

Appuntamenti

Menzel el Emir e I sapori del Mediterraneo. L'evento gastronomico il 4 settembre a Misilmeri

di: Redazione
29 agosto 2024



Misilmeri (Menzel el Emir "Villaggio dell'Emiro), comune di origine araba alle porte della città di Palermo, celebra il cous cous, piatto emblema del Mediterraneo, nel corso di un evento dal titolo **Menzel el Emir e i sapori del Mediterraneo: cous cous e bollicine**. L'appuntamento è per giorno mercoledì 4 settembre alle ore 20 presso l'azienda agricola biologica *La Dispensa*, in Contrada Segretaria 12 ed è organizzato dalla Pro Loco di Misilmeri.

“È uno dei primi eventi che organizziamo, estendendo la partecipazione ad aziende e a partner siciliani al di fuori del territorio comunale, con lo scopo di aprire le porte del nostro paese, di creare connessioni che attraverso il cibo, il vino e i prodotti dell’agroalimentare valorizzino le nostre radici. Misilmeri è un paese a vocazione agricola e di origini arabe, ricco di giardini fertili e ancora oggi curati. Qui ci sono tracce di uno splendore che può tornare attraverso le buone pratiche. Perché il cous cous? È un piatto che unisce a livello culturale ed intreccia diversi popoli del Mediterraneo, con un filo conduttore, che è quello del cibo; così abbiamo chiesto a diversi chef di prepararlo e ad alcune prestigiose cantine siciliane di proporre le loro bollicine come abbinamento”, spiega Pippo Sucato, presidente della Pro Loco.

All’evento gastronomico, nel corso di una serata di fine estate, da una terrazza che si affaccia su una distesa collinare ricca di uliveti e di agrumeti, si potranno degustare i piatti degli chef Nino Ferreri del ristorante Limu (1 stella Michelin) di Bagheria, Alen Mangione del Carusu Restaurant di Agrigento, Gianfilippo Gatto dell’a’ Cuncuma Restaurant, Bina La Corte docente dell’ente di formazione professionale Ted di Misilmeri, e il cous cous del cuoco dell’azienda agricola La Dispensa.

I piatti degli chef saranno abbinati alle bollicine siciliane delle cantine Alessandro di Camporeale, Baglio di Pianetto, Brugnano, Cantine Navarra, Gurrieri, Rapitalà.

“Il nostro scopo – afferma il presidente Pippo Sucato – è quello di creare eventi che possano promuovere il nostro territorio nel tempo. Ci prepariamo ad una nuova programmazione che riguarderà il 2025 con una rassegna che valorizzerà Misilmeri, i suoi prodotti tipici e il sito del Castello dell’Emiro, per trasformarlo in un luogo a cielo aperto capace di ospitare eventi che abbiano come protagonisti le eccellenze agroalimentari e le diverse forme artistiche e culturali, spaziando dal teatro alla musica”.

L’evento è organizzato con il patrocinio dell’ARS Assemblea Regionale Siciliana. Main Sponsor è l’ente di formazione professionale Ted di Misilmeri.

Per partecipare all’evento e per la degustazione di cous cous e bollicine è richiesto il pagamento di un ticket di ingresso di 30 euro. Necessaria la prenotazione scrivendo una mail a prolocomisilmeri@gmail.com.