

Appuntamenti

Torna "Eat street" ad Oliveri: il villaggio dell'eccellenza enogastronomica

di: Redazione

26 maggio 2026



In occasione del ponte del 2 giugno, il caratteristico centro marinaro di Oliveri (Messina) si trasforma nel villaggio dello Street Food Siciliano. Quattro giorni di gusto, Cooking Show con la partecipazione di campioni del mondo originari di queste zone, musica live, DJ Set, animazione, tanti momenti di condivisione e aree dedicate per tutta la famiglia. L'evento cadenzato "EatStreet Oliveri 2026 – Sicilia Sensoriale" da SABATO 30 maggio a martedì 2 giugno, lungo la via principale del comune tirrenico (Via Roma resa pedonale), metterà sul piedistallo il valore dello street food dell'Isola come patrimonio culturale, identitario e produttivo.

Il cibo da strada in questa veste esprime l'autenticità della memoria enogastronomica regionale raccontando ricette tipiche, materie prime, la tradizione delle conserve, salumi/formaggi, prodotti da forno, dolci, olio EVO, birre artigianali e vini locali e prodotti presidio locale. In questo contesto, una ventina di operatori della filiera agroalimentare siciliana è stata reclutata per divulgare il proprio talento, i propri metodi di preparazione, la storia dell'azienda e della propria famiglia e trasmettere quello che è il tessuto sociale dell'hinterland attraverso l'essenza di un piatto o di una creazione agroalimentare. Le casette del Food e del beverage resteranno fruibili dalle ore 17 alle 24 nelle quattro giornate (compreso il coloratissimo corner Aperol Spritz) e faranno da cornice ad ulteriori iniziative che saranno l'avvio della bella stagione nella città balneare e turistica. Solo nella circostanza dell'inaugurazione di sabato 30 maggio, l'apertura è prevista alle ore 17:30, dopo il taglio del nastro con le istituzioni, in primis il sindaco del Comune di Oliveri Francesco Iarrera e la sua Giunta e le autorità. La manifestazione consentirà di rinverdire il legame con il territorio da parte dell'Amministrazione che, in sinergia con gli organizzatori di Eurofiere srl, propone anche visite guidate nel borgo per tutta la sua durata, con "Percorsi culturali", così intitolati, adatti a tutte le età e senza troppe difficoltà. La partecipazione all'evento è ad ingresso gratuito e dà la possibilità di trascorrere dei pomeriggi e delle serate in relax, ammirando anche le capacità di questi imprenditori ed innescare anche il passaparola della squisitezza di questa selezione, dalla filiera corta e dall'alta sostenibilità.

Gli avventori potranno accedere alle degustazioni e ai Cooking Show con illustri personaggi della scena culinaria, in questo caso con il focus sull'arte pasticceria e dei dessert (avvicinandosi all'estate e alla voglia di frescura anche per il palato) e, allo stesso tempo, fare parte di qualche diretta social intrapresa dall'organizzazione con i produttori. Al via dunque una quattro giorni multifunzionale con un'area eterogenea che avrà anche il corner per il dibattito culturale dal tema "Sicilia sensoriale", oltre alla sezione più leggera e ludica con numerosi artigiani / hobbisti ed i gonfiabili per i bambini e l'intrattenimento musicale.



Per quel che riguarda la parte sempre tanto gettonata per gli appassionati del cibo, si potrà assistere ogni sera alle ore 20 ad un Cooking Show con le migliori specialità della gelateria e della pasticceria: **il 30 maggio** sarà la volta dei **Maestri Gelatieri Alessandro e Vincenzo Squatrito** che giocano in casa con il loro "Ritrovo Orchidea", vincitori del titolo Migliori Gelatieri nel Mondo e tanti alti riconoscimenti (da Gambero Rosso a L'Arcimboldo d'Oro) che presenteranno nella prima giornata il Gelato Nocciolino (con nocciole dei Nebrodi) che è valso il primo posto ad uno dei fratelli – Vincenzo – al Festival del Gelato Scirubetta a Reggio Calabria; **domenica 31 maggio**, i gemelli di Oliveri porteranno in scena la Granita alla Mandorla con le mandorle tipiche di Avola; **lunedì 1° giugno** il **pastry chef Filippo Nici**, anche lui campione nazionale indiscusso nel 2023 con la "Miglior Colomba Innovativa", da professionista trentennale con la sua Cometa a Mirto, nonché **Delegato Regionale FIPGC per la Sicilia e membro dell'esclusiva Equipe d'Eccellenza Italiana** (che accoglie appena 80 maestri pasticceri in tutta Italia), preparerà nel Cooking Show le tradizionali Sfinci Siciliane; **il 2 giugno**, Nici si esibirà con un'altra campionessa mondiale sua allieva – **Milena Russo Testagrossa** – che rientra nello staff della sua attività a Mirto, vincitrice nel 2025 del doppio trionfo mondiale del Tiramisù al World Trophy of Professional Tiramisù. A condurre la parte dei Cooking Show e la moderazione del dibattito sarà la **giornalista enogastronomica Marcella Ruggeri**.

Si svolgerà il 30 e il 31 dalle ore 19 alle 24 anche la mostra pittorica a cielo aperto "Colori di Sicilia" di due artiste contemporanee, Maria Raffa e Fulvia Rocca, a cura dell'Associazione "Noi Ius Art Project Aps". **Domenica 31, prima del previsto Cooking Show (ore 19 circa), si terrà il talk show con filo conduttore "La Sicilia Sensoriale", improntato sull'alimentazione e sul benessere.**

Per quel che concerne la musica e lo spasso per grandi e piccoli, presenti numerose associazioni di animazione: dal ballo al dj set al cabaret a coadiuvare la riuscita dell'evento.



L'attesa per lo st pòò+art è di appena una settimana a partire da adesso. L'appuntamento è ad Oliveri sabato 30 maggio alle ore 17.30. Buon divertimento anticipato