

Appuntamenti

“Menzel el Emir e i Saperi del Mediterraneo”: couscous, bollicine e “Friscarella” per la terza edizione

di: Redazione

27 agosto 2026



Un ortaggio profondamente legato alla cucina contadina diventa il filo conduttore per raccontare l'identità agricola di Misilmeri e il suo rapporto con il Mediterraneo. Torna lunedì 7 settembre, alle ore 20, presso l'azienda agricola biologica La Dispensa, in Contrada Segretaria 12 a Misilmeri, la terza edizione di “Menzel el Emir e i Saperi del Mediterraneo – Couscous & Bollicine”, la manifestazione promossa dalla Pro Loco di Misilmeri che mette insieme gastronomia, vino, storia e produzioni del territorio.

Al centro dell'edizione 2026 ci sarà la **Zucchini Lunga di Misilmeri**, la "**Friscarella**", prodotto profondamente legato alla storia agricola del paese e riconosciuto tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali siciliani. Verde, carnosa e dalla caratteristica forma allungata, può raggiungere dimensioni considerevoli, fino a due metri. Della pianta si utilizzano anche le foglie più tenere e i germogli apicali, i tenerumi, protagonisti di uno dei piatti simbolo dell'estate siciliana, la pasta con i tenerumi.

La sua storia porta lontano. Si ritiene che la zuccina lunga possa avere origini sudamericane e sia arrivata in Europa dopo le esplorazioni spagnole del XVI secolo. Il consumo di ortaggi appartenenti alla grande famiglia delle cucurbitacee è però documentato nel Mediterraneo fin dall'antichità, dal mondo fenicio a quello romano. Anche Plinio il Vecchio ne raccontava le qualità, descrivendo questi ortaggi come «il refrigerio della vita umana, il balsamo dei guai».

È proprio questo intreccio di influenze, scambi e contaminazioni a incontrare lo spirito di **Menzel el Emir**, nome che richiama direttamente le origini arabe di Misilmeri: dall'arabo *Menzel el Emir*, "villaggio dell'emiro". Un'eredità ancora leggibile nel toponimo e nel Castello dell'Emiro che domina dall'alto il paese, ma anche nella cultura alimentare di un territorio storicamente attraversato dalle civiltà del Mediterraneo. Il couscous diventa così il punto di incontro tra questa memoria e la cucina contemporanea. Cinque chef saranno chiamati a interpretarlo insieme alla Friscarella, costruendo piatti capaci di partire dalla materia prima locale per confrontarsi con tecniche e linguaggi diversi.

Parteciperanno Santino Corso, chef del ristorante La Strummula di Porticello, borgata marinara di Santa Flavia; Giuseppe Costantino, del ristorante Terrazza Costantino di Sclafani Bagni; Fabrizio Di Cara, del Ristorante Didattico di TED Formazione, ente di formazione professionale; Nino Ferreri, chef del ristorante Limù di Bagheria (1 stella Michelin); e Gianfilippo Gatto, del ristorante A Cuncuma di Palermo. Ad accompagnare le diverse interpretazioni del couscous sarà una selezione di bollicine siciliane, con etichette provenienti da differenti territori vitivinicoli dell'Isola. Saranno presenti Alessandro di Camporeale, Camporè, Carlo Pellegrino, Rapitalà, Scammacca del Murgo e Tasca d'Almerita.



La scelta di dedicare la terza edizione alla Zucchini Lunga nasce dalla volontà di far conoscere oltre i confini locali una produzione che rappresenta un pezzo della storia agricola di Misilmeri. Non soltanto una materia prima da portare in tavola, dunque, ma un elemento di biodiversità e cultura contadina al quale può essere legata anche una nuova occasione di promozione economica e turistica.

«Con questa terza edizione vogliamo compiere un passo ulteriore nel percorso iniziato negli anni scorsi – dichiara **Pippo Sucato, presidente della Pro Loco di Misilmeri** –. Il couscous ci permette di raccontare le radici mediterranee di Misilmeri, ma quest'anno abbiamo scelto di partire da un prodotto che appartiene in maniera ancora più diretta alla nostra terra. La Friscarella è presente da generazioni nelle campagne e nelle cucine delle famiglie misilmeresi e merita di essere conosciuta e valorizzata. Metterla nelle mani di chef siciliani significa mostrarne anche la versatilità e le potenzialità nella cucina contemporanea».

La manifestazione vuole infatti andare oltre la dimensione della degustazione, creando un'occasione di incontro tra produttori, ristoratori e pubblico e richiamando l'attenzione sul patrimonio agricolo locale. Un percorso che lega la vocazione rurale di Misilmeri alle sue stratificazioni culturali e alla possibilità di costruire nuove forme di attrattività intorno alle produzioni identitarie.

La manifestazione vede il sostegno di Banca Mediolanum – Ufficio dei Consulenti Finanziari di Misilmeri, TED – Formazione Professionale, Sagrim, azienda specializzata nella fornitura di attrezzature per la ristorazione, e Cucine Lube Store di Misilmeri. L'iniziativa è finanziata dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura.



Per partecipare alla manifestazione e alla degustazione di couscous e bollicine è previsto un ticket di ingresso di 30 euro. La prenotazione è obbligatoria e può essere effettuata scrivendo a prolocomisilmeri@gmail.com.