

Appuntamenti

Al via la seconda edizione di Corleone Libera e Produttiva

di: Redazione

4 giugno 2026



opo il successo della prima edizione, la città si prepara ad accogliere per la seconda volta “Corleone libera e produttiva”, l’iniziativa volta alla scoperta di prodotti, artigianato e territorio che vedrà nuovamente il coinvolgimento degli operatori economici, dei produttori artigianali, delle aziende agricole ed agrituristiche e della comunità locale per dare il via ad una nuova stagione di consapevolezza delle peculiarità e potenzialità del territorio.

L’iniziativa si svolgerà il 6 e 7 giugno grazie alla riuscita sinergia tra l’Assessore Regionale alle Attività

Produttive Edy Tamajo, l'amministrazione comunale di Corleone il sindaco Walter Rà, l'assessore comunale alle Attività Produttive Salvatore Schillaci, il presidente della Proloco di Corleone, Luca Gazzara e gli operatori economici del territorio.

Anche in questa seconda edizione si assisterà ad un vero e proprio fermento di aziende agricole, vitivinicole e casearie vocate alle produzioni enogastronomiche locali, attente alle innovazioni di processo e di prodotto, alle produzioni ecosostenibili, che desiderano sdoganare i confini proponendo un prodotto sano, libero, giusto e pulito grazie alla volontà di giovani imprenditori di terza e quarta generazione che vogliono promuovere nuove opportunità di sviluppo economico e connessione con i mercati nazionali e internazionali affermando con competenza, lavoro e impegno una agricoltura green-economy longeva e sostenibile .

“Siamo felici di dare seguito al successo della manifestazione con una seconda edizione, che intende accendere i riflettori sulle attività produttive e le bellezze del territorio – dichiara il sindaco di Corleone Walter Rà e prosegue – grazie alle eccellenze artigianali, agricole e agroalimentari e alla sua biodiversità e stili di vita, questa splendida città si avvia a dare luogo ad una nuova stagione che valorizzi il patrimonio di paesaggi e storie che legano la comunità operosa a valori di condivisione, di legalità e di sviluppo del territorio”.



“Questa seconda edizione della manifestazione intende dare un ulteriore slancio allo sviluppo locale con particolare riferimento alla crescita produttiva ed economica, alla longevità della popolazione, alla sostenibilità e sussistenza alimentare – aggiunge l'assessore alle attività produttive e vicesindaco Salvatore Schillaci e prosegue- “Corleone libera e produttiva” si appresta a compiere un nuovo step per raggiungere la piena consapevolezza dei propri punti di forza”.



“ Tra le opportunità offerte alla Sicilia, in qualità di Regione Europea della Gastronomia 2025 ‘Corleone libera e produttiva’ con la sua II edizione intende mappare e rafforzare gli schemi di sviluppo individuati dalla Direttiva Europea The Farm to the Fork per il raggiungimento degli obiettivi legati alla sostenibilità dell'agenda 2030 – prosegue Luca Gazzara, Presidente Proloco Corleone e conclude- L'attività esperienziale di momenti vissuti e accompagnati con esperti del settore della comunicazione della preparazione dei prodotti agricoli e artigianali, di istruttori di discipline olistiche, ritrovando uno sano e corretto stile alimentare, anche attraverso l'ascolto dei talk e l'imparare a saper cucinare un cibo con tecniche di cottura e preparazioni storiche rappresentano un unicum tra la biodiversità, gli stili di vita, gli stili alimentari e il benessere psicofisico che caratterizzano il nostro territorio”.

Anche il programma della seconda edizione prevede itinerari alla scoperta delle risorse produttive, economiche, culturali, agricole e turistiche per scoprire una “Corleone libera e produttiva” con l'arrivo della bella stagione. Le visite verteranno sulla conoscenza del paesaggio naturale ma anche alla conoscenza di monumenti e chiese che testimoniano una forte devozione verso San Leoluca (Patrono della Città), San Bernardo da Corleone e Santa Rosalia. Si passerà poi anche alla scoperta delle produzioni locali che variano dall'apicoltura, agli allevamenti, ai formaggi, ai cereali, al grano, all'olio extravergine d'oliva, allo zafferano, al pomodoro riccio di Corleone, alla zucca rossa, alla frutta come pere susine e ciliegie, regine dell'estate.

Sabato pomeriggio in Piazza Falcone e Borsellino è previsto uno show cooking che vedrà impegnati gli operatori locali e non in una performance di cucina con la preparazione di prodotti da forno realizzati con i grani antichi e prodotti di nicchia della Città come la tuma e la salsa di pomodoro siccagno locale. Domenica ore 10:30 si svolgerà un convegno nell'aula consiliare dal titolo "Semi di Legalità, Frutti di Sviluppo: il dialogo tra Corleone e Casal di Principe al quale parteciperà una delegazione dell'amministrazione comunale e della Pro Loco di Casal di Principe, in occasione del quale si porranno in essere accordi commerciali e scambi di esperienze sulle produzioni tipiche e verrà presentato il medaglione dedicato a Don Pepe Diana, il parroco in prima linea contro il racket e lo sfruttamento degli extracomunitari, barbaramente assassinato dalla camorra mentre si accingeva ad officiare la messa.

