

Appuntamenti

# Un orto per gli chef e un alveare per le famiglie: ad Acireale il nuovo percorso di Slow Food Travel

di: Redazione  
7 ottobre 2025



Un orto condiviso per i ristoratori e un alveare da adottare per famiglie e aziende: così la Batia dell'Arcangelo Gabriele di Acireale, in collaborazione con Slow Food Catania e Slow Food Travel Etna e Catania, sceglie di tutelare biodiversità e territorio. Domenica 28 settembre 2025 si è svolta una giornata che ha intrecciato gusto, riflessione e impegno sociale, nel segno del cibo buono, pulito e giusto.

La mattinata si è aperta con masterclass dedicate all'olio EVO e alle farine autoctone, proseguendo con momenti di degustazione e con lo show cooking di quattro chef d'eccellenza – Alessandro Ingiulla, Marco Cannizzaro, Salvo Sardo e Vittorio Caruso – che hanno raccontato attraverso i loro piatti il legame profondo tra cucina e territorio.

Al centro della giornata due progetti innovativi: l'**Orto Condiviso**, ideato dal dott. Giovanni D'Avola patron della Batia, che permette agli chef di programmare e coltivare insieme agli agricoltori le materie prime da portare in tavola e l'iniziativa "**Adotta un Alveare**", rivolta a famiglie e aziende, che consente di seguire passo dopo passo il ciclo della smielatura contribuendo alla tutela delle api e degli ecosistemi.



«Queste due iniziative importantissime – ha dichiarato il dott. Giovanni D'Avola – servono a difendere la biodiversità e a dare consapevolezza del valore della natura che ci circonda. "**Adotta un Alveare**" è un percorso che famiglie e aziende possono vivere nell'arco dell'anno, seguendo tutte le fasi insieme all'apicoltore. Con "**l'Orto Condiviso**" invece vogliamo permettere agli chef di programmare e coltivare produzioni sostenibili, senza pesticidi: ne guadagnano salute, qualità e sapore».

L'evento è stato anche l'occasione per presentare il nuovo **calendario della Condotta Slow Food Catania**, ricco di appuntamenti e attività dedicate a rafforzare comunità, filiere corte e sostenibilità, ma ha dato spazio anche alla **solidarietà**, con l'annuncio della raccolta fondi a favore della Palestina.

«In questo momento molto critico della storia – ha sottolineato **Caterina Adragna**, presidente della Condotta Slow Food Catania – abbiamo scelto di concentrare i nostri sforzi su una raccolta fondi per la Palestina. Il 5 ottobre, a Palazzo Scammacca, si terrà un'asta benefica che ha già raccolto l'adesione di tanti produttori di vino e di Slow Food. I proventi saranno devoluti al Patriarcato di Gerusalemme per beni di prima necessità. Slow Food non vuole che il cibo, che difendiamo come buono, pulito e giusto, venga mai strumentalizzato o trasformato in arma di guerra».



Il percorso di Slow Food Catania continuerà a novembre con il **Villaggio Slow Food**, che il 15 e 16 novembre animerà piazza Teatro Massimo a Catania con i produttori dei Presìdi siciliani, laboratori, cooking show e attività educative. Nei giorni successivi, talk e incontri all'Università offriranno spazi di confronto su ricerca, agricoltura e futuro del cibo.

La giornata alla Batia dell'Arcangelo Gabriele si è chiusa nel segno della condivisione e dell'impegno: un'occasione per unire gusto, comunità e solidarietà, e per rilanciare con forza il messaggio di Slow Food a sostegno della biodiversità e del cibo buono, pulito e giusto.