

Appuntamenti

Stand Florio & Viaggi di gusto giovedì 19 settembre con le eccellenze enogastronomiche di Caltanissetta e dintorni

di: Redazione

16 settembre 2024



Ultima tappa per i gastronomi di “Viaggi di Gusto 2024” allo Stand Florio giovedì 19 settembre alle 20, 30 con le eccellenze della Sicilia “di mezzo”, la provincia dei Castelli di Caltanissetta e dintorni con ben tre presidi Slow Food presenti alla serata. Ambasciatori del territorio, i vini bio di Masseria del Feudo della famiglia Cucurullo, in contrada Grottarossa, nell’antico feudo di Principi Branciforte. Giunta alla quarta generazione con Carolina e Francesco, l’azienda che negli anni ha diversificato la sua produzione, oggi produce in 15 ettari vitati in bio, a circa 500 metri in collina, otto etichette che esaltano i vitigni autoctoni con Grillo, Nero D’Avola, Syrah, Nerello Mascalese e Frappato. In degustazione, il “Sely” rosato di Nero D’Avola, metodo ancestrale, il “Voce di Lago” Grillo 100%, con la sua freschezza e mineralità e il Via Rossa, Nero D’Avola in purezza dal gusto vellutato. Carolina Cucurullo condurrà gli ospiti in un viaggio affascinante alla scoperta della storia della sua azienda di famiglia in una terra in cui l’innovazione ha dato sostegno alla tradizione.

Guest star della serata, i ragazzi di “N’Arancina Speciale” della cooperativa sociale Etnos, presieduta da Fabio Ruvolo, che rappresenterà l’Italia al primo G7 sulla disabilità che si terrà ad ottobre in Umbria. Con i ragazzi “speciali”, l’arancina è simbolo tangibile d’inclusione in cui tutti possono trovare il proprio posto nel mondo, ciascuno con le proprie abilità, dalla produzione alla vendita, il laboratorio di via Rosso di San Secondo a Caltanissetta, è fucina di speranza. Realizzate esclusivamente con prodotti tipici del territorio siciliano, l’arancina diventa sì ambasciatrice della Sicilia ma soprattutto esempio di buone pratiche contro l’isolamento.

Da Caltanissetta a Licata nella provincia di Agrigento, protagonista dello show cooking dello chef resident Gaetano La Mantia, la pasta a forma di Sicilia di Tony Rocchetta, Custode Ufficiale della Chiattulidda, una delle varietà autoctone di grano oggi iscritta al Registro Nazionale dei semi di conservazione. Founder di “Quintessenza”, nel suo agriteatro didattico fa “mettere le mani in pasta” a grandi e piccini, legando memoria e futuro per la biodiversità.

Il primo piatto creato *live*, si arricchirà delle specialità di **Marcello Maira** che nella sua azienda **"Maira Bio"** tramanda la passione per la terra, valorizzando le colture locali, la filiera corta e la genuinità di prodotti freschi senza l'utilizzo di sostanze chimiche. Imperdibili, il succo di melograno, la crema di melanzane ed il sugo di pomodoro seccagno senza aggiunta di zuccheri. **Curiosità: i suoi uliveti di circa 600 anni, Presidio Slow Food Olivi Secolari.**

Dal castello di Mussomeli a quello di Falconara, dal Castello Svevo di Gela al Cannuni di Mazzarino, **"Viaggi di gusto"** fa tappa nelle colline di Serradifalco con gli oli evo, blend e monovarietali, di **Arkè della famiglia Diliberto**. Daniela e Salvatore insieme ai cugini Sabrina e Salvatore, sono la terza generazione di una famiglia che ha nell'amore e nella cura del prodotto principe della Dieta Mediterranea, la sua mission. Dal campo alla trasformazione sino al confezionamento, chiudono l'intera filiera produttiva organizzando anche corsi di degustazioni dell'olio e visite nell'oleificio per gli appassionati di olioturismo. La *new generation* di Arkè fa scelte *green* con macchinari all'avanguardia per il risparmio idrico ed energetico con anche, tra l'altro, il riutilizzo dei noccioli come combustibile. **Da mangiare anche con gli occhi il territorio di Caltanissetta per la bellezza incontaminata delle sue sette Riserve naturali, per escursioni outdoor presentate da Irene Bonanno, esperta guida turistica e naturalistica. Il racconto di Stefania Falzone dell'agriturismo " Terra delle antiche solfare", tra San Cataldo e Serradifalco, nell'area delle ex miniere di zolfo Apaforte- Stincone con reperti dell'attività mineraria solfifera, intreccia il passato recente del polo industriale minerario con le storie sofferte dei carusi,**

Tra degustazioni e gastrostorie, Viaggi di gusto fa tappa nell'azienda agricola biologica di **Luca Cammarata** che, lasciato il posto all'Asp di Caltanissetta decide nel 2000 di seguire la sua passione per la zootenia. Custode della capra **girgentana** dalle caratteristiche corna, a rischio di estinzione, abbraccia i principi di imprenditoria etica e il metodo biologico. Le capre di Luca e Aldina Cammarata si nutrono esclusivamente nei 60 ettari di pascolo aziendale certificati biologici, garantendo così tracciabilità del prodotto realizzato con latte crudo non pastorizzato. Un alimento vivo da cui Luca ricava diverse qualità di formaggio caprino, come formaggi freschi, semistagionato e stagionati in crosta fiorita e la tradizionale ricotta di capra dal gusto genuino e inimitabile.

Protagonista, "l'oro rosso" di Sicilia dell'azienda Arkania di Luigi Baldi. Da Marianopoli all'Oscar Green Sicilia, era il 2022 quando Luigi Baldi si fa notare per lo zafferano che coltiva nella sua azienda nella "terra di mezzo", tra i territori degli arcani e dei sicani. Il suo zafferano così prezioso, appena un fazzoletto di 1 ettaro per raccoglierne, a mano, 2 kg e mezzo, lo esporta in Germania, a New York, in Irlanda, conquistando le cucine degli chef stellati. Ha creato una filiera con piccole realtà agricole siciliane e da qui nascono produzioni *gourmet* di marmellate di arance o di limoni, di miele ed ancora di pesti di carciofi o di zucchine con lo zafferano. Scrigno di gusto, "Arkania" è nel circuito di Le Vie dei Tesori.

Immane il dolce iconico di Caltanissetta: croccante e friabile, dolce e goloso senza essere stucchevole, sua maestà, il torrone nisseno, Presidio Slow Food. Con il maestro artigiano, il "torronaro" **Davide Scancarello di "Tentazioni e sapori"**, presidente dell'Associazione produttori del torrone nisseno, si punta al riconoscimento dell'IGP per saldare il legame identitario con il territorio. Tre soli ingredienti, miele di ape nera sicula, mandorle e pistacchi di Sicilia ed un procedimento lungo e complicato con oltre otto ore di lavorazione, a fuoco molto basso, oggi come oltre un secolo fa, per un'eccellenza conosciuta in tutto il mondo. La colonna sonora della serata è affidata alla splendida voce di **Laura Vassallo accompagnata dalla chitarra di Emilio Garofalo.**

Costo della degustazione: 18 euro

Prenotazioni :

sito dello Stand Florio: www.standflorio/appuntamenti-calendario-eventi

Su whatsapp 351 5702022 – 3316839173

Via email eventi@standflorio.it