto di Leonforte", in quanto ogni frutto ancora verde, a giugno, viene racchiuso in sacchetto, la "Fava larga di Leonforte", le "lenticchia delle colline ennesi" e il "Piacentino Ennese", un pecorino unico nel mondo, perché arricchito con lo zafferano. Fanno parte della tradizione dello stesso territorio, i vari tipi di polenta siciliana (frascatula, picciotta, picciocia e maccu), sia i pani votivi come quelli di S. Giuseppe, sia alcun dolci come la mostarda di fico d'india o di mosto sostegno energetico ad una cucina povera o il bianco mangiare la cui ricetta ci fu insegnata dagli arabi. I prodotti scelti in degustazione per il Laboratorio sono tre. Uno di presidio e cioè un succo di pesca nel sacchetto, la famosa pesca di Leonforte, a cui viene messo un sacchetto per proteggerla dagli insetti e farla arrivare nelle migliori condizioni alla maturità. La seconda degustazione sarà della "Vastedda cu Sammucu" di troina, che fa parte dell'arca del gusto e d infine un prodotto della tradizione di Agira, assolutamente imperdibile, la "Cassatella".

**Domenica 19 agosto. Itinerario da Siracusa a Scicli a Ragusa**

Un viaggio attraverso gli Iblei e la Val di Nototra paesaggi e le architetture barocche patrimonio Unesco. Territorio ricco di mandorleti, uliveti, carrubeti, che esprime una notevole biodiversità come si evince da ben 10 presidi: dal miele di timo, alla mandorla di Noto, il sesamo di Ispica, la fava cottoia di Modica, il fagiolo "cosaruciaru" di Scicli, la cipolla di Giarratana, il cavolo vecchio di Rosolini e riguardo i prodotti animali la razza bovina modicana, l'asino ragusano e per finire la salsiccia di Palazzolo Acreide, che prevede l'esclusivo utilizzo di carne di suino nero siciliano, insaporita con sale, peperoncino, finocchietto selvatico e vino rosso sia fresca che essiccata. La Mandorla di Noto della varietà "Romana" apprezzata per le sue qualità organolettiche già dagli Arabi che furono i primi a lavorarla tritata con l'albume d'uovo e il miele di Timo degli Iblei, conosciuto ed elogiato da Virgilio, Ovidio e Teocrito, denso e profumatissimo. Dunque tutto quello che può servire per dolci, o piatti nutrienti a base di legumi insieme a ortaggi come il Cavolo Vecchio di Rosolini, buono per delle ottime insalate e nella versione di pesto spalmabile, e ricco di sostanze antiossidanti o uno snack salato di fava Cottoia, la "Favella", che rappresenta una merenda ricca di proteine di buon valore biologico. Nel Laboratorio del Gusto si degusterà la cubaita di Sesamo di Ispica, un pesto di cavolo vecchio di Rosolini e la favella di Fava cottoia di Modica.

Per i biglietti, collegati qui:

<http://www.fondazionefs.it/content/fondazione/it/it/landing-page/Come-acquistare-i-biglietti.html>