

Appuntamenti

Tutto pronto ad Acireale per la I edizione de “I Sapori dell’Etna”

di: Redazione

28 febbraio 2025

TING
CO ever



CARNEVALE
ACIREALE



Compagnia
Pasticceri d'Italia



I SAPORI DELL'ETNA

UN VIAGGIO TRA TRADIZIONE, TALENTO E CULTURA GASTRONOMICA

ACIREALE VILLA BELVEDERE - SALA PINELLA MUSUMECI

28 FEBBRAIO 2025 9,00 - 19.00

Manca poco al debutto per "I Sapori dell'Etna", giovane ma già maturo progetto che partendo dal focus su cibo, prodotti locali e tradizioni, ambisce a diventare contenitore multidisciplinare che coniuga: formazione, intrattenimento, cultura, confronto e territorio.

La manifestazione punta a valorizzare il Carnevale di Acireale, coniugando la sua lunga tradizione alla gastronomia locale, con un programma di eventi che promette di coinvolgere un pubblico variegato; dagli studenti degli istituti alberghieri ai bambini delle scuole primarie fino ad arrivare ad appassionati di cucina o semplici curiosi.

Si inizia venerdì 28 febbraio, dalle 10 alle 18, presso la Villa Belvedere di Acireale, nella Sala Pinella Musumeci, per un viaggio alla scoperta delle eccellenze gastronomiche della nostra Isola. Una giornata dedicata alla cucina e ai prodotti locali, fra concorsi (uno rivolto agli Istituti Alberghieri ed uno ai Professionisti) e masterclass gratuite, guidate da Chef professionisti, allo scopo di coinvolgere attivamente il pubblico del Carnevale di Acireale offrendo esperienze divertenti e formative al tempo stesso.

"Siamo entusiasti di presentare 'I Sapori dell'Etna', un evento unico che coniuga la magia del Carnevale di Acireale con la scoperta delle eccellenze gastronomiche del territorio etneo. – dichiara lo Chef Rosario Leonardi, Presidente Delegazione Catania dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani – Il nostro obiettivo è valorizzare il patrimonio enogastronomico siciliano e contribuire al successo del Carnevale di Acireale 2025. Con un programma ricco di attività, concorsi e degustazioni, offriamo un'opportunità imperdibile per esplorare e celebrare i sapori autentici dell'Etna."

"'I Sapori dell'Etna' non è solo una festa del gusto ma anche un'occasione di formazione e di crescita. – commenta soddisfatta Liana De Luca, Banqueting and Event Planner nonché Presidente dell'Associazione TerraMadre – Abbiamo organizzato masterclass con chef qualificati, laboratori creativi per bambini ed un talk speciale sull'educazione alimentare. Vogliamo coinvolgere attivamente il pubblico di tutte le età, stimolando la creatività e la passione per la cucina. Crediamo fermamente che investire nell'educazione alimentare dei bambini sia un investimento per il futuro della nostra comunità. "

Al centro della prima giornata ci saranno: il "Concorso di cucina per Istituti Alberghieri – Trofeo Re Burlone 2025", il "Concorso Professionisti" e le Masterclass degli Chef professionisti. Il concorso rivolto agli Istituti Alberghieri prevede che gli studenti si sfidino nella creazione di piatti ispirati al Carnevale valorizzando i prodotti tipici locali. Il concorso rappresenta un'opportunità unica per i giovani chef per stimolare la creatività e la voglia di sperimentare e conoscere i prodotti del territorio.

Il concorso professionisti prevede, invece, in gara le Categorie:

- Cucina Fredda (o fredda pensata calda)
- Pasticceria (dessert al piatto)
- Sculture Artistiche (vegetali, margarine, cioccolato, zucchero artistico)
- Cake Design

In contemporanea si susseguiranno le Masterclass (totalmente gratuite) dei professionisti guidate da chef qualificati dell'APCI e della CONPAIT. Un momento di cucina ma anche di spettacolo per la vista e il palato. Pepe Leotta, Rosario Leonardi, Dante Pasquini, Nato Micale, Maurizio Urso e Pasquale Caliri si alterneranno nella sala Pinella Musumeci ed intratterranno il pubblico accompagnandolo alla scoperta dei segreti della cucina siciliana attraverso dimostrazioni e degustazioni di piatti tradizionali ed innovativi ispirati alla tradizione carnascialesca.



Ad aprire le danze, alle 10.15, sarà **Pepe Leotta**, Presidente di **Conpait Sicilia**. Leotta accompagnerà i presenti in un “Viaggio nel mondo del cioccolato” durante il quale sarà possibile degustare prelibati cioccolatini artigianali creati con passione e maestria. La sua visione dell’arte dolciaria unisce estetica ed essenza in un equilibrio perfetto.

Alle 11.30 la cucina di **Rosario Leonardi**, Presidente Delegazione Catania di **APCI** renderà omaggio ai sapori autentici della Sicilia con “La Regina alla Carbonara, Tortelli di ricciola in doppia consistenza, spuma di carbonara, pepe nero, grasso di guanciale liquido, salicornia e sakura”. Un perfetto equilibrio fra tradizione ed innovazione reinterpretato con un tocco di originalità e modernità.

Alle 12.30 spazio alla grande protagonista della tradizione carsalesca: la Pasta. Sarà affidata a **Dante Pasquini**, Mastro Pastaio e custode della Tradizione, una masterclass che ci guiderà nel mondo del “Primo Piatto”, un vero e proprio viaggio sensoriale nel cuore della tradizione culinaria siciliana, tra sapori autentici e profumi inebrianti, scoprendo le paste tipiche siciliane, i loro abbinamenti ideali e le tecniche di lavorazione artigianale.



Alle 15.00 sarà la volta dello chef **Nato Micale**, Presidente **APCI Sicilia**, con il suo “Ricci Capricci Olà – Ricciola bilanciata ai sali, zuccheri e barbabetola in osmosi, piccola insalata di salad pea, olio evo, scorzetta di limone e crumble di cacao salato”. Una cucina innovativa e raffinata gli ha permesso di ottenere numerosi riconoscimenti tra i quali la Stella della Ristorazione.

Ancora in tema di ricette tradizionali, lo chef **Maurizio Urso**, vero e proprio ambasciatore del gusto, alle 16:00, farà un focus sul baccalà, tra storia e innovazione, con: “Il Baccalà, dalla tradizione all’innovazione”, svelando i segreti per utilizzare al meglio questo ingrediente, spaziando dalle ricette tradizionali alle creazioni più innovative. La sua cucina è un inno alla salute e al nutrimento con piatti equilibrati e leggeri. Le Masterclass si chiuderanno alle 17. 00 con **Pasquale Caliri**, chef **ALMA**, e il suo “Cannolino Vestito di Nuovo e Nuvola di Cassata”. Un viaggio alla scoperta dei dolci della tradizione siciliana reinterpretati in chiave moderna. La sua è una cucina legata all’essenziale, attenta alle radici, elegante e minimalista. A moderare le masterclass e il concorso saranno la Giornalista, **Rita Patanè**, e **Cristina Cocuzza**, Dottoressa in Pubbliche Relazioni vicina a molte realtà del Territorio.

La giornata di venerdì 28 febbraio 2025 si concluderà con la premiazione dei vincitori. L'istituto vincitore si aggiudicherà il Trofeo Re Burlone. Il secondo importante appuntamento di lunedì 3 marzo 2025 sarà dedicato ai laboratori creativi per i bambini. I più piccoli, protagonisti del Carnevale, sotto la guida degli chef della CONPAIT, dalle 10 alle 13, si divertiranno a decorare dolci a tema Carnevale ed a scoprire il mondo del cioccolato in maniera ludica e coinvolgente. In contemporanea, i baby chef, sotto la guida esperta del mastro pastaio Pasquini di Acireale, creeranno le proprie forme di pasta, colorandole e decorandole con fantasia. Un'esperienza unica per avvicinare i bambini alla tradizione culinaria italiana in modo giocoso e creativo. I laboratori saranno un'occasione educativa e divertente per avvicinare i bambini alla cucina e alla cultura del cibo, stimolando la loro creatività e curiosità. E mentre i più piccoli si dedicheranno a mettere le "mani in pasta", nella sala Pinella Musumeci, alle 11:00, si terrà il talk "Il cibo con gli occhi da bambino. Educare al gusto per crescere consapevoli", una tavola rotonda dedicata all'educazione alimentare dei bambini che si pone l'obiettivo di sensibilizzare le nuove generazioni all'importanza di un'alimentazione sana e consapevole, incoraggiando la scoperta dei sapori veri e la conoscenza delle materie prime. Al talk, moderato da Rita Patanè e Cristina Cocuzza, prenderanno parte: Gianni Samperi – Azienda Agricola Biologica Fossa dell'Acqua associata alla Rete Fattorie Sociali, Enzo Pennisi (produttore slowfood) che porterà i saluti del Gal delle Aci, il Consorzio di Tutela del Limone dell'Etna, Gusto di Campagna, il Distretto Agrumi di Sicilia, Carmelo Maiorca in rappresentanza di Slow Food, Rosanna Di Pietro, portavoce della Comunità Slow Food per la valorizzazione della cicerchia degli Iblei, C.I.B.O. – Distretto delle Filiere e dei Territori di Sicilia in Rete, il Sindaco di Acireale Roberto Barbagallo e il Presidente della Fondazione Carnevale Acireale, Giuseppe Sardo.

"I Sapori dell'Etna" al Carnevale di Acireale 2025 promette di essere un evento indimenticabile, dove il fascino carnascialesco incontra i sapori autentici della nostra Terra. Una vera e propria festa del gusto che promette di far vivere esperienze uniche e coinvolgenti.