

Appuntamenti

# Botanica del sapore: tra rose, aromi e cucina d'autore il racconto delle biodiversità siciliana

di: Redazione

8 giugno 2026



Un viaggio attraverso il paesaggio, le coltivazioni e i sapori della Sicilia. È questo lo spirito di *Botanica del Sapore*, l'iniziativa ospitata dalla Batia dell'Arcangelo Gabriele e inserita nel programma nazionale "*Appuntamento in Giardino*", promosso dall'Associazione Parchi e Giardini d'Italia in contemporanea con il circuito europeo "*Rendez-vous aux jardins*".

La giornata ha riunito giornalisti, operatori del settore e appassionati in un percorso dedicato al legame tra patrimonio vegetale, agricoltura e gastronomia. Un'esperienza costruita attraverso tre momenti strettamente collegati: la visita del giardino botanico, il confronto sul valore delle produzioni agricole e un percorso gastronomico affidato a quattro chef siciliani.

La prima parte dell'iniziativa ha condotto gli ospiti alla scoperta del patrimonio botanico custodito dalla Batia dell'Arcangelo Gabriele. Il percorso si è snodato tra il grande roseto, che raccoglie oltre seicento esemplari appartenenti a circa duecento varietà provenienti da diverse parti del mondo, il *Giardino degli Aromi* e l'orto sensoriale, dove convivono numerose specie di salvia da collezione, rosmarino, basilico, timo, menta ed essenze mediterranee.

Durante la visita gli chef hanno selezionato alcune erbe aromatiche e ingredienti vegetali utilizzati successivamente nelle preparazioni servite agli ospiti, creando un collegamento diretto tra l'orto e la tavola.

Dal percorso botanico si è passati al momento di approfondimento dedicato al ruolo dell'agricoltura e alla qualità delle materie prime. Al confronto hanno preso parte **Rosario Occhipinti** di Slow Food Catania, **Francesco Ancona**, direttore tecnico di Agrinova Bio 2000, e **Giovanni D'Avola**, proprietario della Batia dell'Arcangelo Gabriele.



Al centro degli interventi la tutela delle produzioni locali, la fertilità del suolo, la conservazione delle varietà agricole e il rapporto tra alimentazione, ambiente e territorio. «La biodiversità è un patrimonio culturale che si riflette nella qualità del cibo e nell'identità dei territori. Affrontare questi temi significa parlare del futuro dell'alimentazione, custodire varietà vegetali, saperi agricoli e produzioni che rischiano di scomparire sotto la spinta dell'omologazione. Da anni Slow Food lavora affinché questa ricchezza continui a generare cultura, qualità e consapevolezza. La Batia dell'Arcangelo Gabriele rappresenta un esempio concreto di questo impegno perché qui la biodiversità viene coltivata, raccontata e condivisa», ha dichiarato **Rosario Occhipinti** di Slow Food Catania.

«Valorizzare le produzioni locali significa sostenere il lavoro degli agricoltori e difendere il patrimonio agricolo che caratterizza la nostra terra. Preservare la fertilità del suolo rappresenta il presupposto fondamentale per garantire un'alimentazione sana e di qualità», ha affermato **Francesco Ancona** direttore tecnico di Agrinova Bio 2000, che da oltre trent'anni guida la cooperativa, oggi composta da più di sessanta aziende agricole.

«Abbiamo voluto aprire questo luogo alla comunità perché la conoscenza rappresenta il primo passo per custodire ciò che ha valore. Mettere in dialogo il patrimonio botanico della Batia, le erbe aromatiche, le produzioni agricole e la creatività di grandi chef significa offrire una prospettiva diversa sul territorio. Attraverso il cibo è possibile raccontare la ricchezza delle coltivazioni, il lavoro della terra e il legame profondo che unisce natura, cultura e tradizioni gastronomiche», ha affermato **Giovanni D'Avola**.



La conclusione del percorso è stata affidata alla cucina. **Alessandro Ingiulla** del ristorante Sapiro ha presentato il *"Taco Vegetale"*, nato da un lavoro di ricerca sviluppato insieme all'agronomo **Ennio D'Emanuele**. Il piatto racchiude diciotto differenti erbe spontanee selezionate per creare un equilibrio tra note aromatiche, amare e dolci, accompagnate da estratto di pomodoro e dressing al miele.

**Andrea Ali** del Ristorante Andrea di Palazzolo Acreide ha proposto una rilettura della tradizione iblea attraverso una *"salsiccia di Palazzolo"* alleggerita e profumata al limone, fritta fino a una delicata doratura e accompagnata da miele e salsa al prezzemolo e mandorle.

**Giordana Iuppa** di Ostier ha presentato "*Crisalide di zuccina e gelsomino*", una pasta ripiena che valorizza ogni parte della pianta della zuccina, dal fiore al frutto, accompagnata da gambi d'aglio fermentati, basilico e fiori di gelsomino. Una preparazione che richiama il recupero delle tecniche tradizionali e l'attenzione alla stagionalità.

**Marco Cannizzaro** di Bavetta ha reso omaggio al roseto della Batia con un "*Fiore di zucca in pastella*" ripieno di mozzarella e acciughe, pensato come richiamo gastronomico alla passeggiata tra rose, aromi e coltivazioni che ha caratterizzato l'intera giornata.

Botanica del Sapore ha offerto così una lettura originale del rapporto tra ambiente, agricoltura e cucina, trasformando il patrimonio botanico della Batia dell'Arcangelo Gabriele in un'esperienza capace di unire conoscenza, gusto e identità territoriale.

